

NOS POINTS DE VENTE

... À L'ANNÉE



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
(Ouvert le midi de mi-juillet à mi-août et certains midis les longs week-ends)

ARZON

2 rue de la poste, Rond Point du Couesty
02 97 47 57 34 - 06 58 84 35 35
(Ouvert tous les soirs pendant les vacances scolaires, ouvert le midi de mi-juillet à fin août et certains midis les longs week-ends)

MUZILLAC

Zone commerciale d'Ambon/Muzillac, parking de Point Vert
06 49 92 41 15
De Pâques à la Toussaint
De la Toussaint à Pâques

SURZUR

Sur le parking de l'Intermarché
06 50 53 80 71
(Ouvert tous les soirs en juillet/août)

THEIX

Rue des sports, Galerie Marchande
02 97 67 90 13 - 07 68 15 52 22

SÉNÉ (POULFANC)

Rond point Intermarché, 1 rue d'Alsace
02 97 43 73 49 - 06 52 35 07 07
(Tous les midis sur place ou à emporter sauf dimanche midi et tous les soirs à emporter)

PLESCOP

ZA. de Tréhuinec
02 97 69 63 25 - 07 45 17 05 89

SAINT AVÉ

1 rue Joseph Le Brix
02 97 54 34 28 - 07 87 21 08 44

TOUTE L'ANNÉE !

Tournées camion à partir de 17h30

SAINT ARMEL

Au pied de l'église
06 68 32 30 00

SAINT GILDAS DE RHUYS

À côté de la Mairie
06 68 32 30 00
(Juillet/août : tous les soirs 06 58 78 87 29)

SAINT GILDAS DE RHUYS

Sur le marché
06 68 32 30 00

PENVINS

à côté de la Mairie
06 65 70 19 04
(Juillet/août : tous les soirs)

Distributeurs de nos pizzas fraîches 24h/24 Chaudes ou froides

SAINT AVÉ
1 rue Joseph Le Brix

PLESCOP
ZA. de Tréhuinec

LE TOUR DU PARC
Rue de la mairie

ARZON
Rond point du Couesty

SARZEAU
ZA Kerollaire Rue Iluric



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

Où nous trouver ?

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

Retrouvez nos points de vente d'été sur notre site internet !

Service client et recrutement :
contact@pizza-rhuys.com

Recommandé par le routard depuis 2014 !



Conception : Agence O STUDIO - 02 97 26 24 55 - Vannes
Ne pas jeter sur la voie publique



JUILLET 2023 - JUIN 2024



On la connaît cette **FLEMME** de cuisiner..

La solution ?
APPELÉZ-NOUS



WWW.PIZZA-RHUYS.COM

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

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

RETROUVEZ NOTRE SITE !



Suivez-nous !



Encouragez-nous !



NOS PIZZAS

Une taille au choix pour chaque faim !!

PETITE 26 cm GRANDE 31 cm

DESSERT (Certifiée BIO) 8.50 € 10.50€
Crème, Banane, Pépites de chocolat noir, Sucre de canne

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

PIZZA VEGAN nouvelle recette ! 12.50 € 14.50 €
Crème d'artichaut, Égrené de pois Bio, Courgettes grillées marinées, Oignons rouges, Graines de courges Bio

PIZZA DU MOIS 12.50 € 14.50 €
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.

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, Œuf Bio d'Arradon, Mozzarella Locale

COET NAVALAN 9.50 € 11.50 €
Tomate Bio, Fromage frais Bio de la ferme 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, Œuf 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 la ferme 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

OZON 12,50 € 14,50 €
Tomate Bio, Carpaccio de Boeuf charolais VF (après-cuisson), Huile basilic Bio de Séné, Gorgonzola affiné, Mozzarella Locale

DOUARNENEZ 13,50 € 15,50 €
Crème Bio, Sardines Grillées de Sarzeau (Chauchard), Persillade Bio, Tomates Fraîches, Mozzarella Locale

BOCENO 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, Poivre, 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

DÉCOUVERTE* 14.00 € 16.00 €
Crème Bio, Fromage frais Bio de Brebis de la ferme de la Mouterie (Sulniac), Champignons Frais, Persillade Bio
Après cuisson : Noisettes, Tomates Confités, Speck IGP (Jambon Italien), Huile de Piment d'Espelette AOP, Graines de Sésame Soufflées

AUTHENTIQUE* 14.00 € 16.00 €
Tomate Bio, Scamorza fumée 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 €
Crème Bio à la Truffe, Fromage frais Bio de Brebis de la ferme de la Mouterie (Sulniac), Mozzarella locale, Chorizo Italien
Après cuisson : Salade, Poudre de Piment d'Espelette Bio AOP

ORIGINALE* 14.50 € 16.50 €
Tomate Bio, Scamorza fumée de vache de la ferme d'Opal (près de Rennes), Tomates Cerises
Après cuisson : Salade, Tomates Confités, Huile d'olive Citron, Noisettes, Parmesan AOP

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

*Indisponibles sur les tournées camion et points de vente été

SUPPLÉMENTS

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

BOISSONS BIO pour vos petites ou grandes soifs

Vin Rouge de la Vallée du Rhône AOC 75cl 12.00 €
Vin Rosé Pays d'Oc IGP 75cl 12.00 €
Bières 33 cl 4.50 €
Cidre Gorpello 33 cl 4.00 €
Sodas 33 cl 2.50 €
Jus de fruits 25 cl ou 30 cl 3.50 €

GLACES BIO DU "VERGER PERDU" D'ELVEN

s'il vous reste une petite place

Points de vente à l'année uniquement

120 ml 4.50 € 250 ml 8.00 €

GOODIES NOUVEAU !

Roulette à pizza 4.50 € Gobelet 3.00 €



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.

Plus de PIZZAS, moins d'impact !

Depuis toujours nous vous proposons des pizzas avec des ingrédients bio et locaux. Mmmmh !

Aujourd'hui, pour continuer dans cette démarche plus vertueuse, nous mettons en place des panneaux solaires, des camions électriques, des boîtes à pizzas françaises en carton recyclé et recyclables...



La pizza est froide ? Fini le gâchis !
Un tour à la poêle sans huile, ni couvercle pendant 5 minutes à feu doux et quand la mozzarella frémit, le tour est joué !