

Noël Réveillon

2025



RUELLAN TRAITEUR

Agitateur de Saveurs

ROTHÉNEUF - DINARD

Pour l'apéritif

Les chinoiserries : Accra, Nem, Beignet de crevettes, Samossa

12 pièces	14,80 €
24 pièces.....	29,60 €
36 pièces.....	44,40 €

Les canapés variés

12 pièces	24 €
24 pièces	48 €
36 pièces	72 €

Le macaron au foie gras ou à la truffe 1,90 €

Les verrines (en coffret de 6) 15 €

La brioche au crabe (40 pièces)..... 45 €

Le pain surprise (40 pièces)..... 38 €

Les réductions chaudes Les 30..... 22 €..... Les 60..... 44 €

Nos Spécialités à la Pièce

Galantine	4 €
Saumon en croûte.....	7 €
Boudin blanc truffé	7 €
Pâté en croûte.....	9 €
Foie gras	15 €

Les entrées froides

Potiron en fin velouté, butternut au foie gras et copeaux de truffe	14 €
Finger de foie gras et magret de canard séché	14 €
Chair d'araignée de nos côtes aux saveurs des îles	15 €
Velouté de morilles et dés de foie gras, œuf parfait et carpaccio de truffe	18 €
Verrine de langouste, féroce d'avocat et chair de crabe de Saint-Malo	18 €
Cocktail de homard sur gelée d'agrumes, purée d'avocat et mousse au caviar d'Aquitaine	18 €
Demi-langouste en Bellevue	29 €

Les entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques à la Bretonne	7,50 €
Bouchée à la Reine aux ris de veau	7,50 €
Croustade aux fruits de mer	7,50 €
Douze escargots de Bourgogne	12 €
La tarte « façon Tatin » aux pommes de terre, confit de canard aux cèpes et foie gras	16 €
Feuilleté de homard aux légumes, sauce homardine	18 €

Les poissons

Noix de Saint-Jacques juste snackées, risotto de girolles,
artichauts et légumes du marché, copeaux de truffe et parmesan..... 21 €

Rôti de lotte au lard « di Colonnata » et chorizo ibérique, écrasé de
pommes de terre aux cèpes et petits légumes, sauce au champagne..... 23 €

Filet de Saint-Pierre, risotto de butternut à la truffe,
poêlée forestière et crémeux de morilles..... 26 €

Blanc de barbue et ses paccheri truffés, copeaux de bellota
et girolles sautées, beurre blanc citronné..... 27 €

Pavé de bar cuit sur la peau, gnocchis à la crème
de truffe blanche d'été, poêlée forestière et morilles crémees..... 28 €

Les viandes

Tournedos de magret de canard « Rossini »,
purée de panais truffée et légumes d'hiver, sauce aux myrtilles 21 €

Suprême de poularde « jaune des Landes » fourré sous la peau
de truffe, gratin de macaronis et poêlée forestière,
crème poulette à la truffe 23 €

Dos de chevreuil juste saisi, écrasé de pommes de terre aux cèpes
et figues rôties, sauce grand veneur 24 €

Noix de ris de veau dorée au sautoir, grosse raviole au foie gras
et poêlée forestière, crème de morilles 27 €

Filet de bœuf en croûte « Vieille France », crème de foie gras 28 €

Conseil pour réchauffer vos plats

Les barquettes : 2 mn au micro-ondes ou au four à 110° environ 20/25 mn

Les plats : four chaud à 130° environ 30 mn (en gardant l'aluminium qui sera sur le plat)



Les fromages de chez Jean-Yves Bordier

minimum 4 personnes
Le plateau : 8,50€ / personne

Les Petits Plaisirs des Fêtes

Le Caviar de Sologne

30g.....	60 €	60g	120 €
100g	200 €	200g	400 €

Le Champagne

Billecart-Salmon brut 75 cl.....	55,80 €
Billecart-Salmon rosé 75 cl.....	85,80 €
Taittinger brut prestige 75 cl.....	55 €
Taittinger rosé prestige 75 cl.....	76 €

Les bûches

Taille unique 6 personnes 42 €

Reflét Céleste : Croustillant au grué de cacao et quinoa soufflé, biscuit moelleux au chocolat, crémeux à la vanille et mousse au chocolat à la fleur de sel.

Veillée du Chalet : Croustillant à la noisette, biscuit moelleux, compotée orange-passion acidulée et crémeux onctueux, mousse légère à la noisette.

Murmure du Sapin : Croustillant chocolat-cacahuète, crémeux cacahuète-vanille, biscuit moelleux à la cacahuète et mousse légère au chocolat blond Dulcey et à la cacahuète.

Étoile des Cimes : Croustillant biscuit, biscuit au citron vert et compotée de fruits rouges, mousse légère au fromage blanc et crémeux onctueux au cream cheese, décor de fruits rouges.

Flocon Enchanté : Chocolat noir et caramel au beurre salé : sa crème onctueuse et sa ganache s'équilibrent dans une texture fondante.

Les petits fours sucrés

Les réductions sucrées 2, 50 € pièce

*Ruellan Traiteur et toute son équipe
vous souhaitent
de bonnes fêtes de fin d'année*

Afin de préparer vos commandes
dans les meilleures conditions, satisfaire vos papilles
et respecter la qualité de nos produits,

vos commandes sont à passer :

Pour Noël, au plus tard le dimanche 21 décembre 16h
Pour le Nouvel An, au plus tard le dimanche 28 décembre 16h

Pour passer votre commande

Dans nos **Boutiques** de Rothéneuf ou Dinard

Par téléphone au 02 23 18 40 62

Par mail ruellantraiteur@yahoo.fr

À Rothéneuf, les commandes seront à récupérer
derrière la boutique, sous le chapiteau.

Olivier Ruellan se réserve le droit de modifier ses prix ou ses produits,
sans préavis, en fonction des arrivages et des cours.

Les boutiques seront fermées le jeudi 1^{er} janvier 2026.