

À PROPOS

CAFÉ D'ACCUEIL
PAUSES CAFÉS

NOS COCKTAILS

NOS BUFFETS

NOS PLATEAUX
REPAS

PRESTATION AVEC
SERVICE

CONTACT



LES TRAITEURS DU LOCH

NOS PRESTATIONS POUR LES ENTREPRISES
CARTE 2026



À PROPOS DE NOUS

PRÉSENTATION

Tout à commencé par une boucherie charcuterie ouverte à Grand Champ en 1977. Très vite, l'activité se développe avec un service Traiteur Organisation de réception.

L'entreprise connaît alors un formidable développement avec des mariages, des congrès d'entreprises; des rassemblements sportifs nationaux et des plusieurs livraisons chaque semaine.

Depuis le 1er septembre 2016, Guy le Sommer a transmis sa société Les Traiteurs du Loch à sa fille Nathalie, qui en est aujourd'hui la gérante.

Entreprise familiale, l'accueil est chaleureux et la priorité reste la même depuis plus de 40 ans, la satisfaction du client.



LE SERVICE TRAITEUR POUR LES ENTREPRISES

Vous avez un projet qui nécessite l'intervention d'un traiteur spécialisé en organisation d'évènements professionnels?

Quel que soit le type d'évènement ou de réception, nous sommes à l'écoute des entreprises pour l'organisation de leurs repas de travail; plateaux repas, séminaires, cocktails, inauguration, dîner de gala sur un thème particulier ou leurs congrès sur plusieurs jours.

Nous pouvons vous proposer un ensemble de prestations traiteur adaptées avec personnel de service ou en livraison gratuite (sous condition) :

- Cafés d'accueil
- Petits déjeuners
- Cocktails & cocktails dînatoires
- Plateaux repas
- Sachets pique-nique
- Buffets froids
- Déjeuners ou dîners avec service



NOS COCKTAILS

Chez Les Traiteur du Loch, nous sommes à votre disposition pour rendre vos événements professionnels encore plus mémorables avec nos options de cocktails.

Que vous souhaitiez un apéritif convivial avec quelques pièces savoureuses ou une formule plus complète en déjeuner ou dîner, nous proposons une sélection variée de mets raffinés et élégants.



L'événement **se déroule en mode debout**, permettant à vos invités de profiter pleinement de la convivialité et de la fluidité de la réception.

Option location mobilier :

Table rectangle = 9€

Table mange debout avec housses = 12€

PRODUITS COCKTAIL

Nous vous proposons un cocktail à la carte soit en livraison soit avec personnel à partir de 30 personnes.

Nous vous enverrons un devis personnalisé selon la saison, la durée et le nombre de personnes.

Vous pourrez retrouver des produits chauds, froids, ou en atelier, salé ou sucré.

Nous pouvons vous proposer également des cocktails plus copieux sous forme de formule dinatoire ou déjeunatoire.

Grand pain surprise
Petit pain surprise
Pain surprise suédois
Toasts apéritifs (froids ou prêts à réchauffer)
Roulés de wrap
Navettes
Pétoncles farcis
Présentoir cocktail
Formule présentoir + 6 toasts froids
Mini Burger Bœuf ou Poulet
Verrines (demandez notre gamme)
Cuillères (demandez notre gamme)
Toasts ronds gamme Élégance
Saveurs d'Ailleurs, plateau de 20 bouchées (à réchauffer)
Nouveautés!
Planche à partager charcuteries et fromages
6pers

FORMULE DINATOIRE

18.50€/ personne TTC

3 toasts froids
2 roulés Wrap
1 verrine
1 cuillère
2 mini sandwiches
Fromages de nos régions:
Comté et Tome + Tranches de
baguette
Assortiment de réductions
sucrées (3 pièces /pers.)



NOS BUFFETS FROIDS

Chez Les Traiteurs du Loch, nous mettons tout en œuvre pour que vos événements professionnels soient à la fois savoureux et conviviaux.

Nos buffets froids, élaborés avec soin, offrent une sélection variée de mets frais et élégants, parfaits pour les réunions, déjeuners d'affaires ou réceptions.



Afin de garantir un moment agréable et convivial, il est important que **vous prévoyiez de la vaisselle**, ainsi que **des chaises et des tables** pour permettre à vos invités de profiter pleinement de ce moment de partage.

Option location vaisselle= 2€ /personne:
récupérée par vous ou livré en même temps que votre prestation et rendue sale le jour suivant la prestation

1 grande assiette, 1 petite assiette,
1 verre à pied, 1 verre apéritif, couteau,
fourchette, petite cuillère

NOS BUFFETS FROIDS

12,80€/personne HT

200gr. de salades
3 charcuteries
Terrine de Campagne
1 viande froide
Chips
Tarte aux pommes ou
dessert de la carte =
+1,50€ /personne
+ pain, beurre,
ingrédients



15,80€/personne HT

200gr. de salades
Terrine Saumon en Bellevue
3 charcuteries
Terrine de Campagne
2 viandes froides
Marquise en Jambon fumé =
+1€
Chips
Tarte aux pommes ou dessert
de la carte = +1,50€ /personne
+ pain, beurre, ingrédients



Buffet Prestige 28,00€/personne HT

Foie gras et pain d'épice
Saumon fumé
200gr. de salades
150gr. de langoustines
Timbale caviar d'aubergine
Chiffonnade Jambon sec
Jambon à l'os et Rosbeef
Chips
Brie et salade verte
Dessert de notre carte
+ pain, beurre, ingrédients



NOS PLATEAUX REPAS

Nous avons à cœur de proposer des solutions culinaires adaptées à tous vos évènements professionnels. Nos plateaux repas sont soigneusement élaborés pour allier qualité, fraîcheur et variété, tout en répondant aux attentes de votre entreprise.



Livraison gratuite dans un périmètre de 20 kms pour toute commande avoisinant 150€, sinon demandez nos forfaits livraisons.

EN PLUS :

Si vous souhaitez que votre plat principal soit chaud, nous vous proposons 2 options :

1 – livré en barquette micro-ondable => 1,50€ ht par plateau

2 – livré chaud en bocal en verre => 2,00€ ht par plateau (à nous ramener)

PLATEAUX CLASSIC...

Tradi Breizh 12,70€ HT

Céleri rémoulade aux algues, ½ œuf dur
et effeuillé de cervelas aux oignons

rouges

Ou

Salade de Museau de Bœuf à l'échalote
et œuf poché

Aiguillettes de Poulet Marinées aux
herbes

Poêlée de légumes paysanne
et endive cuite en vinaigrette

Fromage portion et Salade

Far aux pommes Rôties

L'Exotique 14,70€ HT

Tartare de la mer à la mangue, crevettes roses,
et Banane au citron vert

Tronçon de boudin noir aux poivres/ Pomme
cassis

OU Pavé de Daurade coryphène

OU ½ Langouste saveurs des îles =+15€ht supp

Riz aux crevettes, ananas, lait de coco

Coulommiers sur salade

Cake chocolat et fruits confits

Les Embruns 16,70€ HT

Fondant de l'océan atlantique au curry Breton
crevettes marinés et Pointe d'asperge blanche

Filet de Rouget et Escalope de Saumon aux
algues, fondue de poireaux balsamique et duo
de jeunes pousses de carottes aux herbes

Morbier et Brie sur salade

Tarte aux fruits

Les Glénans 16,70€ HT

Dôme de Truite aux salicornes
et Légumes du jardin à la fleur de sel

Tranche de Filet Mignon de Porc mayonnaise
fumé

Tagliatelle au romarin

Tomme de Bretagne sur salade

Charlotte poire et caramel au beurre salé

Le Végétal 14,50€ HT

Tomate Mozzarella, pointe d'asperge
et crème balsamique

Cannelloni à la provençale et Riz Parfumé

Salade aux noix

Salade de fruits frais



Compris dans tous les plateaux:

pain, beurre, ingrédients

Kit couverts en bois, serviette en papier

COFFRETS PRESTIGE

Ecume de Mer 18,70€ HT

Sphère de Langoustines aux petits légumes,
Crevettes marinées et saumon fumé
perles de citron Yuzu

Pétales de cabillaud saveur crustacés
Mélange de Riz et céréales, émincé
d'artichaut

Trappe de Timadeuc Et salade

Tarte au citron meringuée

Saveurs du Terroir 21,70€ HT

Lingot de foie gras aux fruits secs,
Jambon de pays, Toast de pain d'épice
chutney de cerise noire

Tranchettes de Magret de Canard à
l'estragon, poêlée de légumes et pomme
rôtie

Duo de Fromages sur jeunes pousses du
jardin

Caramel feuilletine



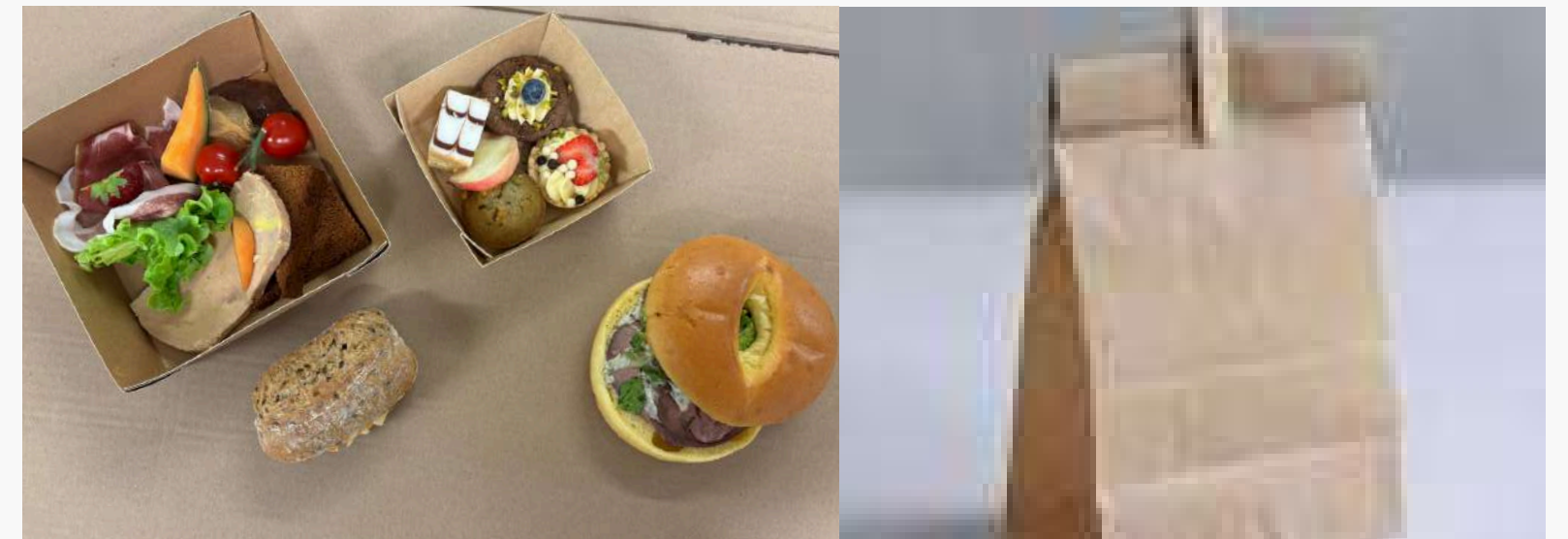
NOS SACHETS PIQUE-NIQUE

Pour vos sorties en extérieur, vos événements en plein air ou simplement pour une pause déjeuner conviviale, nous proposons des sachets pique-nique soigneusement préparés.

Composés de produits frais, variés et savoureux, nos sachets incluent des sandwiches, des salades, des fruits, des boissons et des douceurs, le tout emballé dans un format pratique et hygiénique.

Faciles à emporter, ils sont parfaits pour profiter pleinement de votre moment de détente en toute simplicité.

Livraison gratuite dans un périmètre de 20 kms pour toute commande avoisinant 150€, sinon demandez nos forfaits livraisons.



NOS SACHETS PIQUE NIQUE

Le Breton

Un Sandwich (1/4 baguette)

Pâté de campagne et cornichons

+

Un Sandwich (1/4 baguette)

Saucisson à l'ail, beurre et cornichons

+

1 Camembert Portion

+

Un fruit de saison et **1 Far aux pommes**

Compris : une serviette en papier et une bouteille d'eau plate 50cl.

= 11 € HT le sachet pique-nique

Le Sportif

Un Sandwich du Pêcheur (1/2 baguette)

Mousseline de la mer, thon, tomate, oeuf et salade

+

Un Sandwich Bretzel :

Truite et Mayonnaise fumée

+

1 Fromage Portion

+

Salade de Fruits de saison et 1 Barre de céréales

Compris : Une bouteille d'eau minérale plate 50 cl.

+ Kit couverts en bois et serviette en papier

= 12,50 € HT le sachet pique-nique

Le Délice

Un bol de crudités (200g) en 2 variétés

+

¼ de melon, jambon sec, tomate (selon saison)

+

Un Roulé de Wrap : Carpaccio de boeuf, fromage frais et mélange de légumes

+

Un Bun : Yaourt Grec, poulet aux herbes, salade

+

Un Mini Sandwich : Coulommiers et salade de saison, pain aux céréales

+

Cake au chocolat/Fruits confits et **fruit** de saison

Compris : une bouteille d'eau minérale plate 50 cl.

Kit Couverts en bois et serviette en papier

= 14€ HT le sachet pique-nique

Le Premium

Foie Gras sur pain d'épice, magret fumé, chutney de cerise et émincé de pomme cassis

+

Un Bagel : Saumon fumé, crème de ciboulette, concombres aux herbes roquette

+

Un Mini Bretzel : Tartare de tomate et cheddar

+

Trappe de Timadeuc et Salade aux noix

+

4 Réductions sucrées en assortiments

Compris : une bouteille d'eau minérale plate 50 cl.

Kit Couverts en bois et serviette en papier

= 20 € HT le sachet pique-nique

Possibilité de sachet Pique Nique Junior = 7€ HT le sachet



PRESTATION AVEC SERVICE

Afin de vous garantir une expérience clé en main et un évènement parfaitement orchestré, nous vous proposons des prestations adaptées à tous vos formats professionnels.

Nos équipes peuvent assurer vos déjeuners et dîners assis, avec un service à table soigné de l'apéritif jusqu'au dessert.

Nous vous proposons d'être à vos côtés de la mise en place sur table jusqu'au débarrassage. Nous fournissons la vaisselle et nous pouvons nous adapter au lieu en créant une cuisine éphémère.

Nous intervenons également sur des formules plus conviviales telles que les buffets froids, cocktails déjeunatoire ou dînatoire, avec la présence de personnel pour assurer la mise en place, le réassort, le service et le bon déroulement de votre réception

Professionalisme, discrétion et efficacité sont au coeur de notre engagement pour faire de votre évènement un moment réussi.



À PROPOS

CAFÉ D'ACCUEIL
PAUSES CAFÉS

NOS COCKTAILS

NOS BUFFETS

NOS PLATEAUX
REPAS

PRESTATION AVEC
SERVICE

CONTACT



CONTACTEZ-NOUS !

LES TRAITEURS DU LOCH
ZONE DE LANN GUINET
56390 GRAND CHAMP



02.97.66.77.14



lesommer@wanadoo.fr