

DRG

La Ruche

MAISON GOURMANDE



# Passion, qualité & goût...

La Ruche bourdonne d'activités chaque jour de la semaine: c'est ici que chacun vient acheter son pain ou sa pâtisserie préférée, certains déjeunent sur place dans le restaurant ou sur la terrasse vue Seine, d'autres préfèrent emporter de quoi déjeuner sur le pouce, d'autres encore séjournent à l'hôtel...

**Mais ce qui fait la renommée de la Ruche, c'est indéniablement la gourmandise, à laquelle nos chefs - et chaque membre de notre équipe - vouent un culte. Ils mettent leur passion à votre service en sélectionnant les meilleurs produits, en améliorant constamment chaque recette et en travaillant de façon artisanale.**

*Découvrez dans ce livret les spécialités proposées et pensez à commander.*

## Le saviez-vous?

*Votre Ruche confectionne les pains, les pâtisseries et les glaces pour les autres établissements du groupe "Destination Gourmande": le Domaine de la Corniche, le Moulin de Fourges et la Base à Vernon...*

**Le petit + :** *la Ruche torréfie le café servi dans nos maisons.*

# Spécialité: la gourmandise

Boulangerie



Pâtisserie



Restaurant



Glacier



Café



Épicerie

Entrez dans un univers gourmand et suivez-nous sur les réseaux pour être informés de nos actualités (Facebook: La Ruche / Instagram: @larucheseine).

# Nos pains

Découvrez nos différents pains: du petit-déjeuner à vos réceptions, la Ruche vous propose le pain qui accompagnera à la perfection tous vos moments gourmands. Vous avez une demande particulière? Contactez-nous!

Tous nos pains sont confectionnés à partir de farines de qualité (blé, seigle, orge... farine tradition ou farine bio). Les farines utilisées sont affichées en boutique!



# Nos viennoiseries

Toutes nos viennoiseries sont faites maison, réalisées de façon artisanale, avec de bons ingrédients et du beurre. Du petit-déjeuner au goûter, nous vous garantissons fraîcheur et goût.

Notre conseil: dégustez-les avec notre café torréfié maison!

## Faites votre choix!

Du classique croissant au New-York Roll, en passant par les chouquettes ou les pattes d'ours, le choix est large et nos viennoiseries toutes plus délicieuses les unes que les autres.



# Nos desserts et pâtisseries

Nous vous proposons trois gammes de pâtisseries (gamme intemporelle, gamme de saison et "Les festifs") et des desserts glacés, des mignardises...

Nos desserts sont proposés en pâtisseries individuelles ou en 4, 6, 8, 10 ou 12 parts (Gamme "Les Festifs" à partir de 20 parts).

## Gamme intemporelle

- Paris-Brest
- Mille-feuille vanille
- Royal chocolat
- Entremets 3 chocolats
- Saint-Honoré
- Croustillant noisettes
- Tarte citron
- Tarte fine aux pommes
- Tarte Bourdaloue
- Tarte abricot pistache
- Flan
- Macarons et mignardises

## Gamme de saison

- Tarte framboise 
- Tarte fraise 
- Tarte multi-fruits 
- Le Fraisier 
- Le Framboisier 
- Entremet exotique 
- Mont-Blanc 
- Tarte aux myrtilles 
- Entremet chocolat lait-café 
- Entremet coco-citron 



**Découvrez "Les Festifs" en page 9 !**

# Nos pâtisseries, gamme intemporelle

Des petits plaisirs individuels au traditionnel gâteau dominical, laissez-vous séduire par nos pâtisseries maison. Découvrez-les en portions individuelles ou en version 4, 6, 8\*, 10\* ou 12\* parts. Retrouvez la gamme complète en page 6.

## Toute l'année...

Envie d'un Paris-Brest, d'un Royal chocolat ou d'un mille-feuille à la vanille pour Noël ou pour les barbecues de l'été? Faites-vous plaisir toute l'année avec notre gamme intemporelle. Des valeurs sûres aux saveurs classiques, votre gâteau préféré se trouve chez nous.

*\*Commande 48h à l'avance.  
Consultez-nous pour les délais plus courts.*



# Nos pâtisseries, gamme de saison

Parce que nous utilisons des fruits de saison, certains de vos gâteaux préférés ne sont pas toujours disponibles (vous ne trouverez pas de fraisier chez nous en hiver!). Vous les retrouvez avec plaisir chaque année.



## Produits de saison



L'hiver, nous privilégions les myrtilles, le citron, la noix de coco, le chocolat, le café... L'été, place aux fraises, aux framboises et aux fruits!

Pour connaître la disponibilité des pâtisseries, rendez-vous en boutique ou appelez-nous!



# Nos pâtisseries, gamme "Les festifs"

Pour vos réceptions, à partir de 20 personnes, nous vous proposons nos pâtisseries et pièces montées maison.

## Les pièces montées

### **Le Croquembouche**

Trois choux par personne, garnis de crème pâtissière vanille ou d'un parfum au choix. Pièce montée présentée sur un socle en nougatine, décors nougatine. Traditionnelle et intemporelle, cette pièce montée connaît toujours un grand succès.

### **La pièce montée personnalisée**

Pour que votre pièce montée corresponde parfaitement au thème de votre réception, nous réalisons toutes vos demandes. Mariages, communions, Garden Parties... nous sommes à votre écoute!



### **La pièce montée de bonbons**

Les petits et les grands gourmands vont l'adorer! Festive et originale, votre pièce montée de bonbons s'intégrera parfaitement à votre buffet de desserts ou ravira les petits convives d'un anniversaire.



Photos non contractuelles

# Nos glaces maison



Les beaux jours sont là? Dégustez nos glaces artisanales, élaborées avec le lait de la Ferme des Peupliers. Notre marque "FreezeBee" est un gage de qualité... et de gourmandise! Retrouvez tous nos parfums en boutique.

## Les parfums

### **Les fruits**

Pomme, mangue, framboise, fruits de la passion, cassis, banane, citron, fraise, poire...

### **Les gourmands**

Cookies, Tiramisu, Stracciatella, palet breton, Kinder Bueno, Rocher Suchard, tarte tatin, Pana cotta...

### **Et bien sûr...**

Café, vanille, chocolat, pistache...

**Dégustez également nos vacherins et omelettes norvégiennes...**



## Nos adresses gourmandes

Nos pains, pâtisseries et glaces sont disponibles à la Ruche et dans nos Ruchettes (Gasny et Pacy-sur-Eure). Dégustez également nos pâtisseries - pour le dessert - dans nos restaurants (au 20 du Domaine - Domaine de la Corniche - et au Moulin de Fourges) et nos glaces dans tous nos établissements (Le Domaine de la Corniche, le Moulin de Fourges, la Base à Vernon).



## Comment passer votre commande?

Pensez à nous fournir les renseignements suivants: nombre de convives, date de l'événement, parfum souhaité, allergies éventuelles.

- Passez votre commande au minimum 48 heures avant votre réception (plus de 6 personnes) ou 72 heures avant (plus de 20 personnes). Consultez-nous pour des délais plus courts.
- Livraison gratuite pour toute commande supérieure à 200 euros, dans la limite de 15 km depuis La Ruche. Livraison payante possible au-delà.
- Acompte de 50% demandé à la commande.



## BOULANGERIE - PÂTISSERIE

● ● ● ● ● ●  
OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE  
6H00 À 21H00

## RESTAURANT

● ● ● ● ● ●  
OUVERT TOUS LES JOURS  
SERVICE EN CONTINU  
12H00 À 20H00  
EXCEPTÉ LE DIMANCHE SOIR

DIMANCHE  
BRUNCH  
11H00 À 15H00

## HÔTEL

● ● ● ● ● ●  
OUVERT TOUS LES JOURS

LA RUCHE

2 Route nationale, 78270 Rolleboise

Tel: 01 30 33 20 00

*Parking privé*