

PRODUITS COCKTAIL

Grand pain surprise.....	40,00€
Petit pain surprise.....	28,00€
Toasts apéritifs (froids ou prêts à réchauffer).....	0,90€
Roulés de wrap.....	0,90€
Navettes.....	0,90€
Pétoncles farcis.....	1,20€
Présentoir cocktail.....	3,80€
Formule présentoir + 6 toasts froids.....	8,50€
Mini Burger Bœuf ou Poulet.....	1,40€
Verrines (demandez notre gamme).....	1,90€
Cuillères (demandez notre gamme).....	1,50€
Toasts ronds <i>gamme Elégance</i>	1,50€
Saveurs d'Ailleurs, plateau de 20 bouchées (à réchauffer)	15,00€

Nouveautés!

Planche a partager charcuteries et fromages 6pers	24,00€
Pain surprise suédois	32,00€



ENTREES FROIDES

Médailon de Saumon en Bellevue.....	5,00€
Plats de salades composées (300gr. /pers.).....	4,50€
Foie gras de Canard mi-cuit, pain d'épice et chutney.....	8,00€
Duo de Saumon frais et Saumon fumé.....	7,50€

Assiette Gourmande.....	13,00€
<i>Foie gras, Saumon fumé, crevettes, émincé de St Jacques sauce Riesling</i>	
Entrée coup de cœur.....	11,00€
<i>Carpaccio de Flétan aux notes acidulées, compotée de sole, haché de tomate aux algues</i>	
Entrée Argoat.....	11,00€
<i>Toast de pain d'épice au foie gras, jambon sec, salicornes, effeuillé de magrets fumés</i>	

Plateau de Langoustines et crevettes.....	12,00€
Plateau de Fruits de Mer.....	30,00€
<i>par pers.: 5 huîtres, 200gr. langoustines, 1/2 tourteau, crevettes, bigorneaux</i>	
<i>Avec citron, mayonnaise, pique à bigorneaux et rince-doigts</i>	

ENTREES CHAUDES

Coquille St Jacques à la Bretonne.....	5,00€
Tarte fine de la Mer sauce crustacés.....	7,00€
Croustade du pêcheur aux petits légumes.....	7,00€
Coquille de Langoustines et Lotte en croûte.....	14,00€

POISSONS AVEC 1 GARNITURE INCLUSE

Filet de Daurade aux salicornes.....	8,50€
Filet de Bar aux algues.....	8,50€
Brochette de St Jacques et Magrets fumés.....	12,00€
Filet de St Pierre saveur exotique.....	8,50€
Blanquette de Lotte aux girolles.....	12,00€
Pavé de saumon crème de Langoustines.....	9,50€
Homard canadien rôti sauce crustacés.....	22,00€

Garnitures:

Riz pilaf, mélange de riz et céréales, julienne de légumes ou gratin du jardin, poêlée de légumes asiatiques

VIANDES AVEC 2 GARNITURES INCLUSES

Cuisse de Pintade forestière.....	6,50€
Rost er Forn carottes et pommes de terre.....	6,50€
Suprême de Pintade farci.....	8,50€
Quasi de Veau rôti aux épices.....	9,00€
Cuisse de Canard confite aux baies roses.....	8,70€
Brochette de Filet Mignon figue et abricot.....	8,70€
Magret de Canard sauce abricot ou poivre.....	9,00€
Filet de Sanglier sauce Bordelaise.....	9,50€
Jarret d'Agneau braisé à la bière.....	12,00€
Filet de Bœuf nature (prêt à cuire).....	13,50€
ou en croûte (prêt à cuire).....	14,50€

Garnitures:

Gratin dauphinois, pommes de terre sautées, méli-mélo de légumes, champignons à la crème, endive braisée, haricots verts, pomme cassis
Gratin aux cèpes, Fagot d'asperges lardé = + 0,80€

SPECIALITES

Le Porcelet rôti façon Traiteurs du Loch.....11,50€/part
Ratatouille et Pommes sautées
Découpe et service en self pendant 1h inclus dans le prix (au delà, 30€ par 1/2 heure de présence supplémentaire)
Minimum 40 personnes

L'Agneau rôti façon Traiteurs du Loch.....14,50€/part
Avec 2 légumes au choix
Découpe et service en self pendant 1h inclus dans le prix (au delà, 30€ par 1/2 heure de présence supplémentaire)
Minimum 30 personnes

Le Cuissot de Porc sauce Porto.....6,50€/part
Ratatouille et Pommes sautées

PLAT VEGETARIEN

Boulettes de soja à la tomate et semoule6.00€

PLATS UNIQUES

Couscous.....	7,50€
Couscous Royal.....	9,00€
Paella.....	7,00€
Tartiflette et salade verte..	5,00€
Bœuf Bourguignon.....	6,80€
Joue de Bœuf façon bœuf carottes.....	7,50€
Lasagnes bœuf ou saumon/épinard et salade.....	6,80€
Blanquette de Veau.....	6,80€
Parmentier de canard et salade verte.....	6,50€
Jarret de Porc rôti et pommes sautées.....	8,50€
Cassoulet façon Traiteurs du Loch.....	8,50€
<i>Canard confit, agneau, saucisse, lard, saucisson à l'ail, haricots blancs cuisinés</i>	
Choucroute garnie.....	7,50€
<i>Avec saucisse de Toulouse, saucisse de Francfort, Lard, saucisson à l'ail</i>	
<i>Supplément: 1/3 Jarret = + 1,50€ /personne</i>	
Choucroute de la Mer.....	9,00€
Kig a Farz (min. 20 pers.).....	8,50€

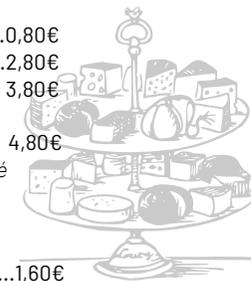


SAVEURS D'AILLEURS

Rougaille Saucisse et riz.....	5,00€
Tajine de Poulet à l'abricot et semoule.....	6,80€
Colombo de Porc ou Poulet et riz.....	6,80€
Emincé de Dinde à l'ananas.....	6,30€
Chili Con Carne.....	6,30€

FROMAGES

Salade aux noix.....	0,80€
Duo de Fromages: Brie et St Nectaire.....	2,80€
Plateau de Fromages: Le convivial.....	3,80€
<i>Camembert, St Nectaire, Tomme de Savoie</i>	
Le Prestige.....	4,80€
<i>Brie de Meaux, Trappe de Timadeuc, Chèvre cendré</i>	



DESSERTS MAISON

Tartes aux pommes ou poires.....	1,60€
Pâtisseries.....	3,20€
Fraisier (selon saison), Framboisier, Charlotte aux poires, Forêt noire, Caramel Feuilletine, Croquant Abricot pistache, craquant au chocolat, Opéra, Granny K6, Délice des Tropiques, Tiramisu croquant	
Réductions sucrées.....	1,00€
Pièce Montée traditionnelle.....	3,50€



IDEES MENUS!

Menu Convivial! 16,50€

Produits Cocktail: Présentoir + 6 toasts
ou 2 verrines et 3 cuillères /personne

Plat unique et copieux:

Couscous ou Paella

Tarte aux pommes

Menu Talent! 19,00€

Terrine de poisson et rillettes de thon
ou Pâté en croûte, mousson de canard et
jambon de pays

Cuise de Pintade sauce forestière
Avec pommes sautées

ou Dos de Loup de mer à la Méridionale
crèmeux de légumes et riz

Duo de Fromages et Salade

Dessert de notre carte

Menu Passion! 26,50€

Entrée Argoat
ou Entrée Coup de cœur

Suprême de Pintadeau farci
ou Quasi de Veau braisé aux épices
+ Garnitures de votre choix

Plateau de Fromages et salade

Dessert de notre carte

Menu Champêtre! 25,00€ (min. 40 personnes)

Buffet d'entrées froides: Terrine de Saumon en Bellevue,
1/4 melon (selon saison), 200 gr. salades et Terrine de campagne

Porcelet Rôti

présenté entier, découpé et servi en self par nos cuisiniers
Avec ratatouille et pommes sautées

Brie et salade

Tarte aux pommes

Compris: pain, beurre, ingrédients

Option Pain:

1 petit pain individuel
+ boules de pain
de campagne
+ beurre et
ingrédients

= 1€ /personne

Option Vaisselle:

(récupérée par vous
à Grand Champ
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

= 2€ /personne

BUFFETS FROIDS ET DINATOIRE

12,50€/personne

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

BUFFET PRESTIGE

26,00€/personne

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

15,50€/personne

200gr. de salades
Terrine Saumon en Bellevue
3 charcuteries
Terrine de Campagne
2 viandes froides
Marquise en Jambon fumé
= +1€
Chips

Tarte aux pommes

+ pain, beurre, ingrédients

FORMULE DINATOIRE

18,00€ /personne

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



Carte 2025

Repas en livraison ou à emporter

Appelez-nous.

Votre Traiteur cuisine pour vous!



ZA de Lann Guinet
56390 GRAND CHAMP



02 97 66 77 14



www.guylesommer.fr



lesommer@wanadoo.fr

Retrouvez nous aussi sur

