

TOUTE L'ANNÉE !

JUILLET/AOÛT

24H/24
7jours/7

Points de vente fixes
Ouverts 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 de mi-Juillet à mi-Août et certains midis les longs week-ends)

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)

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

ARRADON 17 route de la côte du Vincin
02 97 13 35 80 - 06 08 98 98 68 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

MUZILLAC Zone commerciale d'Ambon/Muzillac, parking de Point Vert
06 49 92 41 15 Lu Ma Me Je Ve Sa Di
(Ouvert tous les soirs de Pâques à la Toussaint)

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

PLESCOP ZA de Tréhuinec
02 97 69 63 25 - 07 45 17 05 89 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

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

ARZON 2 rue de la poste, Rond Point du Croesty
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 de mi-Juillet à fin Août et certains midis les longs week-ends)

Tournées camion
Sur le marché le matin ou à partir de 17h30

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

SAINT GILDAS DE RHUYS
À côté de la Mairie
06 68 32 30 00 Lu Ma Me Je Ve Sa Di
(Juillet/Août : tous les soirs 06 58 78 87 29)

Sur le marché le matin
06 68 32 30 00 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

PENVINS À côté du Rhuys Bar
06 65 70 19 04 Lu Ma Me Je Ve Sa Di
(Juillet/Août : tous les soirs)

Points de vente fixes
Ouverts 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 Avril, 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 les week-ends de l'Ascension et de la Pentecôte)

Tournées camion
Ouvert 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

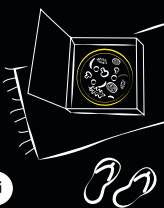
CAMPING LE TINDIO (Arzon)
06 58 86 34 43 Lu Ma Me Je Ve Sa Di

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

CAMPING LES MOUETTES (Landrezac)
06 68 32 30 00 Lu Ma Me Je Ve Sa Di



Distributeurs de nos pizzas fraîches

- | | |
|--|---|
| SAINT AVÉ
1 rue Joseph Le Brix | ARZON
Rond point du Croesty |
| PLESCOP
ZA de Tréhuinec | SARZEAU
ZA Kerollaire Rue Iluric |
| LE TOUR DU PARC
Rue de la mairie | ARRADON
17 Route de la côte du Vincin |

Chaudes ou froides !

PENSEZ-Y

Un évènement en vue ?

Que ce soit pour un évènement familial, un séminaire, une fête de village ou des retrouvailles entre amis, notre **service traiteur** est là pour vous régaler ! Pizzas réchauffées sur place, service à table, pizzas au choix... il y en a pour tous les goûts et budgets !

Demandez votre devis sur-mesure sur notre site internet dans la rubrique 'service traiteur'

Téléchargez l'appli mobile
DISPONIBLE SUR Google Play
Télécharger dans l'App Store

Où nous trouver ?



Ne pas jeter sur la voie publique



Ce dépliant détient de délicieuses **PIZZAS FRAÎCHES**



WWW.PIZZA-RHUYS.COM

Produits locaux, bio, italiens...
Cuisson au feu de bois

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 de la ferme de Paulette (Arradon), Pesto vert (Vaucluse), Graines de Courges

PIZZA DU MOIS 12.50 € 14.50 €
Demander la **composition**, ou voir site internet ou appli

SANS GLUTEN Prix d'une pizza 31 cm choisie à la carte + 5 €
△ Les ingrédients de la pâte sont sans gluten mais nous ne travaillons pas dans une atmosphère sans gluten.

VÉGANE 13.50 € 15.50 €
Crème d'artichaut, Égrené de pois Bio, Courgettes grillées marinées, Oignons rouges, Graines de courges Bio

MARGHERITA 6.50 € 8.50 €
Tomate Bio, Olives Bio, Mozzarella (Pontivy)

GUIGUITTE
Tomate Bio, Mozzarella (Pontivy) + 1 ingrédient au choix :
- Jambon supérieur VF ou Chorizo Italien
ou Chèvre de la ferme de l'Arche (Languidic) 7.50 € 9.50 €
- Merguez Bio VF (Kervignac) ou Boeuf égrené Bio VF 8.50 € 10.50 €

CAZIMIR 9.50 € 11.50 €
Tomate Bio, Jambon supérieur VF, Champignons frais, Poitrine fumée VF, Mozzarella (Pontivy)

COET NAVALEN 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Fromage frais Bio de la ferme de Bellevue (Sarzeau), Olives Bio, Courgettes grillées marinées, Poivrons, Graines de courges Bio, Mozzarella (Pontivy)

STEAK 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Boeuf égrené Bio VF, Gorgonzola affiné, Tomates fraîches, Mozzarella (Pontivy)

3 FROMAGES 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Gorgonzola affiné, Chèvre de la ferme de l'Arche (Languidic), Pointe de crème Bio, Mozzarella (Pontivy)

SUPER RÉGINA 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Jambon supérieur VF, Œuf Bio de la ferme de Paulette (Arradon), Champignons frais, Poitrine fumée VF, Pointe de crème Bio, Mozzarella (Pontivy)

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

COW-BOY 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Chorizo Italien, Gorgonzola affiné, Oignons rouges, Mozzarella (Pontivy)

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

DANIEL 11.00 € 13.00 €
Tomate Bio, Miel des Ruchers d'Armorique (Plougoumelen), Chèvre de la ferme de l'Arche (Languidic), Tomates Confités, Mozzarella (Pontivy)

CROQ TERROIR 12.50 € 14.50 €
Tomate Bio, Merguez Bio VF (Kervignac), Poivrons, Œuf Bio de la ferme de Paulette (Arradon), Mozzarella (Pontivy)

PONT ROMAINE 12.50 € 14.50 €
Crème Bio, Andouille de Pont Romain VF (Vannes), Oignons rouges, Olives Bio, Mozzarella (Pontivy)

BURGER 12.50 € 14.50 €
Crème Bio, Cheddar, Boeuf égrené Bio VF, Oignons Rouges, Ketchup Bio Artisanal des Pyrénées, Mozzarella (Pontivy)

BOCÉNO 14.00 € 16.00 €
Tomate Bio, Saucisse Bio de la ferme du Bocéno (St-Gildas), Oignons Rouges, Poivrons, Sauce Barbecue Artisanale des Pyrénées, Mozzarella (Pontivy)

COT COT 14.00 € 16.00 €
Crème Bio, Poulet Bio VF, Marinade, Curcuma Bio, Poivrons, Oignons Rouges, Poivre Bio, Mozzarella (Pontivy)

O'BAMA 14.00 € 16.00 €
Crème Bio, Curry Bio, Boeuf égrené Bio VF, Chorizo Italien, Tomates fraîches, Mozzarella (Pontivy)

CHAUCHARDE 14.50 € 16.50 €
Tomate Bio, Oignons rouges, Pointe de crème Bio, Mozzarella (Pontivy)
Après cuisson : Saumon Fumé de chez Chauchard (Sarzeau)

DOUARNENEZ 14.50 € 16.50 €
Crème Bio, Sardines Grillées de chez Chauchard (Sarzeau), Persillade Bio, Tomates Fraîches, Mozzarella (Pontivy)

AUTHENTIQUE* 14.50 € 16.50 €
Tomate Bio, Scamorza fumée de vache de la ferme d'Opal (St-Gilles 35), Gorgonzola Affiné, Tomates Cerises
Après cuisson : Salade, Huile d'olive Citron, Speck IGP (Jambon Italien)

DÉCOUVERTE* 14.50 € 16.50 €
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, Mix Bio Sésame et Algues (St-Avé)

TRUFFE* 14.50 € 16.50 €
Crème Bio à la Truffe, Fromage frais Bio de Brebis de la ferme de la Mouterie (Sulniac), Chorizo Italien, Mozzarella (Pontivy)
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 (St-Gilles 35), Tomates Cerises
Après cuisson : Salade, Tomates Confités, Huile d'olive Citron, Noisettes, Parmesan AOP

PIZZAS ÉPHÉMÈRES | Selon les points de vente
Découvrez les recettes sur notre site ou appli

SUPPLÉMENTS pour les grands gourmands

Poissons 4.50 €
Viandes, Fromages, Courgettes marinées, Câpres, Tomates Confités 3.50 €
Œuf Bio, Miel, Autres légumes 2.00 €
Base crème Bio, Pointe de crème Bio 1.50 €

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 du Gorvello 33 cl 4.00 €
Sodas 33 cl 3.00 €
Jus de fruits 25 cl ou 30 cl 3.50 €

GLACES BIO* du Verger Perdu à Elven

120 ml 4.50 € 250 ml 8.00 €

Recettes végétariennes

* Indisponibles sur les tournées camion et points de vente été

GG
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

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 !

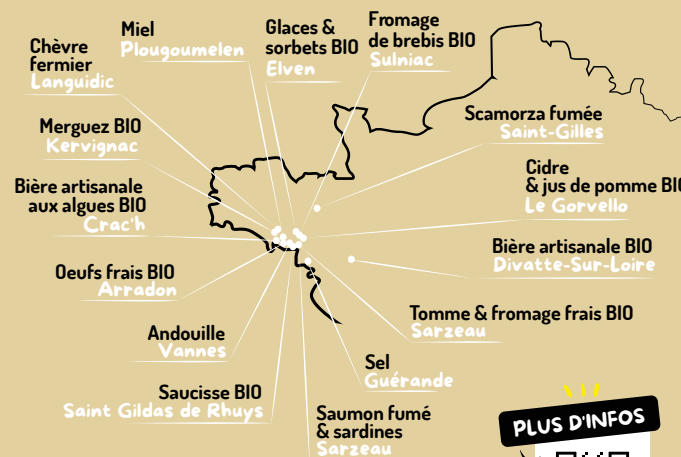
NOS ENGAGEMENTS

Pour vous et pour la planète !

Depuis toujours, nos pizzas sont garnies d'ingrédients bio, locaux et italiens. Notre base est composée de 100% de tomates bio italiennes et nous sélectionnons rigoureusement des légumes français toute l'année : Oignons, Tomates fraîches, Champignons de Paris... Nos pizzas éphémères sont composées au maximum d'ingrédients provenant des fermes du Morbihan !

Chaque année, Pizza Rhuys est plus vertueuse : plus de véhicules électriques, plus de panneaux solaires, plus de vêtements de travail en coton bio, plus de tri sélectif (composteurs), plus de produits d'entretien écologiques. Fiers de nos racines sur la presqu'île de Rhuys et autour du Golfe du Morbihan, nous soutenons aussi les assos locales parce que nous aimons notre territoire !

Recommandé par
Le Routard depuis 2014 !



PLUS D'INFOS



ON RECRUTE !

On a la flamme,
il ne manque plus que toi
pour faire des étincelles !



Rejoindre l'aventure Pizza Rhuys, c'est s'investir dans une expérience professionnelle humaine et riche ! Nous recrutons toute l'année pour des jobs étudiants, saisonniers mais aussi des futurs responsables de points de vente. Que vous souhaitiez vous reconverter ou découvrir le métier, tout le monde a sa chance !

Postulez sur pizza-rhuys.com