

RiBiNN

Le goût sans artifices



Carte Traiteur

PRINTEMPS - ÉTÉ 2024

ZONE DE PENHOAT PLABENNEC

02.98.37.00.00

RiBiNN

Le goût sans artifices



RiBiNN,

restaurant, boutique et traiteur,

un concept gourmand à Plabennec

Notre promesse ? Vous faire (re)découvrir le goût sans artifices.



Chez RiBiNN, on y trouve des produits gourmands de l'apéritif au dessert.



Une autre raison de choisir RiBiNN est sa praticité. Nous proposons des plats préparés que nous pouvons réchauffer sur simple demande. Nous pouvons fournir des quantités adaptées pour de grandes réceptions. De plus, nous proposons la location de matériel tel que des bains-marie ou des norvégiennes pour maintenir vos plats au chauds ou au frais. Enfin, nous avons mis au point une gamme de produits avec consigne (pots de sauces, pot d'épices, desserts, fruits secs).



Il n'est plus nécessaire de lire nos étiquettes, car tous nos produits, en plus d'être gourmands, sont sélectionnés pour être naturels et sans d'artifices.



Commandez sur notre site www.ribinn.bzh, sur votre ordinateur ou sur votre mobile, et venez chercher vos articles en boutique. Votre commande sera prête en moins de 2 heures.



S O M M A I R E

L'APÉRITIF	4
LE PRODUIT D'EXCEPTION	5
BUFFET COMPLET	6
LES SALADES	7-8
LES NOUVEAUTÉS	9
LA CHARCUTERIE	10
LES GRILLADES	11
LES PLATS CHAUDS	12-13
LES PLATS ASIATIQUES	13
LES DESSERTS & LES BOISSONS	14
LES CONSIGNES & LA LOCATION DE MATÉRIEL	15
INFORMATIONS	16





L'APÉRITIF

A picorer

Chips blé noir & tartenable thon	4.99€
Chips blé noir & tartenable surimi	4.99€
Chiffonnade de carré de porc séché	3.32€
Olives vertes* (provençale, pimentée)	3.90€
Cacahuètes grillée nature*	1.31€
Rosette de tête de moine	3.80€
Saucisson nature*	6.50€
Ficelle nature*	6.30€
Ficelle épicée*	6.30€
Préfou à l'ail*	3.90€
Tortilla chips original*	1.73€
Chips sarrasin*	3.60€
Chips allumettes	3.32€



A tartiner

Fromage à tartiner nature*	2.73€
Fromage à tartiner ail/fines herbes*	2.73€
Tapenade olives Provence*	3.77€
Tartinable au thon	8.36€
Tartinable au surimi	6.02€



Retrouvez les croûtons "la chanteracoise" en boutique pour accompagner vos tartinables

*produit issu de l'agriculture biologique



LE PRODUIT D'EXCEPTION

Parmi notre choix d'apéritifs, notre coup de coeur est le saucisson sec de chez Patrimoniam. Ce saucisson se distingue par sa rareté de fabrication sans nitrites et son goût authentique.



PATRIMONIAM

Le saucisson sec au vin du Beaujolais

LE GOÛT DU VRAI

Exclusivité
dans l'ouest
de la
France



- . Sans nitrites
- . Viandes locales
- . Recette artisanale
- . Ingrédients naturels bio



BUFFET COMPLET

Buffet froid



25 parts minimum

9.90€/la part

- Plateau de charcuteries sans nitrite composé de
Jambon blanc*
Carré de porc séché
Émincés de poulet
Terrine de campagne
Cornichons français



- Salades
Taboulé* ou Macédoine*
Indienne ou Duo
Pêcheur ou Riz niçois
Comtoise ou Mamounia



- Pain
Baguette tradition*
Beurre 1/2 sel

- Lichouseries maison au choix :
Tarte aux pommes*
Far breton nature *
Far breton aux pruneaux*



*produit issu de l'agriculture biologique



LES SALADES

Une portion de salade correspond à environ 150 g pour une entrée ; 250 à 300 g sont recommandés pour un buffet avec de la charcuterie ou des grillades. Cela équivaut à 10 portions pour une barquette de salade de 2,5 kg.

Les prix affichés sont les prix pour le format 2.5kg

et * 1.2kg pour les salades bio

Végétariennes

Betteraves rouges	17.06€	Indienne	20.28€
Carottes râpées*	8.10€	Léonarde	18.51€
Céleri rémoulade	18.18€	Macédoine *	8.67€
Coleslaw*	9.75€	Mamounia	29.81€
Chou rouge	18.99€	Parmesane	33.12€
Duo de crudités	18.00€	Piémontaise	20.24€
Hawaïenne	21.37€	Taboulé*	7.47€

Charcutières

Bretonne*	16.46€	Dolmen	31.33€
Boucher	32.22€	Périgourdine	30.27€
Campagnarde	36.28€	Piém. lardons	25.81€
Comtoise	28.16€		

*produit issu de l'agriculture biologique



LES SALADES

Les prix affichés sont les prix pour le format 2.5kg

et *1.2kg pour les salades bio

Océanes

Baltique	29.49€
Bigoudène	28.27€
Catalane	25.20€
Irlandaise	27.24€
Nautilus	29.19€
Patoton	27.50€
Pêcheur	26.92€
Piém.thon	25.61€
Riviera	19.37€
Riz niçois	25.20€
Tartare	30.24€



Estivales

Tunisienne	28.24€
Pesto	24.94€
Taboulé aux agrumes	21.17€
Brésilienne	22.48€



Les salades parmesane, tunisienne et pesto peuvent être appréciées froides ou chaudes.



LES NOUVEAUTÉS

Salade Bigoudène

Les maquereaux du Sud-Finistère s'invitent dans une salade de pommes de terre pleine de fraîcheur.

7.23€ - 500g

14.46€/kg

28.27€ - 2.5kg

11.31€/kg



Salade Patoton

Salade gourmande de pâtes lasagnettes au thon. Quand la simplicité d'une recette d'enfance apporte un plaisir gustatif non dissimulé !

7.02€ - 500g

14.04€/kg

27.50€ - 2.5kg

11€/kg





LA CHARCUTERIE

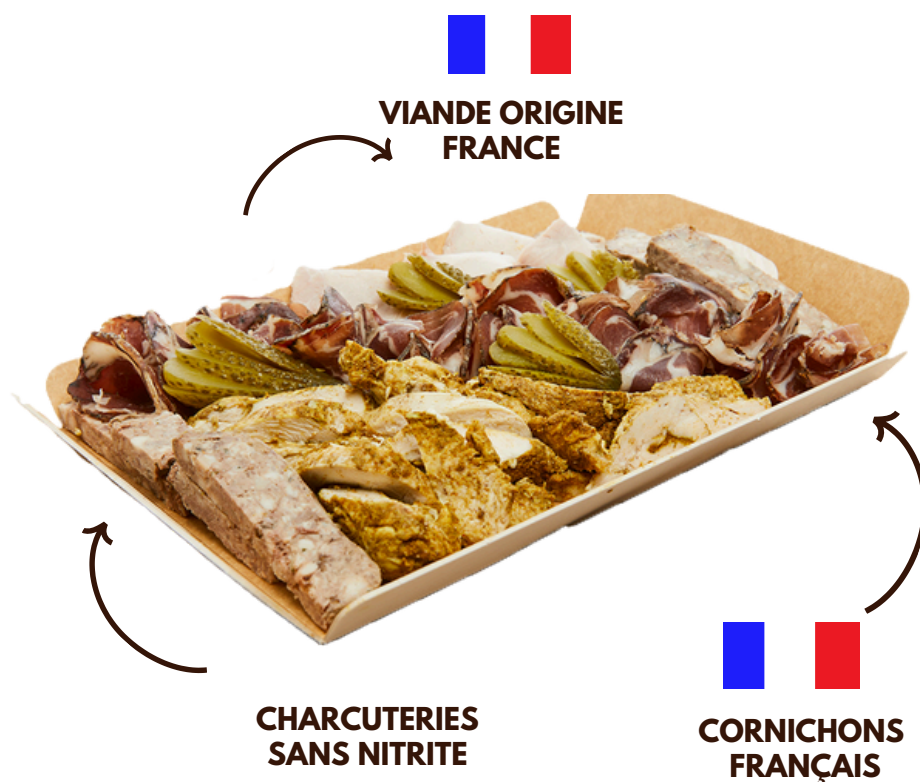
Plateaux de charcuteries

Jambon blanc*
Carré de porc séché
Émincés de poulet
Terrine de campagne
Cornichons français

25  minimum

150g/pers

4.15€/la part



*produit issu de l'agriculture biologique



LES GRILLADES

Les viandes proposées sont fabriquées sans nitrites.

Nous proposons de
pré-cuire vos grillades
sur demande et au
même prix, pour les
réchauffer
rapidement au
barbecue.

Grillades

Chipolatas nature*	x16	15.03€
Chipolatas aux herbes*	x16	15.36€
Merguez*	x16	16.80€
Chorizo à griller	x16	16.12€

Sauces

Tartare* - Poivre de Sao tomé* - Béarnaise* - Burger* - Ketchup*	3.59€
Mayonnaise*	3.17€
Crudités*	4.33€

*produit issu de l'agriculture biologique



LES PLATS CHAUDS

-15 % dès 3 barquettes identiques achetées

Plats

800g - 3 

Rougail saucisses*

16.88€

Soit 5.63€ la part

Poulet tikka massala

16.18€

Soit 5.39€ la part

Fondant de porc aux champignons*

19.99€

Soit 6.66€ la part

Poulet crème & champignons *

18.78€

Soit 6.26€ la part


Poulet tandoori *

18.36€

Soit 6.12€ la part



Gratins

2 kg - 6 

Gratin dauphinois au chorizo

21.58€

Soit 3.60€ la part


Hachis parmentier

24.01€

Soit 4.00€ la part




Accompagnements

Riz thaï - 600g - 3 

2.55€

Soit 0.85€ la part

Semoule de blé - 600g - 3 


4.14€

Soit 1.38€ la part

Pommes de terre Sarladaise - 1.3kg - 6 

9.86€

Soit 1.64€ la part

Farz noir* - 1.5kg - 8 

16.35€

Soit 2.04€ la part

Gratin dauphinois - 2kg - 8 

18.16€

Soit 2.27€ la part



*produit issu de l'agriculture biologique



LES PLATS CHAUDS & LES PLATS ASIATIQUES

Offre saisonnière

Paëlla royale - 4 
19.09 € les 2 kg
4.77€ la part



-20%



Traiteur asiatique

Nems au poulet, x4*	6.89€
Samoussas de légumes x6*	5.28€
Samoussas à l'indienne x6*	5.36€
Riz cantonnais* - 600g - 3 	9.95€

*produit issu de l'agriculture biologique



LES DESSERTS & LES BOISSONS

Pâtisseries maison

Tarte aux pommes*	2.20€
Far aux pruneaux*	2.20€
Far nature*	2.20€
Maxi cookies chocolat*	2.20€
Maxi cookies citron *	2.20€

Tous nos desserts sont fabriqués maison avec des produits issus de l'agriculture biologique



Boissons sans alcool

Symples*		
Limonade*	1.90€/bouteille	x 12 21.00€
Cola*		1.75€/bouteille
Jus de pomme*		

Bières*

Sklent blonde, IPA, rousse, Stout	2.67€/bouteille	x 12 29.90€ 2.50€/bouteille
Sklent blanche, Triple	2.95€/bouteille	x 12 31.90€ 2.66€/bouteille

*produit issu de l'agriculture biologique



LES CONSIGNES & LA LOCATION DE MATÉRIEL

Certains de nos emballages sont consignés. En les ramenant propres, nous vous remboursons le dépôt initial.

Consignes

Pots desserts (mousse, crème brûlée, cremble)	0.10 cts
Pots de sauces & fruits secs	0.10 cts
Pots d'épices	0.10 cts
Barquette cube d'arachides à coques	1.00 €

Nous vous proposons un service de location de matériel pour le maintien au chaud de vos plats.

Bain Marie

Réchauffe de plat et maintien au chaud.

Pour réchauffer un plat compter 2h.

Caution : 30€

Prix location : 30€



Norvégienne

Maintien au chaud pendant environ 4h.

Possibilité de chauffer les plats sur demande.

Caution : 150€

Prix location : 15€





RiBiNN

Le goût sans artifices



INFORMATIONS

Devis

N'hésitez pas à demander un devis pour vos événements.

par téléphone : 02.98.37.00.00

sur notre site : www.ribinn.bzh

par mail : boutique@ribinn.bzh

Horaires

Du Lundi au vendredi : 8h - 18h

Samedi : 9h - 12h

Ouvert en continu

Nous trouver

328 rue Antoine Lavoisier
Z.A DE Penhoat - Plabennec

