Composez vous même votre menu

Produits cocktail: (à la pièce)

Toasts froids, chauds ou saveurs d'ailleurs	0.90€
Pétoncles farcis	1.20€
Verrine St Jacques Vanille / perle Kalamansi	2.30€
Mini Burger boeuf ou poulet	1.40€

Plateau de Fruits de Mer: (la part)

BREIZH ATLANTIQUE 30,00€
= 5 huîtres, 8 langoustines, ½ tourteau, crevettes, bigorneaux, palourdes
+ citron, mayonnaise, pi*ques bigorneaux, rince-doigts*

Supplément homard canadien entier	+ 18.00€
Supplément 1/2 Langouste	+ 18.00€

Entrées:

Tatin de foie gras et chutney de cerise, émincé de magret fumé et pétale de jambon sec	9.50€
Dôme de Rouget saveur océane, crevettes marinées et figue rôtie	9.50€
Coquille St Jacques à la Bretonne	5.00€
Carré Breton Merlu et Pétoncles	9.50€
Roulé de sole , St Jacques et riz	8.50€
Pavé de saumon crème de langoustines	9.50€

Plats principaux avec 2 légumes au choix:

Brochette de Saint Jacques au lard fumé	12.00€
Tounedos de chapon au miel	9.50€
Brochette de pigeon figue et abricot	9.50€
Tournedos de Canard aux Baies Roses	10.00€
Ou Rossini	13.50€
Filet Mignon de Sanglier	9.50€
Filet de Bœuf en croûte	14.50€

Prêt à cuire, min. 4 personnes ou servi façon tournedos

Accompagnements: ***gratin dauphinois, effeuillé de pommes de terre aux cèpes, riz pilaf, crumble du jardin, fagot de haricots, , poêlée de légumes, pomme rôtie au miel, fricassée de champignons aux marrons***

Desserts maison

Bûches de Noël 3,20€/part
Choco Nut's: Cacahuètes, caramel et chocolat
Coco Mango : Mangue, citron et noix de coco
Perle d'hiver : Caramel et Vanille Tonka

Verrines : 3,20€/part
Vanille Tonka et Framboise
Chocolat et Caramel au beurre salé

Pâtisseries : 3,20€/part
Framboisier, Craquant au chocolat, Charlotte aux poires, Caramel Feuilletine
Délice des Tropiques

Plateaux Cocktail

Le Plateau 18 pièces 14€/plateau
12 toasts (6 froids, 6 chauds), 6 roulés de wraps
OU 18 bouchées asiatiques en assortiment

Le Plateau 20 pièces 20€/plateau
4 toasts chauds, 4 pétoncles farcis,
4 brioches forestières, 4 mini burgers,
4 moelleux saumon et pickles fenouil

La Planche à partager (6 pers.)
Classique : 24€ /planche
Charcuteries régionales et fromages de France
Savoyarde : 30€ /planche
Charcuteries, tomme de Savoie, fruits et légumes de saison

Pain Surprise
Le petit 25€ TTC
Le grand 38€ TTC
Le Suédois 28€ TTC

Nathalie, Stéphane et toute l'équipe des Traiteurs du Loch vous souhaitent de Joyeuses Fêtes de fin d'année!

LES TRAITEURS DU LOCH
G L S
Le Sommer

CARTE DES FETES 2026

Pour les Fêtes, Régalez-vous!

ZA de Lann Guinet
56390 GRAND CHAMP

02 97 66 77 14

www.guylesommer.fr
lesommer@wanadoo.fr

Symphonie d'hiver 21,90€

Parfait de Chevreuil à la noisette, tartelette à l'oignon rouge et pétale de Jambon de Pays

***

Fondant de Poulet pomme et foie gras
Avec gratin de pomme de terre
et poêlée de légumes

***

St Paulin et Camembert sur salade

***

Dessert au choix

Délice des fêtes 31,50€

2 sablés terre/mer, 2 bouchées asiatiques
1 brioche de canard, 1 Pétoncle farci

***

Tatin de foie gras et chutney de cerise, émincé de magret fumé et pétale de jambon sec
OU Dôme de Rouget saveur océane, crevettes marinées et figue rôtie

***

Tournedos de Chapon au miel avec palet de Pomme de Terre et fricassée de champignons aux marrons
OU Dariole de saumon et st jacques aux algues wakamé et riz basmati à l'ananas

***

Crépinette de fourme d'ambert et jeunes pousses du jardin

***

Dessert au choix

Moment Gourmand 36 €

1 verrine St Jacques Vanille et perle Kalamansi
1 cuillère magret fumé et crème à l'ail noir
1 moelleux au saumon et pickles fenouil ,
3 bouchées chaudes

***

Roulé de sole et St Jacques
OU Filet de St Pierre au curry rouge
Avec Roulé de galette aux légumes et algues wakamé

***

Fondant de chapon, marrons et foie gras
OU Brochette de filet de Pigeon figue et abricot
Avec palet de Pomme de Terre / Purée vitelotte
Et Jeunes pousses de carottes au beurre

***

Tomme de Bretagne et Brie de Meaux
sur jeunes pousses du jardin

***

Dessert au choix

Menu Junior 10€

Bâtonnets de Surimi sauce cocktail
et crème de foie sur toast, tomate cerise

***

Grignotes de Poulet rôties ou Cordon Bleu
Avec Pommes Noisettes

***

Dessert au choix

1 bouteille de Sauvignon OFFERTE pour toute commande de menus complets au-delà de 150€

Réveill' Papilles 45€

1 Verrine Velouté de céleri à la truffe
et Brunoise de Poire
1 Cuillère gelée de cerise poivre Timut et foie gras,
1 Bao de crevettes et légumes et 2 toasts chauds

***

Presser de langouste aux algues, émulsion à l'ananas et brochette de crevettes marinées
OU Foie gras sur Pain d'épice, effiloché de magret fumé, chutney de mangue
et cuillère caviar d'aubergine

***

Matelotte de Lotte et St Jacques
OU Dos de cabillaud au curry breton
OU ½ Langouste rôtie saveur vanille =+10€
Gratin du jardin

***

Tournedos de Canard aux baies roses
OU Filet de Sanglier sauce st Hubert
OU Tournedos de Bœuf (prêt à cuire) =+ 2 €
sauce mélange de poivre
Effeuillé de Pomme de Terre aux cèpes
et fagot asperges,

***

Trio de Fromage : Livarot, Morbier et Brie
OU Aumônière de chèvre Pomme Caramel
sur jeunes pousses du jardin

***

Dessert au choix

LIVRAISON OFFERTE!

Pour toute commande

supérieure à 300€ dans un rayon de 15 km.

(Sinon demandez nos forfaits livraison)