



**Les Traiteurs du Loch (Stéphane et Nathalie Lesommer)**  
Z.A. de Lann Guinet, 56390 Grand Champ

Tel. 02-97-66-77-14  
Fax. 02-97-66-47-52  
Email : lesommer@wanadoo.fr



## Carte annuelle 2022

Composez vous même votre menu!

>> Imprimez la carte <<

### Nos produits Cocktails

- **Grand Pain surprise** (environ 10 personnes) : 38,00 € pièce
- **Petit Pain surprise** (environ 6 personnes) : 25,00 € pièce
- **Toasts apéritifs** (froids ou prêts à réchauffer) : 0,80 € pièce
- **Présentoir d'amuse-gueule** + 6 toasts froids par personne : 7,00 € /pers.
- **Mini Burgers** Boeuf ou Andouille : 1,20 pièce
- **Pétoncles farcis** : 1,00€ pièce
- **Présentoir cocktail** : 3,00€ pièce
- **Saveurs d'ailleurs** (Plateau de 20 bouchées) : 15,00€ pièce

**Suggestion du Chef : Verrines, Cuillères et Macaron salés**

**Verrines** (demandez notre gamme: 1,50 € pièce)  
**Cuillères** (demandez notre gamme: 1,10 € pièce)  
**Toasts ronds** gamme élégance : 1,20€ pièce

### Nos Entrées Froides

- **Médaille de saumon** en bellevue 4,50€ pièce
- **Plat de salades composées** en 3 variétés 4,20€ /part 300 gr. / pers.
- **Foie gras de canard mi-cuit** : 7,00€ /part (avec son pain d'épice et chutney)
- **Duo de saumon frais et saumon fumé** : 6,50€ /part (avec pointe d'asperge)
- **Entrée coup de cœur** : 11,00€ /part (saumon fumé, tartare de cabillaud aux algues et roulé de carotte au cumin)
- **Assiette gourmande** : 11,50€ /part (foie gras de canard en terrine, saumon fumé, crevettes, émincé de st jacques sauce riesling)
- **Langoustines et crevettes roses**: 9,00 € /part(plateau – 300 gr/pers)
- **Plateau de fruits de mer** : 24,00 € /part par personne (5 huîtres, 200gr. de langoustines, ½ tourteau, crevettes roses, bigorneaux)

### Nos Entrées Chaudes

- **Bouchée à la reine** : 4,00€ /part au ris de veau
- **Coquille st jacques** : 5,00€ /part à la bretonne
- **Aumônière de bar** : 8,00€ et petits légumes
- **Cassolette saveurs iodées** : 5,20€
- **Dos de loup de mer** sauce méridionale : 7,90€
- **Filet de bar** à la fleur de sel : 7,90€
- **Filet de st pierre** : 7,90€ /part aux algues
- **Médaille de lotte** : 7,90€ /part au kari gosse
- **Omble chevalier** : 7,90€ /part aux petits légumes
- **Brochette de st jacques et gambas** : 7,90€
- **Gratiné de langouste** : 22,00€ /part sauce thermidor

**Garnitures :**

Riz pilaf, mélange de riz du monde aux épices, julienne de légumes ou crémeux de légumes.  
Cassolette de légumes ou aumônière de légumes et fruits de mer (+ 0,80€ / personne).

### Nos viandes cuisinées avec deux garnitures

- **Rost er Forn** : 6,00€ /part (carottes et pommes de terre)
- **Langue de boeuf** : 5,00€ /part (sauce mère accompagnée de riz)
- **Fricassée de pintade forestière** : 6,00€ /part
- **Quasi de veau** braisé aux épices : 7,90€ /part
- **Cuisse de canard** : 7,90€ /part (farci aux cèpes)
- **Brochette de filet mignon** : 7,90€ /part (avec figue et abricot)
- **Filet mignon de sanglier** : 8,50 € /part (sauce bordelaise)
- **Filet de bœuf en croûte** : 12,00 € /part (avec sauce, prêt à cuire)
- **Tournedos de canard** : 7,90 € /part (sauce abricot ou poivre)
- **Tournedos de canard rossini** : 9,50 € /part (au poivre)

**Garnitures :** Gratin dauphinois, pommes de terre sautées Méli-mélo de légumes, poêlée de champignons Endive braisée, haricots verts Pomme rôtie au miel. Poêlée de cèpes (+ 0,80€ / personne).

>> Imprimez la carte <<

### Les Spécialités des Traiteurs du Loch

#### Le Porcelet rôti façon " Traiteurs du Loch "

Ratatouille et pommes sautées  
Découpé devant vous et servi en self pour 40 personnes  
(+ 7,00 € par personne supplémentaire) : **440,00 €**  
Compter 2 forfaits à partir de 80 personnes

#### L'Agneau rôti façon " Traiteurs du Loch "

Avec deux légumes au choix  
Découpé devant vous et servi en self pour 30 personnes  
(+ 8,00 € par personne supplémentaire) : **440,00 €**  
Compter 2 forfaits à partir de 60 personnes

#### Le Cuissot de porc sur os sauce porto

Ratatouille et pommes sautées (30 personnes) : **180,00 €**

### Nos Plats Uniques

- **Couscous** : 6,70€ part
- **Tartiflette** avec salade : 4,80€ part
- **Couscous royal** : 8,00€ € part
- **Paella** : 6,30 € part
- **Choucroute garnie** : 6,80 € part
- **Choucroute de la mer** : 8,50 € part
- **Joue de Bœuf façon** (bœuf carottes et pommes de terre) : 6,50€
- **Potée bretonne avec jarret** : 6,80 € part
- **Bœuf Bourguignon** : 6,00€ la part
- **Blanquette de Veau** avec riz : 6,80 € part
- **Parmentier de Canard** avec salade : 5,90 € part
- **Cassoulet façon « Traiteurs du Loch »** : 8,50 € part (Canard confit, poitrine d'agneau, saucisse, lard, saucisson à l'ail et haricots blancs cuisinés)
- **Cassoulet du pêcheur** : 8,50 € part (Cabillaud, saumon, crevettes)
- **Jarret de Porc rôti** et pommes sautées : 7,80 € part

### « Saveurs d'Ailleurs »

- **Rougaille Saucisse** : 4,90€ /part
- **Sauté de Porc** tandori : 6,30€ /part
- **Colombo de Poulet OU Porc** + Riz basmati : 6,30€ /part
- **Souris d'Agneau à la Guinness** : 9,30€ part
- **Chili Con Carne** : 5,90€ part
- **Tajine de Poulet à l'Abricot** + semoule et légumes du soleil : 6,30€ part
- **Tajine d'Agneau** + semoule et légumes du soleil : 7,80€ /part

### Fromages

- Salade aux Noix : 0,60 € /part
- Duo de Fromages: Brie et st Nectaire : 2,50 € /part
- **Plateau de Fromages** "le Convivial" : 3,50 € part
- **Plateau de Fromages** "le Prestige" : Tome de Rhuys, Trappe de Timadeuc, chèvre cendré = 4,80€ /part

### Desserts maison

- **Fraisier** et son coulis fruits rouges : 3,20€ /part
- **Framboisier** et son coulis fruits rouges : 3,20€ /part
- **Charlotte aux poires** : 3,20€ /part
- **Forêt Noire** : 3,20 € /part
- **Caramel Feuilletine** crème anglaise : 3,20€ /part
- **Craquant au Chocolat** crème anglaise : 3,20€ /part
- **Opéra** crème anglaise : 3,20€ /part
- **Croquant Abricot Pistache** : 3,20€ part
- **Tiramisu** croquant : 3,20€ part
- **Délice des Tropiques** coulis fraise: 3,20€ part
- **Pièce montée traditionnelle** : 3,50€ /part
- **Réduction sucrée** : 0,90€ pièce
- **Tarte aux pommes ou aux poires** : 1,50€ /part
- **Granny K6** : 3,20€ /part