

## PRODUITS COCKTAIL

Grand pain surprise.....	40,00€
Petit pain surprise.....	28,00€
Pain surprise suédois .....	32,00€
Roulés de wrap.....	0,90€
Toasts apéritifs (froids ou prêts à réchauffer).....	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).....	2,00€
Cuillères (demandez notre gamme).....	1,60€
Toasts ronds <i>gamme Élégance</i> .....	1,50€
Saveurs d'Ailleurs, plateau de 20 bouchées (à réchauffer) ..	15,00€
Planche a partager 4-6 pers	



La Classique.....	24,00€
Assortiments Charcuteries et Fromages	
La Savoyarde.....	30,00€
<i>Charcuteries/Tomme de Savoie/fruits et légumes de saison</i>	
L'Italienne :.....	30,00€
<i>Charcuteries/bille de Mozzarella/Fruits et légumes de saison</i>	
La Terre et Mer.....	36,00€
<i>Charcuteries/fromage/crevette marinées/saumon fumé</i>	

## ENTREES FROIDES

Médaille de Saumon en Bellevue.....	6,50€
Plats de salades composées (300gr. /pers.).....	4,50€
Duo de Jambon et Macédoine (Jambon sec et blanc).....	4,50€
Charcuterie Bretonne.....	4,50€
<i>Terrine campagne/ andouille/Rillettes/Saucisson à l'ail et Cornichons</i>	
Duo Saumon frais et Fumé.....	8,00€
<i>Pointe asperge et Macédoine Bretonne</i>	
Assiette Du Sud Ouest.....	8,00€
<i>Mousson de Canard/ Effeillé de Magrets/ Jambon sec/Chutney de Cerise</i>	
Éclat Marin.....	9,50€
<i>Sphère de la mer/perle balsamique/carpaccio de Thon à la mangue</i>	
InstantTerroir.....	9,50€
<i>Lingot Foie gras aux fruits secs/jambon de pays/tartelette à la figue</i>	
Foie gras de Canard mi-cuit sur pain d'épice.....	11,00€
<i>Magret fumé/compotée d'oignons/émincé de pomme cuite</i>	
½ Langouste en Bellevue.....	24,00€
Plateau de Langoustines et crevettes (300gr).....	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€
Cassolette de la mer aux poireaux.....	7,00€
Carré Breton ris de Veau/ Langoustines.....	11,00€
Bouchée à la Reine ris de veau .....	5,00€
Langue de Bœuf sauce Madère et Riz.....	5,00€
Soupe de Poisson..le litre .....	8,00€

## POISSONS AVEC 1 GARNITURE INCLUSE

Brandade de Morue ail / Persil salade verte .....	6,50 €
Escalope de Saumon à l'oseille .....	9,50 €
Pavé de lieu Jaune rôti aux herbes.....	9,50 €
Filet de Daurade Coryphène à la crème de coco .....	9,50€
Filet de St Pierre ou de Bar aux algues .....	9,50€
Pavé de sandre crème d'écrevisses.....	9,50€
Brochette de Saint Jacques et magrets fumés.....	12,00€
Médaille de Lotte sauce Matelotte.....	12,00€
Homard canadien rôti sauce crustacés.....	22,00€

### Garnitures:

Riz pilaf ou madras, mélange de riz et céréales, julienne de légumes, gratin du jardin, poêlée de légumes asiatiques, fond artichaut et pomme de Terre Vitelotte

## VIANDES AVEC 2 GARNITURES INCLUSES

Cuisse de Pintade forestière.....	6,50€
Noix de Joue de Porc.....	7,00€
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  
OU avec supp de 0,80€ : Gratin aux cèpes, Fagot d'asperges lardé,  
Fondant de pommes de Terre aux Girolles

## SPECIALITES

Le Porcelet rôti façon Traiteurs du Loch.....	12,00€/part
Ratatouille et Pommes sautées	Minimum 40 personnes
<u>Découpe et service en self</u> pendant 1h maximum	
(au delà, 30€ par 1/2 heure de présence supplémentaire)	
<u>A partir de 60 pers = 11.50€</u>	

L'Agneau rôti façon Traiteurs du Loch.....15,50€/part  
Avec 2 légumes au choix Minimum 30 personnes  
Découpe et service en self pendant 1h inclus dans le prix  
(au delà, 30€ par 1/2 heure de présence supplémentaire)

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

## NOUVEAUTE

Tête de Veau à l'ancienne sauce Gribiche.....12,00€/pers  
Pomme de terre, Carottes, Poireaux (1 tête = 4 personnes)

## PLATS UNIQUES

Couscous.....	7,50€
Couscous Royal.....	9,00€
Paella.....	7,00€
Tartiflette et salade verte..	5,20€
Bœuf Bourguignon.....	6,80€
Joue de Bœuf façon bœuf carottes et pommes sautées .....	7,50€
Lasagnes bœuf ou saumon/épinard et salade.....	6,80€
Blanquette de Veau. riz ou pomme terre.....	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€
Rost Er Forn Carottes et Pommes de Terre.....	6,50€
Fricassée de Coq au Vin à l'échalote riz ou pomme terre.....	6,50€
Cuisse de Poulet Basquaise et Riz.....	6,00€



## PLATS VEGETARIENS

Boulettes de soja à la tomate et semoule .....	6,50€
Lasagne aux légumes et salade.....	6,80€

## SAVEURS D'AILLEURS

Rougaille Saucisse et riz.....	5,20€
Tajine de Poulet à l'abricot et semoule.....	6,80€
Tajine d'agneau à l'abricot et semoule.....	9,80€
Colombo de Porc ou Poulet et riz.....	6,80€
Émincé de Dinde à l'ananas.....	6,30€
Chili Con Carne.....	6,30€
Irish Stew ( Collier agneau et légumes).....	8,50€

## FROMAGES

Salade aux noix.....	0,80€
Duo de Fromages: Brie et St Nectaire.....	2,80€
Aumônière de Livarot à la Pomme ..(à réchauffer). .....	3,20€
Aumônière de Brie à la Pomme..(à réchauffer).....	2,80€
Plateau Convivial.....	3,80€
<i>Camembert, St Nectaire, Tomme de Savoie</i>	
Plateau Prestige.....	4,80€
<i>Brie de Meaux, Trappe de Timadeuc, Chèvre cendré</i>	

## DESSERTS MAISON

Pâtisseries.....	3,20€
Fraisier (selon saison), Framboisier, Charlotte aux poires, Forêt noire, Caramel Feuilletine, craquant au chocolat, Opéra, Délice des Tropiques, Tiramisu croquant	

Réductions sucrées.....	1,20€
Pièce Montée traditionnelle.....	3,50€

Tartes aux pommes ou poires.....1,80€



## IDEES MENUS!

### Menu Convivial! 17,00€

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

Plat unique et copieux:

Couscous ou Paella  
\*\*\*

Tarte aux pommes

Ou dessert à la carte (=+1,50)

### Menu Talent! 19,50€

L'assiette du sud ouest

ou duo de Saumon frais et fumé  
\*\*\*

Noix de Jolie de Porc

Avec pommes sautées

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

Duo de Fromages et Salade  
\*\*\*

Tarte aux pommes

ou Dessert de notre carte (= +1,50€)

### Menu Passion! 26,50€

Eclat Marin

ou Instant Terroir  
\*\*\*

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

### 12,80€/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

#### 28,00€/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

Haricots Verts Vinaigrette

Brie et salade verte

Dessert de notre carte

+ pain, beurre, ingrédients

### 15,80€/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

#### 18,50€ /personne

3 toasts froids

2 roulés Wrap

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 2026

## 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](http://www.guylesommer.fr)



[lesommer@wanadoo.fr](mailto:lesommer@wanadoo.fr)

Retrouvez nous aussi sur

