Maison Rozenn

TRAITEUR DE RÉCEPTION · SAINT-MALO

Carte d'automne-hiver

2026 – 2027

Document de démonstration · Maison Rozenn est une entreprise fictive imaginée par La Balise

MENUS SERVIS À L'ASSIETTE

Trois menus, *une saison.*

Menu Émeraude — 68 €

Le menu des déjeuners et des réceptions familiales.

ENTRÉE	Velouté de potimarron, noisettes torréfiées, huile de livèche · fruits à coque
PLAT	Dos de lieu jaune de ligne, beurre blanc au cidre, poireaux fondants · poisson, lait
DESSERT	Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé · gluten, lait, œuf

Menu Corsaire — 89 €

Notre menu de mariage le plus choisi. Accords mets et vins conseillés : 22 € par convive.

ENTRÉE	Saint-Jacques de la baie snackées, salicorne et radis glaçon · mollusques, lait
PLAT	Filet de canette, jus réduit au sarrasin, céleri rôti au foin · céleri
FROMAGES	Trois fromages fermiers affinés, chutney de coing · lait, sulfites
DESSERT	Poire rôtie, sablé breton, glace caramel · gluten, lait, œuf

Menu Grand Pavois — 124 €

Pour les grandes occasions. Homard selon arrivage, remplacé par du bar de ligne en cas de mer formée.

MISE EN BOUCHE	Huîtres de Cancale, mignonnette à l'échalote grise · mollusques, sulfites
ENTRÉE	Homard bleu rôti, bisque légère, fenouil confit · crustacés, lait
PLAT	Tronçon de turbot, beurre noisette, pommes Anna · poisson, lait
FROMAGES	Plateau de fromages fermiers servi à table · lait
DESSERT	Entremets chocolat et sarrasin, crème glacée au lait ribot · lait, œuf, soja

> Prix TTC par convive, hors service et boissons. Chaque menu existe en version végétarienne, sans gluten ou sans lactose, au même prix.

COCKTAILS & PLATEAUX

Debout, *ou au bureau.*

Formules cocktail

12 pièces Un apéritif prolongé, deux heures environ	32 €
18 pièces Un cocktail qui tient lieu de dîner léger	46 €
Dînatoire 24 pièces Avec un atelier découpe et les desserts	59 €
Pièce à l'unité Cocktail d'accueil avant un repas	2,40 €

Quelques pièces de la saison

Blini de sarrasin, truite fumée de la Rance poisson, gluten, lait	froid
Huître pochée, beurre d'algues mollusques, lait	chaud
Croustillant d'andouille, pomme cuite gluten	chaud
Tartelette chou-fleur et curry doux gluten, lait, œuf	froid
Kouign-amann minute, caramel gluten, lait	sucré

Plateaux repas

Le Rance Entrée, plat froid, fromage, dessert	24,50 € HT
L'Émeraude Avec une soupe ou un plat chaud en bocal	31 € HT
Le Prestige Poisson noble, fromages affinés, deux desserts	39 € HT
Boissons Eau minérale et jus de pomme fermier	3,50 € HT

> Livraison du lundi au vendredi entre 11 h et 12 h, offerte à partir de 10 plateaux. Commande au plus tard trois jours ouvrés avant. Contenants consignés, repris le lendemain.

Ateliers

Bar à huîtres de Cancale Un écailler, trois huîtres par convive	450 € + 2,60 €
Atelier découpe Jambon de pays ou saumon gravlax	compris (24 p.)

SERVICE, BOISSONS, CONDITIONS

Ce qui fait *la différence.*

Service et matériel

Maître d'hôtel Un pour 12 convives assis, un pour 25 debout	39 € HT / h
Vaisselle, verrerie, nappage Porcelaine blanche, nappes en lin	6,50 €
Tables et chaises Tables rondes de 8	9 €
Compositions de table Fleurs de saison	65 € / table
Organisation complète Lieu, mobilier, fleurs, musique, coordination	12 %

Boissons

Accords mets et vins Trois vins, à volonté	22 €
Coupe de champagne À l'arrivée des invités	11 €
Eaux, jus et cafés	6 €

Déplacements

Saint-Malo, Dinard, Cancale	offert
Dinan, Combourg	90 €
Rennes	180 €
Ailleurs en Bretagne	sur devis

Conditions

Dégustation offerte à deux personnes pour les mariages et les réceptions de plus de 50 convives. Acompte de 30 % à la signature, solde dix jours avant. Le nombre de convives se confirme jusqu'à dix jours avant, à 10 % près.

Allergènes

Gluten · crustacés · œufs · poisson · arachides · soja · lait · fruits à coque · céleri · moutarde · sésame · sulfites · lupin · mollusques. Chaque allergie déclarée a son assiette, préparée à part.

> Prix TTC par convive sauf mention HT. TVA 10 % sur la restauration et le service, 20 % sur les alcools et la location.