

Composez vous même votre menu

Produits cocktail: (à la pièce)

Toasts froids, chauds ou saveurs d'ailleurs	0.90€
Pétoncles farcis	1.20€
Verrine tartare crevettes et oeuf de truite	1.90€
Mini Burger boeuf ou poulet	1.40€

Plateau de Fruits de Mer: (la part)

BREIZH ATLANTIQUE	28,00€
= 5 huîtres, 8 langoustines, ½ tourteau, crevettes, bigorneaux, palourdes	
+ citron, mayonnaise, piques bigorneaux, rince-doigts	
Supplément homard canadien entier	+ 18.00€
Supplément 1/2 Langouste	+ 18.00€

Entrées:

Lingot de foie gras aux fruits secs, jambon de pays et tartelette à la figue	9.50€
Sphère de carrelet aux perles balsamiques, carpaccio de thon à la mangue	9.50€

Coquille St Jacques à la Bretonne	5.00€
Carré Breton ris de veau et langoustines	12.00€

Filet de St Pierre saveur exotique et riz	8.50€
Pavé de saumon crème de langoustines	9.50€

Plats principaux avec 2 légumes au choix:

Brochette de Saint Jacques au lard fumé	12.00€
Mijoté de chapon aux fruits rouges	9.50€
Brochette de caille pomme/raisin	9.50€
Tournedos de Canard aux Baies Roses	10.00€
Ou Rossini	13.50€
Filet Mignon de Sanglier au Pomerol	9.50€
Filet de Boeuf en croûte	14.50€

Prêt à cuire, min. 4 personnes ou servi façon tournedos

Accompagnements: grenailles ail et persil, gratin dauphinois, riz pilaf, crumble du jardin, fagot de haricots, poêlée de légumes à la châtaigne, méli-mélo de légumes, pomme rôtie au miel.



Desserts maison

Bûches de Noël

Crousti Duo: vanille, praliné et chocolat dulcey	3,20€/part
La Bûche des Vergers: Pommes et Caramel au beurre salé	
Framboise d'hiver : Framboise et spéculoos	

Verrines :

Vanille Tonka et Framboise	3,20€/part
Chocolat et Caramel au beurre salé	

Pâtisseries :

Framboisier, Craquant au chocolat, Charlotte aux poires, Caramel Feuilletine	3,20€/part
Délice des Tropiques	

Plateaux Cocktail

Le Plateau 18 pièces

12 toasts (6 froids, 6 chauds), 6 roulés de wraps	14€/plateau
OU 18 bouchées asiatiques en assortiment	

Le Plateau 20 pièces

4 toasts chauds, 4 pétoncles farcis, 4 brioches forestières, 4 mini burgers, 4 roulés de galette (saumon/ jambon)	20€/plateau
---	-------------



La Planche à partager (6 pers.)

Charcuteries régionales et fromages de France	24€/planche
---	-------------

Pain Surprise

Le petit	25€ TTC
Le grand	38€ TTC
Le Suédois	32€ TTC



Plateau Cocktail (min 5 pers.)

Fruits et légumes de saison, charcuteries locales	3.80€/pers
---	------------

Nathalie, Stéphane et toute l'équipe des Traiteurs du Loch vous souhaitent de Joyeuses Fêtes de fin d'année!



CARTE DES FETES 2025

*Pour les Fêtes.
Régalez-vous!*

ZA de Lann Guinet
56390 GRAND CHAMP

02 97 66 77 14

www.guylesommer.fr
lesommer@wanadoo.fr





Symphonie d'hiver 19,90€

Terrine de volaille, foie gras et châtaigne,
rillettes de raie aux algues et
jambon sec d'Auvergne

Cuisse de Canard confite à l'orange sanguine
Gratin de Pommes de terre et
Fagot d'haricots verts

Coulommiers sur salade

Dessert au choix



Délice des fêtes 29,50€

2 Roulés de galette terre/mer, 2 toasts chauds
1 brioche forestière, 1 Pétoncle farci

Lingot de foie gras aux fruits secs
Jambon de pays et tartelette à la figue
OU Sphère de carrelet aux perles balsamiques,
carpaccio de thon à la mangue

Estouffade de cerf des sous bois
gratin de pommes de terre emmental
et poêlée de légumes à la châtaigne
OU Filet de truite de mer aux agrumes
gratin du jardin et riz aux fruits exotiques

Croustillant camembert au miel
sur jeunes pousses

Dessert au choix

Moment Gourmand 34 €

1 verrine Butternut, châtaigne grillée
et effeuillé de chapon
1 cuillère mayonnaise fumé, coque et perle de
vinaigre

1 mini gaufre saveur festive,

3 bouchées saveur Thaï

Filet de daurade rôti au romarin
OU Tarte fine de Plie aux légumes bretons
et magret fumé

Avec Cœur d'artichaut au céleri
et pointe de chou romanesco

Mijoté de chapon aux fruits rouges
OU Brochette de caille pomme/raisin
Fondant de Pommes de Terre aux girolles
et trio de carottes aux herbes

Trappe de Timadeuc et Chèvre
Sur son Mesclun

Dessert au choix

Menu Junior 10€

Bâtonnets de Surimi sauce cocktail
et crème de foie sur toast, tomate cerise

Grignottes de Poulet rôties, Pommes Noisettes

Dessert au choix

**1 bouteille de Sauvignon OFFERTE pour toute
commande de menus complets au-delà de 150€**

Réveill' Papilles 43€



1 Verrine tartare de crevette et oeuf de truite
1 Cuillère ganache foie gras et fruit de la passion,
1 Macaron truffe blanche et noisette, 2 toasts
chauds

Dôme de saumon aux algues et huître aux perles
yuzu, émincé d'artichaut et langoustines
OU Foie gras de canard sur pain d'épice, roulé de
jambon Duroc et cerise noire, verrine de carotte
carvi et pickles d'oignons rouges

Rissolé de Lotte et St Jacques au jus de homard
OU Carré Breton ris de veau et langoustines
OU ½ Langouste rôtie sauce exotique **=+10€**
crumble du jardin et roulé de carottes

Filet Mignon de Sanglier au Pomerol
OU Tournedos de Canard au jus de truffe
OU Tournedos de Bœuf (prêt à cuire) **=+ 2 €**
sauce Bourguignonne

Fondant pommes de terre aux girolles,
fagot d'asperges et figue rôtie

Munster, Morbier et Fourme d'Ambert
OU Aumônière de Livarot au Calvados
sur jeunes pousses du jardin

Dessert au choix

LIVRAISON OFFERTE!

**Pour toute commande
supérieure à 300€ dans un rayon de 20kms.**
(Sinon demandez nos forfaits livraison)