

« Nos buffets froids »

« Charcuterie maison »

Avec cornichons et mayonnaise

Buffet Tradition à 8.50€/personne

300gr de crudités en 3 variétés

Trois charcuteries

(jambon blanc, saucisson sec et à l'ail)

Une terrine

Une viande froide au choix

(Jambon à l'os, Roti cuit, poulet ou rosbeef)

Chips

Buffet Terroir à 10.50€/personne

300gr de crudités en 3 variétés

Trois charcuteries

(jambon blanc, saucisson sec et à l'ail)

Une terrine

Deux viandes froides au choix

(Jambon à l'os, Roti cuit, poulet ou rosbeef)

Chips

Buffet Terre et Mer à 12.50€/personne

300gr de crudités en 3 variétés

Trois charcuteries

(jambon blanc, saucisson sec et à l'ail)

Une terrine de poisson

Une terrine

Deux viandes froides au choix

(Jambon à l'os, Roti cuit, poulet ou rosbeef)

Chips

Crudités au choix : piémontaise, **riz au crabe**, **macédoine**, **celéri**, **calypso** (poivron, celeri, tomate, thon, mais, ananas, sauce cocktail) , **alaska**(surimi, carotte, ananas), **marco polo**(tagliatelle , poivron,surimi,mayo), **taboulé** ,**suisse**(tomate, jambon, emmental), **niçoise**, **carotte râpée** , **betterave**.

« Nos colis de viandes »

Le panier du boucher à 39.80€

1kg de saucisse, 1kg escalope de dinde,

1kg bourguignon et 1kg bœuf haché.

Le panier de rentrée à 45.80€

1kg de bœuf haché, 1kg plat de cote, 1kg

bourguignon, 1kg blanc de poulet et 1kg de rôti

de porc filet nature ou saumuré

Le panier de marin 42.80€

2 filet mignon, 5 cuisse de poulet noir,

6 chipolatas, 6 merguez et 6 tr lard à griller

Le panier de saison à 49.80€

1kg de rosbeef 1^{er} cat, 1kg blanquette de veau

a/os, 1kg blanquette de veau s/os, 1kg escalope

de dinde et 1kg côte échine.

Le Nouveau colis à 47€

1kg bœuf haché, 1kg bourguignon, 1kg escalope

de poulet, 1kg chipolatas, 1kg cote échine nature

Le colis du moment à 46€

4 cordons bleus véritable, 1kg bœuf haché, , 1kg

émince poulet colombo, 1kg saucisse, 1kg cote

échine

****nouveau**** Le colis de septembre à 49.80€

4 cordons bleus véritable, 4 hachés moyens,

800gr émince poulet colombo, 4 saucisses, 4

paupiettes de veau, 4 escalopes de dinde



Les Boucheries Eric LE SOMMER

*1 rte de kercharette
56390 Grand Champ
Tel : 02 97 13 27 92*

*Les Halles des Lices
56000 Vannes
Tel : 02 97 42 59 02*

Notre camion magasin sur les marchés :
Larmor Baden le mercredi et dimanche matin,
Baud le samedi matin

Mail : les-boucheries-du-loch@orange.fr
site : boucheriels.fr

Notre carte 2022

Automne / Hiver

Eric et son équipe sont là

Pour vous conseiller.

Horaires de nos boutiques :

Notre magasin à Grand Champ

lundi et mardi: 7h30-12h30

Du mercredi au samedi:

7h30-12h30 et 15h00-19h00

dimanche

7h30-12h30

Notre magasin sous les Halles Vannes

Du mercredi au dimanche

7h30-13h00

Produits cocktail

Pain surprise environ 50 pièces	23,50 € pièce
Pain surprise environ 90 pièces	38,00 € pièce
<u>Barque d'amuse-gueule pour 10 pers mini:</u> (Charcuterie, fruits et légumes)	4.00 € /pers
Toasts Froids ronds	1.00 € pièce
Le Blini et sa crevette	1.00 € pièce
Cuillère du chef ou verrine	1.60 € pièce



En Chaud : « Nouveau » :

Feuilletés chauds en assortiment (4 pièces)	2.00 € part
Mini-croustades en assortiment (4 pièces)	2.00 € part
Amuse-bouche « prestige »	1.20€ pièce
Corolle de St jacques	1.20€ pièce
Cigarette de poulet au curry	1.00€ pièce

Entrée froide:

Coquille au crabe	3,50 € pièce
Coquille au saumon	3,75 € pièce
Plat de crudités (300gr/pers)	3,80 € part
<u>Assiette du pêcheur</u> (Terrine de poisson, asperge, macédoine)	5.50 € pièce
<u>Assiette Sud-Ouest</u> (Jambon sec, Foie gras et son chutney)	8.50 € pièce
<u>Assiette festive</u> (Médaille foie gras min 50g et chutney)	6,00 € pièce

Entrée Chaude :

Coquille St jacques et crustacés	4,00 € pièce
Bouchée à la reine au ris de veau	4,00 € pièce
Friand à la viande	2,80 € pièce
Croissant au jambon	2,80 € pièce
Roulé fromage	3,00 € pièce
Pizza Régina	3,60 € pièce



Nos poissons avec riz, semoule ou légumes grillés :

Filet de Bar	7.30 € part
Filet de St pierre	6,80 € part
Dos de Cabillaud	6.80 € part
Dos de Merlu	6.00 € part
Pavé de Saumon	6.20 € part
Lotte	8.50 € part
Parmentier « épinard saumon »	5.00 € part

Nos Plats Uniques

Brandade de Morue	6.50 € part
Blanquette de Veau	6.20 € part
Bœuf bourguignon	6.20 € part
Cassoulet	6.20 € part
Cassoulet « revisité »	8.50 € part

Avec une cuisse de canard confit, et agneau

Chili con carne	6.00 € part
Choucroute	6.20 € part
Choucroute de la mer	8.20 € part
Jambon à l'os avec garniture	6.00€ part
Jarret de Porc Braisé et garniture	6.00 € part
Joue de Porc cuisinée	6.20 € part
Langue de Bœuf	3.90 € part
Parmentier de Bœuf	3.60 € part
Parmentier de Canard	6.00 € part
Parmentier Napolitain	4.20 € part
Petit salé aux lentilles	5.20 € part
Potée bretonne	5.20 € part
Potée bretonne avec jarret	6.20 € part
Poulet basquaise	5.80 € part
Quasi de veau	7.90 € part
Rougaille Saucisse	5.00 € part
Rost er form	6.00 € part
Sauté de porc au caramel	5.80 € part
Souris d'agneau « EXTRA »	10.00 € part
Tartiflette	5.80 € part
Tomate farcie	2.80 € part
Tête de veau	7.00 € part

Nos garnitures :

Gratin Sarladais ou dauphinois	1.30€ pièce
Ratatouille, riz, pommes sautées Légumes grillés, riz	
Poêlée de champignons, semoule	2.20 € part

Nouvelles spécialités :

Tajine d'agneau et poulet	6.80 € part
Couscous	6.80 € part
Couscous Royal(brochette agneau)	8.00 € part
Paella	6.80 € part



Nos volailles cuisinées avec garniture :

Brochette de caille figes et abricots	7.80 € part
Cuisse de canard confite	7.80 € part
Filet de canard sauce au poivre	7.80 € part
Gigollette de canard sauce au poivre	7.00 € part
Pintade forestière ou à la crème	5.70 € part
Poulet ou dinde (colombo ou curry)	5.80 € part

« Plateau de fromage »

Brie de Meaux, Comté, St Nectaire, Tomme de Rhuy, Trappe, Timadeuc, Morbier

Trois sortes	3.80 € par pers
Quatre sortes	4.80 € par pers
Salade	0.50 € par pers

Pour vous faciliter la vie

Jambon à l'os avec pommes sautées et ratatouille
mis en bac thermo, reste chaud 2h00.

180.00€ forfait 30 personnes

Porcelet cuit avec pommes sautées et ratatouille et
découpé dans notre laboratoire mis en bac thermo,
reste chaud 2h00.

440.00€ forfait 40 personnes

Pour toute livraison demandé le forfait