

JUILLET / AOÛT

Points de vente fixes

Ouverts le soir à partir de 17h30

• **ROALIGUEN:** Rue des Embruns
06 33 21 48 32 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **ST JACQUES:** Près des terrains de boules, rue Hent Er Lenn
06 40 24 35 28 Lu Ma Me Je Ve Sa Di
(Ouvert en mai et juin: vendredi, samedi et dimanche)

• **LE LOGEO:** Au rond point, rue de l'Armorique
06 40 24 50 20 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **ST GILDAS DE RHUYS:** À côté de la Mairie, rue St Goustan
06 58 78 87 29 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **PENVINS:** Au rond point, route de Sarzeau
06 65 70 19 04 Lu Ma Me Je Ve Sa Di
(Ouvert le weekend de l'ascension)

Tournées camion

à partir de 17h30

• **BRILLAC:** Epicerie/bar « Ar Motten »
06 68 32 30 00 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **CAMPING LA FERME DE LANN HOEDIC (Sarzeau):**
Commande au camion Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **SAINT ARMEL:** Au pied de l'église
06 68 32 30 00 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **CAMPING DE PORT SABLE (Arzon):**
06 58 86 34 43 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **CAMPING LE TINDIO (Arzon):**
06 58 86 34 43 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **CAMPING DE BILOURIS (Arzon):**
Commande au camion Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **CAMPING DU KERVER (St Gildas):**
06 58 86 34 43 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **CAMPING DU GOH-VELIN (St Gildas):**
06 58 86 34 43 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

TOUTE L'ANNÉE

Points de vente fixes

Ouverts le soir à partir de 17h30

• **SARZEAU:** 7 Allée des Ducs de Bretagne, en bas du Centre Culturel
07 62 76 79 01 - 02 97 40 70 23 Lu Ma Me Je Ve Sa Di
(Ouvert le midi en juillet/août et certains midis les longs week-ends et jours fériés)

• **ARZON:** 2 rue de la poste, Rond Point du Couesty
02 97 47 57 34 - 06 58 84 35 35 Lu Ma Me Je Ve Sa Di
(Ouvert tous les soirs pendant les vacances scolaires, ouvert le midi en juillet/août et certains midis les longs week-ends et jours fériés)

• **SURZUR:** Sur le parking de l'Intermarché
06 50 53 80 71 Lu Ma Me Je Ve Sa Di
(Tous les soirs en Juillet/Août)

• **THEIX:** Rue des sports, Galerie Marchande
02 97 67 90 13 - 07 68 15 52 22 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **SÉNÉ (POULFANC):** Rond point Intermarché, 1 rue d'Alsace
02 97 43 73 49 - 06 52 35 07 07 Lu Ma Me Je Ve Sa Di
(Tous les midis sur place ou à emporter sauf Dimanche midi et tous les soirs à emporter)

• **SAINT AVE:** 1 rue Joseph Le Brix
02 97 54 34 28 - 07 87 21 08 44 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **MUZILLAC:** Zone commerciale d'AMBON/MUZILLAC, sur le parking de Point Vert
06 49 92 41 15 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

Tournées camion

à partir de 17h30

• **SARZEAU:** Sur le marché (le matin)
06 68 32 30 00 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **SAINT ARMEL:** Au pied de l'église
06 68 32 30 00 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **SAINT GILDAS DE RHUYS:**
06 68 32 30 00 À côté de la Mairie Lu Ma Me Je Ve Sa Di

(Juillet-Août: tous les soirs) 06 58 78 87 29 Sur le marché Lu Ma Me Je Ve Sa Di

• **PENVINS:** Au pied de l'église
06 65 70 19 04 Lu Ma Me Je Ve Sa Di
(Juillet-Août: tous les soirs)

Distributeurs de pizzas

24h/24
Chaudes ou froides

• **ARZON:** Rond point du Couesty

• **SARZEAU:** ZA Kerollaire Rue Iluric

• **LE TOUR DU PARC:** Rue de la mairie

UN GRAND MERCI !

À nos fournisseurs locaux



Certifiée Biologique par Ecocert, ma pâte est composée exclusivement de farine, d'eau osmosée, d'huile d'olive, de gros sel de Guérande et de levain.

Je la prépare selon un savoir-faire acquis au fil de nombreuses années de recherche pour qu'elle soit digeste, croustillante et moelleuse à la fois.

Yann

CHAMPION DE FRANCE 2013 * & VICE CHAMPION D'EUROPE 2011 *
* Finale France Pizza Tour et Finalissima Giro Pizza d'Europa



Recommandé par le routard depuis 2014

SARL Pizza Rhuy's
Siège social
Parc d'activités de Kerollaire
6 rue de Goevan • 56370
Sarzeau
48959734400063 R.C.S.
Vannes

Service client et recrutement :
contact@pizza-rhuy's.com

Retrouvons-nous

- Points fixes à l'année
- Points fixes d'été
- △ Distributeurs 24/24
- Tournées camion à l'année
- Tournées camion d'été



JUILLET 2022 - JUIN 2023

Pizza Rhuy's

UN DÉLICIEUX MOMENT AVEC

#PizzaRhuy's

commence par un peu DE LECTURE!

cuisson au feu de bois
produits locaux, bio, italiens...

WWW.PIZZA-RHUY'S.COM

Suivez-nous !



Encouragez-nous !



PENSEZ-Y

Si pour **CHOISIR** vos pizzas, vous êtes plutôt du genre à **SWIPER OU SCROLLER**

RETROUVEZ NOTRE SITE !



Téléchargez l'appli !



Télécharger dans l'App Store

DISPONIBLE SUR Google Play

NOS PIZZAS

UNE TAILLE AU CHOIX POUR CHAQUE FAIM !!

PETITE 26 cm
GRANDE 31 cm

DESSERT 7.50 € 9.50 €
Crème Bio, Banane, Pépites de chocolat noir Bio, Sucre de canne Bio

PIZZA VEGAN 12.50 € 14.50 €
Crème d'artichaut, Courgettes grillées marinées, Oignons rouges, Champignons frais, Graines de courges Bio

PIZZA DU MOIS 12.00 € 14.00 €
Demander la composition, ou voir site internet ou appli

SANS GLUTEN Choisir une pizza à la carte
Prix d'une pizza 31 cm + 4€
Les ingrédients de la pâte (farine de riz, maïs, pomme de terre, petits pois) sont sans gluten mais nous ne travaillons pas dans une atmosphère sans gluten.



BIODELICE (Certifiée BIO) 11.00 € 13.00 €
Tomate, Tomme de Bellevue (Sarzeau), Olives, Oeuf d'Arradon, Huile Basilic de Séné, Graines de Courges

MARGHERITA 6.50 € 8.50 €
Tomate Bio, Olives Bio, Mozzarella Locale

GUIGUITTE 7.50 € 9.50 €
Tomate Bio, Mozzarella Locale
+ 1 ingrédient au choix : Jambon supérieur VF ou Merguez de Sarzeau ou Chorizo Italien ou Chèvre Fermier de Languidic ou (Boeuf égrené Bio VF + 1 €)

CAZIMIR 9.50 € 11.50 €
Tomate Bio, Jambon supérieur VF, Champignons frais, Poitrine fumée VF, Mozzarella Locale

CROQ TERROIR 9.50 € 11.50 €
Tomate Bio, Merguez de Sarzeau (Saveurs de Rhuy), Poivrons, Oeuf Bio d'Arradon, Mozzarella Locale

COET NAVALEN 9.50 € 11.50 €
Tomate Bio, Fromage frais Bio de Bellevue (Sarzeau), Courgettes grillées marinées, Olives Bio, Poivrons, Graines de courges Bio, Mozzarella Locale

STEAK 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Boeuf égrené Bio VF, Gorgonzola affiné, Tomates fraîches, Mozzarella Locale

3 FROMAGES 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Gorgonzola affiné, Chèvre Fermier de Languidic, Pointe de crème Bio, Mozzarella Locale

SUPER RÉGINA 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Jambon supérieur VF, Oeuf Bio d'Arradon, Champignons frais, Poitrine fumée VF, Pointe de crème Bio, Mozzarella Locale

ITALIENNE 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Anchois à l'huile, Oignons Rouges, Câpres à queue, Mozzarella Locale

COW-BOY 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Chorizo italien, Gorgonzola affiné, Oignons rouges, Mozzarella Locale

PONT ROMAINE 11.00 € 13.00 €
Crème Bio, Andouille de Vannes VF, Oignons rouges, Olives Bio, Mozzarella Locale

BELLEVUE 11.00 € 13.00 €
Crème Bio, Tomme Bio de Bellevue (Sarzeau), Poitrine fumée VF, Oignons rouges, Mozzarella Locale

DANIEL 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Miel de Plougoumelen, Chèvre fermier de Languidic, Tomates Confités, Mozzarella locale

DOUARNENEZ 12.50 € 14.50 €
Crème Bio, Sardines Grillées de Sarzeau (Chauchard), Persillade Bio, Tomates Fraîches, Mozzarella Locale

OZON 12.50 € 14.50 €
Tomate Bio, Carpaccio de Boeuf charolais VF (après-cuisson), Huile basilic Bio de Séné, Gorgonzola affiné, Mozzarella Locale

BOCENO nouvelle recette ! 14.00 € 16.00 €
Tomate Bio, Saucisse Bio de la ferme du Bocéno (St-Gildas), Oignons Rouges, Poivrons, Sauce Barbecue Artisanale des Pyrénées, Mozzarella Locale

COT COT 14.00 € 16.00 €
Crème Bio, Poulet Bio VF, Curcuma Bio, Poivrons, Oignons Rouges, Mozzarella Locale

O'BAMA 14.00 € 16.00 €
Crème Bio, Curry Bio, Boeuf égrené Bio VF, Chorizo italien, Tomates fraîches, Mozzarella Locale

CHAUCHARDE 14.50 € 16.50 €
Tomate Bio, Saumon Fumé de Sarzeau (après-cuisson), Oignons rouges, Pointe de crème Bio, Mozzarella Locale

PIZZAS HORS-SÉRIE à découvrir selon les points de vente
Découvrez les recettes sur notre site ou appli

PIZZAS CI-DESSOUS UNIQUEMENT DANS LES POINTS DE VENTE FIXES À L'ANNÉE :

ARZON, SURZUR, SÉNÉ, THEIX, MUZILLAC, ST AVÉ, SARZEAU (SAUF CAMION)

DÉCOUVERTE 14.00 € 16.00 €
Crème Bio, Chèvre Fermier de Languidic, Champignons Frais, Persillade Bio
Après cuisson : Noisettes, Tomates Confités, Speck IGP (Jambon Italien), Huile de Piment d'Espelette, Graines de Sésame Soufflées

AUTHENTIQUE 14.00 € 16.00 €
Tomate Bio, Boule de Mozzarella de Vache de la ferme d'Opal (Près de Rennes), Gorgonzola Affiné, Tomates Cerises
Après cuisson : Salade, Huile d'olive Citron, Speck IGP (Jambon Italien)

TRUFFE 14.50 € 16.50 €
Base crème Bio à la Truffe, Fromage de Brebis, Mozzarella locale
Après cuisson : Chorizo Italien, Salade, Poudre de Piment d'Espelette Bio

ORIGINALE 14.50 € 16.50 €
Tomate Bio, Boule de Mozzarella de Vache de la ferme d'Opal (Près de Rennes), Tomates Cerises
Après cuisson : Salade, Tomates Confités, Huile d'olive Citron, Noisettes, Parmesan AOC

SUPPLÉMENTS

Poissons 4.50 €
Viandes, Fromages, Courgettes marinées, Câpres, Tomates Confités ... 3.50 €
Oeuf Bio, Crème Bio, Miel de Plougoumelen, Autres légumes 2.00 €

Pour réchauffer votre pizza à la maison : suivez la recette !

1. Mettez votre pizza dans une poêle sans huile, ni couvercle. Laissez cuire 5 minutes, le temps de rendre le dessous de votre pizza croustillant, comme si elle venait de sortir de notre four.

2. Ensuite, baissez la température. Vous n'êtes plus qu'à 2-3 minutes du bonheur...

3. C'est prêt, savourez !



BOISSONS BIO pour vos petites ou grandes soifs

Vin Rouge Pays d'Oc IGP 75cl 10.00 €
Vin Rosé Pays d'Oc IGP 75cl 10.00 €
Bières 33 cl 4.00 €
Cidre Gorvello 33 cl 3.50 €
Sodas 33 cl 2.50 €
Jus de fruits 25 cl ou 30 cl 3.50 €

GLACES BIO LOCALES

s'il vous reste une petite place
Points de vente à l'année uniquement (sauf tournées en Camion)
120 ml 4.00 €
250 ml 8.00 €



Informations complémentaires sur nos produits rigoureusement sélectionnés

Base à 100% composée de Tomates Bio d'Italie
Légumes origine France toute l'année :
Graines de Courges Bio, Tomates fraîches,
Champignons de Paris Frais,
Saumon Label Rouge d'Écosse
Viandes VF : Viande Française
Mozzarella fabriquée localement, Gorgonzola 80 jours d'affinage

Glaces biologiques
du «Verger Perdu» d'Elven (parfums selon les saisons)