

L'Elegance 26,70€ HT

Foie gras sur pain d'épice, chutney de figues,
quenelle de caviar d'aubergines et pomme rôtie

½ langouste garnie mayonnaise aux agrumes et
mélange de riz aux légumes (+5€ HT)

OU Effeillé de Filet de Bœuf aux baies roses
avec pommes de terre savoyarde

Coulommiers et Munster sur salade

Tartelette aux fruits,
macaron fruits rouges et finger chocolat



Et si vous souhaitez le plat principal chaud:

1) Livré en barquette micro-ondable

= + 1,50€ HT /plateau

2) Livré chaud en bocal en verre

= + 2,00€ HT /plateau

(ramenés par vos soins ou forfait pour récupération)

Si vous désirez nos boissons :

Boissons alcoolisées:

Cidre Brut Nicol de Surzur (75cl) = 5,00€ HT la bouteille

Muscadet = 5.50€ HT la bouteille

Sauvignon = 5,50€ HT la bouteille

Rosé = 5,50€ HT la bouteille

Bordeaux rouge = 5,50€ HT la bouteille

Bordeaux supérieur les Gravières de la Brandille
= 8,00€ HT la bouteille

Champagne Brut = 18.00€ HT la bouteille

La Petite Bulle Bouvet Ladubay = 7.00€ HT la bouteille

Taux de TVA applicable: 20%

Boissons non alcoolisées:

Eau de source (maxi 1,5L) = 1.00€ HT /le maxi

Eau de source (0,50L) = 0.75€ HT /la bouteille

Badoit (75cl) = 2,30€ HT /la bouteille

Jus d'orange (1L.) = 3,80€ HT /la bouteille

Coca-Cola (maxi 1,25L.) = 3.70€ HT /le maxi

Taux de TVA applicable: 10%



Plateaux Repas

Collection 2026

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 12.70€ 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



Caraïbes 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

Possibilité de Sachet
Pique Nique
Demandez notre Gamme!

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

Compris dans tous les plateaux:

pain, beurre, ingrédients

Kit couverts en bois, serviette en papier