MAISON RUELLAN · TRAITEUR

Les Plateaux-repas

2026

PREMIÈRE FORMULE

23 € TTC *soit 20,90 € HT*

Le Midi Express

COMMANDE ENTRE 9H ET 11H

Duo de salade composée

Rôti de porc et rosbeef, légumes croquants

Fromages Bordier, mesclun et fruits secs

Dessert du jour

PAIN ET COUVERTS

L'Escale

Rillettes de saumon et pain toasté

Volaille rôtie aux herbes de Provence, poêlée de saison et son crémeux de patate douce

Fromages Bordier, mesclun et fruits secs

Tarte fine aux pommes

PAIN ET COUVERTS

Destination Gourmande

Tartare de saumon frais et fumé, crème aux herbes

Filet de pintade à la normande, pomme anna et champignons sautés

Fromages Bordier, mesclun et fruits secs

Douceur vanille et caramel beurre salé

PAIN ET COUVERTS

Le Végétarien

Salade végétale

Salade de pâtes et légumes croquants

Fromages Bordier, mesclun et fruits secs

Dessert du jour

SECONDE FORMULE

25 € TTC *soit 22,72 € HT*

Cap Gourmet

Duo de salades composées

Filet de lieu laqué au soja, mousseline de carotte à l'orange et céleri braisé

Fromages Bordier, mesclun et fruits secs

Pana cotta aux fruits de saison

PAIN ET COUVERTS

Évasion

Salade de betterave à la noisette et chèvre frais

Dos de cabillaud, écrasé de pomme de terre au citron et sa poêlée de saison

Fromages Bordier, mesclun et fruits secs

Fondant au chocolat

PAIN ET COUVERTS

Cap Saveurs

Alliance bleue et poire en salade

Cœur de saumon juste saisi et son risotto aux herbes

Fromages Bordier, mesclun et fruits secs

Salade de fruits frais

PAIN ET COUVERTS

INFORMATIONS

10 € *Livraison en sus — secteur Saint-Malo*

Autres secteurs selon devis et kilométrage.

La Maison Ruellan se réserve le droit de remplacer un produit manquant si le délai est trop court ou en cas de problème d'approvisionnement.

MAISON RUELLAN · SAINT-MALO