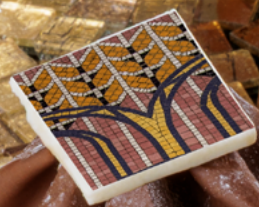


Noël d'Histoire et de Couleurs



B
MY

Édito

Chaque artisan crée, façonne, assemble des formes, des matières, des couleurs, des goûts pour rendre un ensemble harmonieux, cohérent et transmettre une émotion, un instant d'évasion ou un moment de plénitude, voire une œuvre reconnue.

La famille Odorico en fut un bel exemple à son époque et nous a laissé après tant d'années un Patrimoine juste incroyable.

C'est vers cette richesse architecturale et locale que notre imaginaire s'est orienté cette année en essayant de créer une passerelle entre les couleurs et le design des mosaïques avec les goûts, les textures et les formes de nos gâteaux de Noël et de nos galettes des rois.

C'est aussi avec ce patrimoine à entretenir que notre collectif de boulangers locaux accompagnés de ses partenaires rennais se mobilise pour reverser 1€ par galette vendue.

Nous vous invitons à rejoindre cette boucle vertueuse. Que ce patrimoine Odorico nous inspire et nous mobilise pour entretenir et transmettre à nos générations futures un pan d'histoire de notre ville.

Nous vous souhaitons de belles fêtes de fin d'année !

Rhounet 



Victoria



Morgane



Romuald



Marine



Emmanuelle



Mohammed



Gaël



Yoshimi



Marie



Romain



Anne-Marie

Rêve de Vienne



Biscuit moelleux au chocolat sans farine, croustillant praliné feuilleté, crème brûlée au thé framboise, mousse chocolat noir 67%, décors de framboises fraîches.

Allergènes: lactose, œuf, fruits à coque, pas de gluten.

Pour l'accompagner notre caviste recommande un Maury Bio, vin doux naturel 100% Grenache, idéal pour les desserts au chocolat et fruits rouges. 15,90€

Malakua



Biscuit moelleux amande, streusel amande-coco, compotée de mangue et de passion, mousse légère coco.

Allergènes: lactose, gluten, œuf, fruits à coque, gélatine de bœuf

Pour l'accompagner notre caviste recommande un Moscato d'Asti (5°), l'élégance des bulles italiennes, arôme intense de muscat frais. 16,90€

Papillotte



Meringue succès noisette, crème pralinée avec praliné concassé, drapé de chocolat au lait.

Allergènes: lactose, blanc d'œuf, fruits à coque

Pour l'accompagner notre caviste recommande le Bulleversant (11,5°), un pétillant naturel brut bio, 100 % cépage Mauzac blanc, fruité, floral. 15,90€

Pavlova



Coque de meringue, crémeux et compotée de framboises, crème chantilly et crème citron, framboises fraîches.

Allergènes : lactose, œuf, pas de gluten

Pour l'accompagner notre caviste recommande un rosé demi-sec aux fines bulles, fruité, gourmand et frais avec des notes de framboises et fruits rouges. 12,90 €

Pains festifs



Le Pain de mie coloré Odorico : à base d'ingrédients naturels (pousses d'épinards, betterave, curcuma, encre de seiche, cacao).

Le Pain de Seigle citron confit et graines de sésame : pour l'accompagnement des fruits de mer.

Le Pain de Seigle feuilleté : pour agrémenter vos dégustations d'huîtres.

Le Pain aux figues : pour l'onctuosité du foie gras et le sucré salé de certains fromages.

Cocktail salé



1. Carotte glacée, Saint-Môret aux herbes et saumon fumé
2. Blinis, fromage frais au paprika, pétoncle
3. Roulé de galette, jambon, crème truffée
4. Cromesquis de veau
5. Samosa, fromage de chèvre et de miel
6. Tartelette de mousse de foie gras et fruits secs

Galette des Rois

DÈS LE 2 JANVIER



La galette Sarrasin : une pâte levée feuilletée au sarrasin, une crème frangipane aux graines de sarrasin toastées, un praliné de sarrasin et quelques grains de fleur de sel.

La galette Mosaïque : une pâte levée feuilletée nature, un confit de citron, une crème frangipane aux zestes de citron et un praliné de pistache, mosaïque de pâte levée aux couleurs de l'Italie.

+ Frangipane, Pomme, Griotte Pistache, Hollandaise avec Macaronade, Poire et Chocolat.



Anocki



Gordon



Corinne



N'aïssita



Kevin



Manon



Kyllian



Pauline



Clara



Ludovic



Louise



Louane

ENTREMETS

4-5 parts : 24€
6-8 parts : 36€
Individuel : 5,50€

Rêve de Vienne (biscuit moelleux au chocolat sans farine, croustillant praliné feuilleté, crème brûlée au thé framboise, mousse chocolat noir 67%, décors de framboises fraîches).

Allergènes lactose, œuf, fruits à coque, gélatine, sans gluten.

Maury Bio, vin doux naturel 100 % grenache, vignes de 40 ans, idéal desserts au chocolat et fruits rouges. 15,90€

Malakua (biscuit moelleux amande, streusel amande-coco, compotée de mangue et de passion, mousse légère coco).

Allergènes lactose, gluten, œuf, fruits à coque, gélatine de bœuf.

Moscato d'Asti, l'élégance des bulles italiennes, arôme intense de muscat frais, un vrai délice. 5° / 16,90€

Papillote pralinée (meringue succès noisette, crème pralinée avec praliné concassé, drapé de chocolat au lait.).

Allergènes lactose, blanc d'œuf, fruits à coque.

Bulleversant, pétillant naturel 100 % cépage Mauzac blanc, fruité, floral. 11,5° / 15,90€

Pavlova Citron-framboise (coque de meringue, crémeux et compotée de framboises, crème chantilly et crème citron, framboises fraîches).

Allergènes lactose, œuf, pas de gluten.

Cerdon, vin rosé, cépages Gamay et Poulsard, notes de framboise et fruits rouges, gourmand et fraîcheur des fines bulles. 12,90€

MACARONS

Vendu par coffret de 7, 10, 15, 20.

Café (ganache onctueuse café)

Caramel (crémeux caramel au beurre salé)

Cassis (ganache onctueuse cassis)

Chocolat (ganache onctueuse chocolat 64%)

Citron (crème légère citron)

Mangue (ganache onctueuse mangue)

Noisette (crème légère noisette)

Pistache (ganache onctueuse pistache)

Vanille (ganache onctueuse vanille Madagascar)

7 unit. : 9€80
10 unit. : 14€
15 unit. : 21€
20 unit. : 28€

LE PAIN D'ÉPICES

13,80€

Réalisé avec du miel de montagne de Jean Agor à Barcus (64130, Pays basque).

LE STOLLEN

16,50€

Pain brioché fourré de fruits secs et confits (amande, orange et citron confits, raisin blond et de corinthe) et enrichi de pâte d'amande.

LE BABKA AU CHOCOLAT

9,80€

Composé d'une pâte à brioche et d'une pâte à tartiner chocolat-noisette-amande et de noisettes torréfiées.

LES PAINS FESTIFS

Pain de mie coloré Odorico : à base d'ingrédients naturels (pousses d'épinards, betterave, curcuma, encre de seiche, cacao). *2 tailles : PM & GM.*

Pain de seigle citron confit, graines de sésame : pour l'accompagnement des fruits de mer. *Taille unique.*

Pain de seigle feuilleté : pour agrémenter vos dégustations d'huîtres. *Taille unique.*

Pain aux figues : pour l'onctuosité et les associations sucrés-salés (foie gras, certains fromages...). *Taille unique.*

COCKTAILS SALÉS

Plateaux de
12 unités : 22€

- Croustilles de veau
- Roulé de galette, jambon, crème truffée
- Blinis, fromage frais au paprika, pétoncle
- Tartelette de mousse de foie gras et fruits secs
- Samosa, fromage de chèvre et de miel
- Carotte glacée, Saint-Môret aux herbes et saumon fumé

Mosaïque d'infos



La Rotonde

21 rue de la Motte Picquet

Tél : 02.99.67.23.60

sarl.thierry.bouvier@orange.fr



Le MY

89 bis mail François Mitterrand

Tél : 02.99.69.00.00

morgane@my-thierrybouvier.fr

Horaires d'ouverture

Fermé le lundi 22 décembre 2025

Ouvert le mardi aux horaires habituels

Ouvert le mercredi de 8h00 à 16h00

Fermé du 25 décembre inclus au 1er janvier inclus

*Date limite des commandes pour Noël
samedi 20 décembre 2025*



franck
hamel
PHOTO CULINAIRE



LES MOSAÏQUES
DE LA VILAINE