

L'Elegance 26,50€ HT

Foie gras sur pain d'épice, compotée d'oignons saumon fumé et poire rôtie au Cidre Guillevic

Homard canadien,

mayonnaise aux perles de citron yuzu

Mélange de riz et céréales aux petits légumes

OU Effeillé de Filet de Bœuf aux 3 poivres

avec pommes de terre périgourdines

Brie et chèvre cendré sur salade

1 chou caramel au beurre salé,

1 macaron fruits rouges 1 mini craquant au chocolat



Si vous désirez nos boissons :

Boissons alcoolisées:

Cidre Brut Nicol de Surzur (75cl)	=5,00€ HT la bouteille
Muscadet	=5,00€ HT la bouteille
Sauvignon	=5,00€ HT la bouteille
Rosé	=5,00€ HT la bouteille
Bordeaux Château La Grangeotte	=5,00€ HT la bouteille
Bordeaux supérieur les Gravières de la Brandille	=7,00€ HT la bouteille
Champagne Brut	=17,50€ HT la bouteille
La Petite Bulle Bouvet Ladubay	=5,80€ HT la bouteille

Taux de TVA applicable: 20%

Boissons non alcoolisées:

Eau de source (maxi 1,5L)	=0.60€ HT /le maxi
Eau de source (0,50L)	=0.50€ HT /la bouteille
Badoit (75cl)	=2,00€ HT /la bouteille
Jus d'orange (1L.)	=2.90€ HT /la bouteille
Coca-Cola (maxi 1,25L.)	=2.70€ HT /le maxi

Taux de TVA applicable: 10%



Plateaux Repas Collection 2024

**ZA de Lann Guinet
56390 GRAND CHAMP**

02 97 66 77 14

**www.guylesommer.fr
lesommer@wanadoo.fr**

Livraison incluse pour toute commande

**supérieure ou égale à 150€ HT dans un rayon de
20kms. (Sinon demandez nos forfaits livraison)**



PLATEAUX CLASSIC...

Tradi Breizh 12,50€ HT



Pâté en croûte et Andouille
Mélange de carottes râpées
et chou-fleur

Rôti de porc au romarin
Pommes de terre
et salade de coco de Paimpol

Fromage portion et Salade

Tarte aux pommes

Le Rustique 13,50€ HT

Terrine de la mer et œufs mimosa
aux perles d'eau douce sur lit de salade

Filet de poulet braisé
Haricots verts et
pâtes langue d'oiseau au curry doux

Brie sur salade

Gâteau à la crème d'amande

PLATEAUX 2024

Kerguelen 16,50€ HT

Tartare de Sole aux algues, rillettes de raie
aux câpres et salade de blé du pêcheur

Effeillé de Colin aux algues
Haricots beurre aux herbes et tartare de tomates

St Nectaire et salade

Cake au citron et chocolat

Terre et mer 16,50€ HT

Carpaccio de Flétan, crevette
et salade de légumes à l'indienne

Sot-L'y-Laisse de Dinde aux aromates
Méli-Mélo de Légumes de Bretagne

Tomme de Savoie et salade

Délice des Tropiques

Le Végétal 14,50€ HT

Assortiment de Crudités

Poêlée de légumes du moment

Salade aux noix

Tartes aux pommes

*Demandez notre
plateau du mois!
16€ HT*

COFFRETS PRESTIGE

Ecume de Mer 18,50€ HT

Emincé de Saumon fumé,
roulé de galette et sa mousseline de la mer

Dos de Cabillaud rôti au curry
Salade de farfalles aux épices

Trappe de Timadeuc
Et salade

Tarte au ciron meringuée

Saveurs du Terroir 21,50€ HT

Toast de pain d'épice au foie gras, émincé de
pomme au miel et magrets fumés

Émincé de Filet mignon à la moutarde
Mélange de légumes verts et pommes de terre

Duo de Fromages sur jeunes pousses du jardin

Caramel Feuilletine

Compris dans tous les plateaux:

pain, beurre, ingrédients

Kit couverts en bois, serviette en papier