

Les Traiteurs Du Loch

Zone de Lann Guinet
56390 GRAND CHAMP

02.97.66.77.14
lesommer@wanadoo.fr



Mr et Mme :

Tél. :

E Mail :

Date :

Lieu :

Prévision :

Fait à Grand Champ, le

Mariage 2026

Votre partenaire pour un mariage inoubliable

Ce que comprend notre prestation



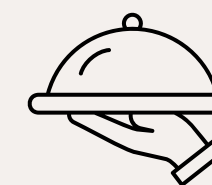
CONSEIL PERSONNALISÉ

Notre équipe commerciale est là pour répondre à vos questions et vous conseiller en rendez-vous, par mail ou par téléphone



LE REPAS

Le repas selon la formule que vous choisirez



LE SERVICE

Le personnel de salle et de cuisine
= 1 personne pour 15 à 20 convives environ
(En dîner jusqu'à 1H00 au plus tard au-delà, facturation sur la base de 45€ ttc par heure supplémentaire et par personne de service présente sur le site)



LE TRANSPORT

Le transport de nos marchandises jusqu'au lieu de réception dans nos camions frigorifique

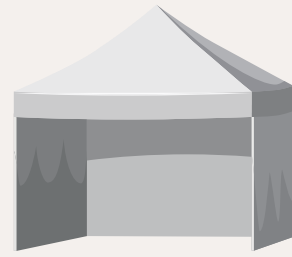


LE MATÉRIEL

La vaisselle, le nappage et les serviettes en tissus

A prévoir par vos soins

Mariage sous chapiteau



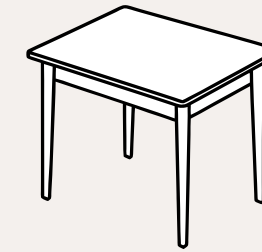
LIEU OFFICE

1 lieu d'office (environ 25 m²) qui jouxte le chapiteau



ELECTRICITE

Groupe électrogène
ou compteur forain
avec le tableau électrique
Prises pour 220 et 380 volts (en Tri
phasé)



LE MATERIEL

Les Tables rectangulaire pour l'Office (3)
Tables rectangulaires pour le Cocktail (4)



EAU

une arrivée d'eau sous notre tente

1ere Formule

Cocktail environ 1h30 (2 propositions au choix)

Puis le repas : entrée, plat, fromage et dessert



Le Temps d'un Cocktail

La Formule Traditionnelle

Les présentoirs cocktails (3) :

Méli-Mélo de fruits et légumes crus de saison, dés de charcuteries et fromages
Accompagnés de sauces cocktails

Assortiment de Toasts froids (2) :

Saumon fumé, rillettes de poissons et queues d'écrevisses, crème d'andouille,
tomates confites, bleu aux noix

Chips de blé noir aux rillettes de poissons (2)

Notre spécialité très appréciée, les pétoncles, servis farcis et chauds (2)

= 9 pièces / personne

Boissons non alcoolisées incluses et servies à volonté :

Eau plate, Perrier, Jus de fruit, Coca-cola et glaçons

Nous fournissons : Le nappage en tissu, les serviettes cocktail et la verrerie. Nous assurons également la mise en place et le service de ce cocktail et le débarras

ou La Formule Passion

- **Canapé fraîcheur** (crevette, concombre et œuf de truite) (1)
- **Mini cônes** terre et mer (2)
- **Verrine:** Panna Cotta de homard, légumes marinés et œufs de truite (1)
- **Cuillère :** Ganache de foie gras, fraise, pointe de pomme verte et basilic (1)
- **Cuillère :** Crevette façon teriyaki, mandarine et algues wakamé (1)
- **Mini brochettes** d'Andouille et pomme fruit caramélisée(1)
- **Pétoncles** farcies (2)
- 1 ATELIER gourmand, la Crêperie bretonne (3)

Toasts de galette de blé noir, chauffés devant vous sur billig

= 12 pièces / pers

Boissons non alcoolisées incluses et servies à volonté:

Eau plate, Perrier, jus de fruits, Coca-Cola, glaçons

Nous fournissons : le nappage en tissu, les serviettes cocktail et la verrerie. Nous assurons également la mise en place, le service de ce cocktail et le débarras.

Produits complémentaires:
Pains Surprise



En Option : notre forfait boissons alcoolisées, servies à volonté :

Si service de vos alcools : PAS DE DROIT DE BOUCHON

- Le kir champagnisé, whisky et Ricard
- Notre champagne brut et whisky

Et si vous souhaitez ajouter une touche d'Originalité à votre cocktail,
nous vous proposons des Ateliers gourmands ...

• **La Crêperie Bretonne**

Les 3 Toasts de galettes sur pics réchauffés sur billig (roulés au jambon, fromage ou andouille)

• **Les Gambas flambées**

Gambas flambés devant vous au calvados sur poêlons

• **Le Banc d'écaillage**

Les Vasques nacrées de la Baie (3 huîtres creuses /personne).

Avec Pain de seigle, beurre Breton salé, citron, assiettes jetables, fourchettes à huîtres

• **L'Animation du Sud - Ouest**

Pépites de foie gras poêlées, chutney de Figues, tranches de baguette et pain d'épice

• **L'atelier d'Espagne**

Jambon sec sur os découpé à la demande des Invités, avec petites tranches de baguette « tradi »

Jambon sec entier à partir de 50 personnes ou si nombre inférieur présentation en cascade



Produits
complémentaires:
Pains Surprise

L'instant Gourmand

LES ENTREES FROIDES:

- **Tatin de foie gras** pomme caramélisée, magrets fumés, betterave à la framboise
- **Tartare de Truite**, rilette de brochet aux épices, croustini au pesto et émulsion au cresson
- **Tartare de Daurade coryphène**, brochette de crevettes marinées aux baies, émincé de mangue au rhum et crème de poivron rouge
- **Foie gras mi-cuit sur pain d'épice**, poire marinée au vin de Gascogne, magrets fumés, pointe de crème d'artichaut

LES ENTREES CHAUDES:

- **Aumônière de St Pierre et St Jacques**, brunoise de légumes, émulsion au curry breton
- **Dariole de Lotte** aux magrets fumés, légumes bretons, beurre à la pomme reinette
- **Brochette de St Jacques** et Langoustines aux algues, fondue de choux verts et poireaux, crème de langoustines
- **Duo de Saumon et Noix de St Jacques** sauce homardine, rissolé de légumes du jardin

LE PLAT PRINCIPAL:

- **Filet de Bar** sauce beurre blanc ou beurre passion ou à l'andouille de Guémené
- **Filet de St Pierre** sauce beurre blanc et pétale de blé noir
- **Magret de Canard** au cidre breton ou aux baies roses ou au piment d'Espelette
- **Suprême de Pintadeau** (désossé) farci aux pêches ou farci aux cèpes
- **Grenadin de Veau** sauce au poivre ou forestière ou au Sauternes
- **Filet de bœuf** Maître d'Hôtel

Les deux accompagnements (à définir)

Poissons : Rizotto aux fruits de mer, Riz Pilaf, crémeux aux 3 légumes, palet breton aux légumes

Viandes : Gratin (Dauphinois, Sarladais), champignons, poêlée de courgettes au curry, pomme/cassis, pomme rôtie nature ou au miel

LE FROMAGE:

Servi avec jeunes pousses du jardin

- **Duo de Fromages** (au choix)
- **Un fromage de France et sa boule de glace:** Chèvre/figue ou Camembert/pomme rissolée ou Fourme d'Ambert/noisette
- Roulé de galette au **chèvre cendré** et miel
- **Brie /pomme caramélisée**, dans sa feuille de Brick

LE DESSERT:

- **Duo de Gourmandises** au choix: avec présentation (thème mariage et scintillants): Pièce Montée (2 choux/pers), Charlotte aux poires, Opéra, Fraisier, Framboisier, Caramel Feuilletine, Délice des Tropiques, Craquant au chocolat....
- OU **Farandole des Gourmandises** sur buffet



2ème Formule

Cocktail Copieux 2h00 / 2h30

Puis le repas: plat, fromage et dessert

Le Temps d'un Cocktail

- **Chips de blé noir** aux rillettes de poissons (2)
- **Verrine:** Panna cotta de homard, légumes marinés et oeufs de truite (1)
- **Cuillère:** Ganache de foie gras, fraise, pointe de pomme verte et basilic (1)
- **Mini brochette** d'Andouille et pomme fruit caramélisée (1)
- **Pétoncles** farcis et chauds (2)

+ 3 Ateliers gourmands:

• **Le Banc d'Ecaillage** (3 huîtres creuses /pers.)
Avec Pain de seigle, beurre Breton salé, citron, fourchettes à huîtres

• **L'atelier « Crêperie »** (3)
Toasts de galettes sur pics réchauffés sur billig
(roulés au jambon, fromage ou andouille)

• **L'atelier d'Espagne** (2)
Jambon sec sur os découpé à la demande des Invités,
Avec petites tranches de baguette « tradi »

= 15 pièces /personne

Boissons non alcoolisées incluses et servies à volonté:

Eau plate, Perrier, jus de fruits, Coca-Cola, glaçons

Nous fournissons : le nappage en tissu, les serviettes cocktail et la verrerie. Nous assurons également la mise en place, le service de ce cocktail et le débarras.



Le Repas :

LE PLAT PRINCIPAL:

- **Filet de Bar** sauce beurre blanc ou beurre passion ou à l'andouille de Guémené
- **Filet de St Pierre** sauce beurre blanc et pétale de blé noir +0,50€ ttc/ pers.
- **Magret de Canard** au cidre breton ou aux baies roses ou au piment d'Espelette
- **Suprême de Pintadeau** (désossé) farci aux pêches ou farci aux cèpes
- **Grenadin de Veau** sauce au poivre ou forestière ou au Sauternes
- **Filet de bœuf** Maître d'Hôtel

Les deux accompagnements (à définir)

Poissons : Rizotto aux fruits de mer, Riz Pilaf, crémeux aux 3 légumes, palet breton aux légumes

Viandes : Gratin (Dauphinois, Sarladais), champignons, poêlée de courgettes au curry, pomme/cassis, pomme rôtie nature ou au miel

LE FROMAGE:

Servi avec jeunes pousses du jardin

- **Duo de Fromages** (au choix)
- **Un fromage de France à définir et sa boule de glace au double parfum** : Chèvre/figue ou Camembert/pomme rissolée ou Fourme d'Ambert/noisette
- Roulé de galette au **chèvre cendré** et miel
- **Brie /pomme caramélisée**, dans sa feuille de Brick

LE DESSERT:

• **Duo de Gourmandises** au choix:
avec présentation (thème mariage et scintillants):
Pièce Montée (2 choux/pers), Charlotte aux poires, Opéra, Fraisier, Framboisier, Caramel Feuilletine, Délice des Tropiques, Craquant au chocolat....

- OU **Farandole des Gourmandises** sur buffet

Informations Pour les 2 formules :

Inclus dans votre Menu :

- Boissons soft à volonté : Eaux minérales, plate et pétillante, (bouteille en verre) le café avec son petit napolitain
- Pain, beurre, ingrédients divers
- Mise en place, nappage et serviettes en tissu, assiettes, couverts, verrerie, personnel de service et le débarras.
- Compris éventuellement le service de toutes vos boissons alcoolisées: PAS DE DROIT AU BOUCHON

En Option :

- Trou normand
- Champagne Brut Sélection
- Pétillant « la Petite Bulle de LADUBAY »
- Montage de la Fontaine Offert si service de notre Champagne ou Pétillant
- Montage de la Fontaine si service de votre Champagne ou Pétillant
- Si service d'une coupe à table de votre Champagne ou Pétillant



Menu Enfant

De 3 ans à 10 ans

L'entrée :

Jambon avec macédoine de légumes

ou

Assiette de Melon (Suivant saison)
et tranche de pâté de foie

ou

Crudités variées avec œuf dur

ou

Assiette campagnarde

Le Plat :

Escalope de volaille à la crème

ou

Poulet rôti

ou

Steak grillé

ou

Steak haché

La viande retenue est accompagnée
d'un légume

Le Dessert :

Le dessert est le même que celui
prévu pour les adultes

Compris:

La Participation des enfants au Cocktail
Pain, beurre et ingrédients divers
Mise en place, nappage, serviettes,
couverts, assiettes, verrerie et le service

Boissons incluses : Eau minérale, jus de
fruits et coca-cola



Option Soirée Dansante:

Les boissons :

- **Notre forfait Boissons Non Alcoolisées**

Eau minérale plate (1 maxi pour 6 pers.)

jus de fruit (1 litre pour 15 pers.),

Coca-cola (1 maxi pour 10 pers.)

Perrier (1 litre pour 8 pers.)

- **Le Fût de bière « Mutzig »** à la pression de 30 litres

Ou quelques gourmandises posées sur buffet:

- **Corbeilles de Fruits** de saison

- Assortiment de **Réductions sucrées**

- **La Brioche**

- Soupe à l'oignon



Le Retour

En livraison ou avec personnel de service

Tarif valable uniquement si mariage la veille

En Livraison

LE BUFFET FROID :

Côté Jardin, le trio de Crudités (200 gr. par personne) :
Salade du Piémont, salade suisse et taboulé « maison »

Le panier du pêcheur : Terrine de Saumon en Bellevue

Spécialités charcutières en 3 variétés :
Jambon blanc et saucisson à l'ail « maison », rosette de Lyon et andouille de Guémené

Terrine campagnarde

La Marquise en **Jambon sec**

Le Chef vous propose deux viandes froides au choix :
Rosbeef, jambon à l'os, Rôti de porc ou poulet rôti
Pommes chips

La Note sucrée du pâtissier :

Tarte aux pommes
Ou Gâteau

Compris : le pain, beurre, moutarde, mayonnaise, cornichon,...

En Livraison

LE BRUNCH FROID :

3 Mini Viennoiseries

(croissant, pain au chocolat et pain aux raisins)

Oeuf Poché à la ciboulette, Mouillette de pain de Mie

Club Sandwich Avocat et Saumon fumé

200g de **Salade Composées** variées :

Concombre et feta,

Tartares de Tomates et billes de Mozzarella

Eventail de Pastèque et de Melon (selon la saison)

Chiffonnade de **Jambon de Pays, Coppa, Chorizo**

Roulé de Poitrine fumé ail et fines herbes
Avec salade Verte

Tranchette d'**Emmental et Cheddar**

Bodega de **Fromage Blanc**

Et Salade Fruits ou Muesli

2 petis pains par personne (nature et céréales), sucre, vinaigrette et beurre.

En Option à la demande:

Carpaccio de Boeuf marinés aux herbes

2 huîtres ouvertes par personne

Mini Crêpe, mini gaufre et mini pancake
Avec Miel et Chocolat

Corbeilles de Fruits de saison

La Brioche

Café en perco (avec sucre, touilleurs et tasses jetables),
eau, jus de fruit, Coca

Vaisselle jetable : 1 grande et 1 petite assiette recyclable,
Kit couverts en bois avec serviette en papier

En 2 livraisons

LE DEJEUNER CHAMPETRE

2 livraisons : la première pour le froid (buffet d'entrées et dessert)
et la deuxième pour la livraison du porcelet et sa découpe

Buffet d'Entrées Froides :

Terrine de Saumon en Bellevue
¼ de melon de pays (selon saison)
200 grammes de salade composée en trois variétés
Terrine forestière

+

Le Porcelet Rôti à la façon des « Traiteurs du Loch » (minimum 40 personnes)
Présenté entier, découpé et servi devant vous par nos cuisiniers en Self
avec ratatouille et pommes sautées

ou

Le Cuissot de porc Braisé (moins-value sur prix de base - 2 € ttc/ pers.)
Livré tranché en bac thermos et chaud
avec ratatouille et pommes sautées

+

Brie et Salade

+

La Tarte aux pommes

Compris : Pain, beurre, ingrédients, mayonnaise, cornichons, vinaigrette, moutarde

Option :

Le Personnel pour
la mise en place,
le service
et le débarras
= +10 €ttc/pers

Avec Service

LE DÉJEUNER BRETON

(Service en self à volonté, par notre personnel sur place)

Atelier Galettes garnies devant les convives, sur Billig :
Les galettes de blé noir (au jambon, andouille, fromage, tomates, œuf...etc.)

+

Atelier Crêpes garnies devant les convives, sur Billig :
Les crêpes sucrées (au beurre, sucre, chocolat, confiture...etc.)

Boissons incluses au déjeuner : Eau, Badoit, jus de fruit, café

Compris : nappage et serviettes en papier, vaisselle
et le personnel pour la mise en place, le service au buffet et le débarras des tables.

Personnel présent pendant 6 heures mise en place incluse

En Option : Nos bouteilles de Cidre « Nicol » de Surzur

Bulletin de Réservation



Noms Monsieur:
 Mademoiselle:

Prénom(s):

Adresse :

Code postal :

Téléphone:

Date de la réception:

Déjeuner :

Nombre approximatif de convives:

Ville:

Email:

Lieu :

Dîner :

Retour :

- Merci de nous informer du nombre le plus approchant une quinzaine de jours avant la réception. **Le nombre exact PAYANT est à certifier 4 jours avant la date retenue.**
- La facturation sera établie la semaine suivant la réception: **Pas d'arrhes, pas d'acompte, règlement total quelques jours après les festivités.**
- Les prix de nos devis s'entendent TVA incluse :

TVA à 10% pour la partie repas et prestation de services et TVA à 20% pour les boissons alcoolisées.

Ces prix sont applicables, sauf modification du taux de TVA en vigueur.

- Le prix peut être révisable :
- Toutes taxes ou charges nouvelles qui pourraient être créées, toute modification des charges ou taxes actuelles, mais également toutes modifications substantielles des prix des matières premières entrant dans la composition des produits, ou plus généralement tout évènement exceptionnel ayant une incidence sur le coût de fabrication et/ou de livraison des produits, entraineront automatiquement le réajustement des prix de vente des produits (selon le taux d'inflation INSEE de l'année du devis signé par rapport à l'année de la réalisation de la prestation).

- Dans le cas où la défection des convives serait supérieure à 20% du chiffre annoncé sur le bon de commande, les Traiteurs du Loch se réservent le droit d'augmenter le tarif de 8% TTC par personne.

- En cas d'annulation du contrat, moins d'un mois avant la prestation, un forfait de 500€ ttc sera facturé et dû.

Plus d'un mois avant la prestation, le forfait s'élèvera à 200€ ttc.

Fait le :

Le client,

Lu et approuvé

A Grand-Champ le :

La Gérante,

Nathalie LE SOMMER pour LES TRAITEURS DU LOCH