

« Nos buffets froids » pour 8 pers minimum
Charcuterie maison
Avec cornichons et mayonnaise

Buffet Tradition à 9.00€/personne

300gr de crudités en 3 variétés
jambon blanc, saucisson sec et à l'ail, andouille
Une terrine

Une viande froide au choix

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

Buffet Terroir à 11.00€/personne

300gr de crudités en 3 variétés
jambon blanc, saucisson sec et à l'ail, andouille
Une terrine
Deux viandes froides au choix
(Jambon à l'os, Roti cuit, poulet ou rosbeef)
Chips

Buffet Terre et Mer à 13.00€/personne

300gr de crudités en 3 variétés
jambon blanc, saucisson sec et à l'ail, andouille
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, **celeri**, **calypso** (poivron, céleri, tomate, thon,
maïs, ananas, sauce cocktail), **alaska**(surimi, carotte,
ananas), **marco polo**(tagliatelle , poivron,surimi,mayo),
taboulé , **carotte râpée** , **betterave**.



Pour les grillades un large assortiment

Les grillades : Brochette nature ou marinée, côte nature ou marinée, escalope marinée, épigramme, poitrine nature ou marinée, chorizo à griller, cuisse de poulet marinée, pavé de dinde mariné, andouillette 5A

« 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 46.80€

1kg de bœuf haché, 1kg plat de côte, 1kg
bourguignon, 1kg blanc de poulet et 1kg de rôti
de porc filet nature ou saumuré

Le panier de saison à 54.80€

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 48.00€

1kg bœuf haché, 1kg bourguignon, 1kg escalope
de poulet, 1kg chipolatas, 1kg côte échine nature

Le colis du moment à 48.00€

4 cordons bleus véritable, 1kg bœuf haché, , 1kg
poulet colombo, 1kg saucisse, 1kg côte échine

Le colis de fin d'année à 49.00€

4 cordons bleus véritable, 1 filet mignon, 4
hachés moyens, 10 mx de paleron, 4 saucisses,
4 escalopes de dinde

Le Panier barbecue à 50.00€

1kg brochette de porc nature, 1kg saucisse, 1kg
chipolatas, 1kg merguez, 1kg côte échine
marinée.

Le colis des beaux jours à 46.00€

1kg de brochette de porc, 1kg escalope de
dinde, 1kg chipolatas, 1kg merguez et
1kg de côte échine nature



Les Boucheries Eric LE SOMMER

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

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

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

Notre carte 2024

Printemps - Eté

Horaires Notre magasin à Grand Champ

lundi et mardi et jeudi : 7h30-12h30
Du mercredi -vendredi- samedi:
7h30-12h30 et 15h00-19h00
dimanche
7h30-12h30

Horaires Notre magasin sous les Halles Vannes
Du mercredi au dimanche
7h30-13h00

Produits cocktail

Pain surprise environ 50 pièces	25,50 € pièce
Pain surprise environ 90 pièces	40,00 € pièce
<u>Barque d'amuse-gueule pour 10 pers mini:</u>	
(Charcuterie, fruits et légumes)	4.50 €/pers
Toasts Froids ronds	1.00 € pièce
Le Blini et sa crevette	1.00 € pièce
Cuillère du chef ou verrine	1.80 € pièce



En Chaud

Feuilletés ou Mini-crustades (4 pièces)	2.20 € part
Cigarette de poulet au curry	1.00€ pièce
<u>nouveau :</u> Pétoncle de St jacques	1.20€ pièce

Entrée froide :

Coquille au saumon	3,95 € pièce
Plat de crudités (300gr/pers)	4,20 € part
Saumon fumé et pointe d'asperge	6,80 € pièce
Médaillon foie gras min 50g et chutney)	
<u>Assiette du pêcheur</u> (Terrine de poisson, asperge, macédoine)	5.80 € pièce
<u>Assiette Sud-Ouest</u> (Jambon sec, Foie gras et son chutney)	8.80 € pièce
<u>nouveau :</u> <u>Assiette printanière</u> (Jambon sec avec melon)	5.80€ pièce

Entrée Chaude :

Coquille St jacques et crustacés	4,60 € pièce
Bouchée à la reine au ris de veau	4.60 € pièce
Croissant au jambon	3.00 € pièce
Pizza Régina	3.60 € pièce
Quiche Lorraine ou Tarte du chef	3.80 € pièce



Nos poissons avec riz, semoule ou légumes grillés :

Filet de Bar	7.80 € part
Filet de St pierre	7,50 € part
Dos de Cabillaud	7.50 € part
Dos de Merlu	6.80 € part
Pavé de Saumon	6.80 € part
Lotte et sa gambas	8.80 € part
Gratin « épinard saumon »	6.00 € part
Gratin du Pêcheur	6.20 € part
Brandade de Morue	6.80 € part

Nos volailles cuisinées avec garniture :

Brochette de caille figues et abricots	8.00 € part
Cuisse de canard confite	7.80 € part
Filet de canard sauce au poivre	7.90 € part
Gigolette de canard sauce au poivre	7.00 € part
Pintade forestière ou à la crème	6.20 € part

« Plateau charcuteries - fromages »

Assortiment de produits sec et morceaux de fromages
5.80€ par pers

« Plateau de fromage »

Brie de Meaux, Comté, St Nectaire, Tomme, camembert, Morbier	
Trois sortes	4.00 € par pers
Quatre sortes	5.00 € par pers
Salade	0.60 € 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 demandez le forfait

Pour accompagner vos viandes Nos garnitures seules 1,40€ pièce:

Gratin Sarladais ou dauphinois, Ratatouille, riz, pommes sautées Légumes grillés, Poêlée de champignons, semoule

