

RUELLAN TRAITEUR

Agitateur de Saveurs

Noël & Réveillon

ROTHÉNEUF - DINARD - 2026

Pour l'apéritif

Les chinoiseries : 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 €

La sucette *foie gras et chocolat* ..... 4,00 €

Les verrines (en coffret de 6) ..... 15 €

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

Les réductions *chaudes* 30 pièces ..... 22 € | 60 pièces ..... 44 €

Nos Spécialités à la Pièce

Galantine ..... 4 €
Saumon en croûte ..... 8 €
Boudin blanc truffé ..... 8 €
Pâté en croûte ..... 15 €
Foie gras ..... 15 €

Les entrées froides

Finger de foie gras et magret de canard séché ..... 12 €

Tartare de Saint-Jacques et de bar, passion, pomme verte et pickles ..... 13 €

Verrine de homard, chair d'araignée et avocat en rémoulade de pomelo... 16 €

Velouté de cèpes aux truffes, œuf parfait et son croustillant ..... 16 €

Carpaccio de langoustine au caviar d'Aquitaine et son voile d'agrumes.. 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 €

Boudin blanc de Saint-Jacques, sauce homardine ..... 16 €

Feuilleté de homard aux légumes ..... 18 €

Les poissons

Noix de Saint-Jacques juste saisies, riz vénéré aux girolles
et artichauts, légumes du marché, sauce champagne ..... 21 €

Rôti de lotte au chorizo et au lard, risotto de fregola aux girolles
et bellota, petits légumes, sauce aux morilles ..... 23 €

Filet de Saint-Pierre, risotto de butternut à la truffe,
poêlée forestière, copeaux de parmesan, éclats de chorizo ibérique .... 26 €

Blanc de barbue juste saisi, gambas rôties aux agrumes,
écrasé de pommes de terre aux girolles, beurre blanc au calamansi .... 27 €

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

Les viandes

Tournedos de magret de canard « Rossini », purée de céleri truffé, girolles et petits légumes, sauce aux fruits rouges ..... 21 €

Suprême de poularde « jaune des Landes » farci à la truffe, gâteau de pommes de terre aux cèpes, figues rôties et crème façon poulette au foie gras ..... 23 €

Mignon de veau « Rossini », écrasé de pommes de terre aux girolles, poêlée forestière et petits légumes, crème de truffe ..... 24 €

Noix de ris de veau dorée, grosse raviole de morilles au foie gras et légumes sautés, crème de foie gras ..... 27 €

Filet de bœuf en croûte « Vieille France », crème de foie gras ..... 28 €
(Minimum 4 personnes)

Conseil pour réchauffer vos plats

Les barquettes : 2 mn au micro-ondes ou au four à 110° environ 20/25 mn
Les plats : : préchauffer le four à 150°, puis baisser le four à 130°, enfourner le plat 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

en collaboration avec le restaurant O'BikiniBé

Taille unique 6 personnes 36 €

L'Acidulée : sablé breton, financier, crémeux et confit au kalamansi, crème montée au kalamansi, poudre de clémentine.
Allergènes : gluten, œufs, lactose.

La Bikini Bé : croustillant au chocolat Jivara, fleur de sel, praliné, biscuit chocolat, caramel au beurre salé, mousse à la vanille de Madagascar, pétales Caraïbes.
Allergènes : œufs, lait, soja, fruits à coque, gluten.

La Flocon : croustillant Jivara, crêpe dentelle, namelaka au marron, confit de cassis, biscuit madeleine, mousse à la vanille de Madagascar, mousse légère au marron, flocons en pâte sucrée.
Allergènes : gluten, œufs, lactose.

La Tiramisu : biscuit roulé imbibé de café, crémeux Jivara et café, crème mascarpone à la vanille de Madagascar, praliné café, copeaux de chocolat Manjari.
Allergènes : œufs, gluten, lactose, soja, fruits à coque.

Les petits fours sucrés

Les Petits fours sucrés..... 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 lundi 21 décembre 16h
Pour le Nouvel An, au plus tard le lundi 28 décembre 16h

Pour passer votre commande

Dans nos **Boutiques** de Rothéneuf ou Dinard
Par **téléphone** au 02 23 18 40 62 **(Rothéneuf)** ou 02 99 56 33 45 **(Dinard)**
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 vendredi 1er janvier 2027

Couleur Pub