



**Traiteurs du Loch (Maison Guy Le Sommer) : plateaux repas 2022**  
Z.A. de Lann Guinet, 56390 Grand Champ

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

## Plateaux-repas froids 2022

*Idées plateaux!*

>> Imprimez la fiche <<

### Le Tradition à 11,00 € HT\*

**Salade de quinoa** aux légumes  
ou  
**Duo de terrines** de nos campagnes  
\*\*\*\*\*

**Fondant de poulet aux épices** avec poêlée de lentilles aux herbes  
ou  
**Pavé de Lieu rôti** avec mélange de riz saveurs du monde

\*\*\*\*\*  
**Camembert** portion

\*\*\*\*\*  
**Tarte** aux pommes ou **Far Breton**

*Compris : pain, beurre, ingrédients, kit couverts en bois et serviette*

### L'Armor à 12,50 € HT\*

**Salade de riz sauvage** au Thon et Crevettes  
ou  
**Duo de Saumon et Lieu fumé** sur tartare de tomates et mayonnaise au romarin  
\*\*\*\*\*

**Dos de Loup de Mer** aux aromates + Spaghettis de la mer  
ou  
**Pavé de Merlu** aux algues + Riz aux petits légumes  
\*\*\*\*\*

**St Nectaire** sur salade  
\*\*\*\*\*

**Éclair** au chocolat ou café  
ou  
**Fromage blanc**

*Compris : pain, beurre, ingrédients, kit couverts en bois et serviette*

### Le Breizh à 12,50 € HT\*

**Salade de Coco de Paimpol** aux lardons  
ou  
**Oeuf poché et tartare** de légumes sur salade de saison  
\*\*\*\*\*

**Jambon à l'os** garnitures d'Armorique (Carottes / Haricots verts / Pommes de terre)  
\*\*\*\*\*

**Trappe de Trimadec** + Salade  
\*\*\*\*\*

**Charlotte aux poires** caramel au beurre salé  
ou  
**Far Breton**

*Compris : pain, beurre, ingrédients, kit couverts en bois et serviette*

### Le Végétal à 12,50€ HT\*

**Assortiment de Crudités** du moment  
ou  
**Petit Wrap** de légumes  
\*\*\*\*\*

**Ratatouille de Légumes** aux herbes Et son fagot de Haricots verts  
Ou  
**Tartare de Tomates** au pesto rouge et pointe d'asperge  
\*\*\*\*\*

**Salade**  
\*\*\*\*\*

**Tarte aux poires** ou **Mousse au chocolat**

*Compris : pain, beurre, ingrédients, kit couverts en bois et serviette*

### Le Coup de Coeur à 17,00€ HT\*

**Crumble de Truite aux amandes** sur lit de salade perle marine  
ou  
**Salade de pâtes risoni au poulet rôti** sauce ciboulette  
\*\*\*\*\*

**Émincé de Filet Mignon mariné** + Salade haricots blancs  
ou  
**Omble Chevalier aux algues** méli-mélo de légumes  
\*\*\*\*\*

**Coulommiers** et salade

\*\*\*\*\*

Craquant au chocolat ou Framboisier

*Compris : pain, beurre, ingrédients, kit couverts en bois et serviette*

### Le Sud-Ouest à 18,00€ HT\*

**Foie gras de Canard mi-cuit**, tranche de pain d'épice et confit d'oignons  
\*\*\*\*\*

**Émincé de Canard confit** et Pommes de terre berrichonnes (Pommes de terre, gésiers, lardons et persillade)  
\*\*\*\*\*

**Le Chèvre** sur salade  
\*\*\*\*\*

**4 réductions sucrées:**  
Tartelette aux fruits, chou à la crème, mini éclair, mini charlotte

*Compris : pain, beurre, ingrédients, kit couverts en bois et serviette*

### Le Tourbillon des Mers à 25,00€ HT\*

**Langoustines, crevettes et bigorneaux** + mayonnaise aux herbes  
\*\*\*\*\*

**1/2 Langouste**  
Ou  
**Filet de Bar rôti** (-3€ HT /personne) avec riz des Iles (riz, poivron rouge et vert, crevettes)  
\*\*\*\*\*

**Duo de Fromage** : Brie et St Nectaire sur salade  
\*\*\*\*\*

**Macarons Maison** (2 pièces /personne)

*Compris : pain, beurre, ingrédients, kit couverts en bois et serviette*

\*\*\*\*\*

>> Imprimez la fiche <<