

## 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 Bœuf 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, mélange de légumes, pomme rôtie au miel.



## Desserts maison

### Bûches de Noël

3,20€/part

Crousti Duo: vanille, praliné et chocolat dulcey  
La Bûche des Vergers: Pommes et Caramel au beurre salé

Framboise d'hiver : Framboise et spéculoos

### Verrines :

3,20€/part

Vanille Tonka et Framboise

Chocolat et Caramel au beurre salé

### Pâtisseries :

3,20€/part

Framboisier, Craquant au chocolat,  
Charlotte aux poires, Caramel Feuilletine

Délice des Tropiques

## Plateaux Cocktail

### Le Plateau 18 pièces

14€/plateau

12 toasts (6 froids, 6 chauds), 6 roulés de wraps

OU 18 bouchées asiatiques en assortiment



### Le Plateau 20 pièces

20€/plateau

4 toasts chauds, 4 pétoncles farcis,

4 brioches forestières, 4 mini burgers,

4 roulés de galette (saumon/ jambon)

### La Planche à partager (6 pers.)

24€/planche

Charcuteries régionales et fromages de France

### Pain Surprise

Le petit 25€ TTC

Le grand 38€ TTC

Le Suédois 32€ TTC



### Plateau Cocktail (min 5 pers.)

3.80€/pers

Fruits et légumes de saison, charcuteries locales

**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.  
Régaliez-vous!*

ZA de Lann Guinet  
56390 GRAND CHAMP

02 97 66 77 14

[www.guylesommer.fr](http://www.guylesommer.fr)  
[lesommer@wanadoo.fr](mailto: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 Coeur 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

1 Verrine tartare de crevette et oeuf de truite  
OU 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)

