



## Championnat de France Maquettes ROSTRENEN 24 / 25 / 26 Août 2018



Restaurant traiteur [Le Bistrot Qui Coz](#)  
retenu pour le CdF maquettes Rostrenen

Menu : 15,00 & 25,00 €

- [Guide MICHELIN 2018](#)
- Mobilier dépareillé, chaises chinées et ambiance chaleureuse : cette table, bien dans l'air du temps, joue la carte de la décontraction ! On y déguste de bons petits plats - camembert rôti, *fish and chips*- servis par une jeune équipe dynamique.
- **Le mot de l'inspecteur**
- Menu à moins de 20 €.
- [Assiette MICHELIN](#) : une cuisine de qualité.
- Standing simple.
  
- [Gaultmillau](#)
- **Le Bistrot qui Coz** 12/20
- ...
- Les époux Bacquer ont quitté les lieux. C'est désormais un jeune couple déjà en place, Guillaume Ollivaux, Meggy Fauveaux qui « cozent » dans ce sympathique bistrot. Encouragés par les locaux, ils ont opté pour une formule du jour simple et efficace. Tortilla lard fumé, filet cabillaud semoule aux épices, tarte au café. Mais aussi plats à emporter et petite activité traiteur.
  
- [L'avis du Petit Futé](#) sur [LE BISTROT QUI COZ](#)
- Lorsque deux passionnés de cuisine se rencontrent, le résultat est forcément séduisant. Ici, le décor comme l'assiette sont peaufinés, avec un souci du détail qui en dit long sur l'amour que les propriétaires portent à leur métier. Guillaume Ollivaux, qui a fait une bonne partie de son apprentissage auprès de l'ancien chef de l'Eventail des Saveurs, maîtrise l'art de sublimer les saveurs classiques du terroir. Le secret de cette réussite : des produits frais, de qualité, locaux, bio le plus souvent, de saison systématiquement, qu'il cuisine avec sa touche d'originalité. Le résultat est une cuisine maison très originale et raffinée. La panna cotta parmesan/jambon sec et émulsion suivie d'une blanquette de saumon aux légumes et riz sauvage et en dessert, un moelleux aux amandes, crème vanille mandarine est un exemple de menu du moment mais la carte change à chaque saison, gage de fraîcheur et de qualité. Vous apprécierez également le cadre à la fois cosy et décontracté du lieu et l'accueil très sympathique de Meggy, la compagne de Guillaume. Forte de son expérience sur les vins (obtenue, entre autres, par sa mention complémentaire en sommellerie), elle vous dispensera de bons conseils sur les vins, servis ici à la bouteille mais aussi au verre et en carafe.