

L'Elegance 26,50€ HT

Foie gras sur pain d'épice, compotée d'oignons
saumon fumé et poire rôtie au Cidre Guillevic

Homard canadien,

mayonnaise aux perles de citron yuzu

Mélange de riz et céréales aux petits légumes

OU Effeillé de Filet de Bœuf aux 3 poivres

avec pommes de terre périgourdines

Brie et chèvre cendré sur salade

Tartelette aux fruits,

macaron fruits rouges et finger chocolat



Et si vous souhaitez le plat principal chaud:

1) Livré en barquette micro-ondable

= + 1,50€ HT /plateau

2) Livré chaud en bocal en verre

= + 2,00€ HT /plateau

(ramenés par vos soins ou forfait pour récupération)

Si vous désirez nos boissons :

Boissons alcoolisées:

Cidre Brut Nicol de Surzur (75cl) = 5,00€ HT la bouteille

Muscadet = 5,00€ HT la bouteille

Sauvignon = 5,00€ HT la bouteille

Rosé = 5,00€ HT la bouteille

Bordeaux rouge = 5,00€ HT la bouteille

Bordeaux supérieur les Gravières de la Brandille
= 7,00€ HT la bouteille

Champagne Brut = 17,50€ HT la bouteille

La Petite Bulle Bouvet Ladubay = 6,50€ HT la bouteille

Taux de TVA applicable: 20%

Boissons non alcoolisées:

Eau de source (maxi 1,5L) = 0,90€ HT /le maxi

Eau de source (0,50L) = 0,75€ HT /la bouteille

Badoit (75cl) = 2,30€ HT /la bouteille

Jus d'orange (1L) = 3,80€ HT /la bouteille

Coca-Cola (maxi 1,25L.) = 3,70€ HT /le maxi

Taux de TVA applicable: 10%



Plateaux Repas Collection 2025

ZA de Lann Guinet
56390 GRAND CHAMP

02 97 66 77 14

www.guylesommer.fr
lesommer@wanadoo.fr

**Livraison incluse pour toute commande
supérieure ou égale à 150€ HT
dans un rayon de 20kms.
(Sinon demandez nos forfaits livraison)**

PLATEAUX CLASSIC...

Tradi Breizh 12,50€ HT

Filet de Hareng fumé sur salade
de pommes de terre à l'échalote

OU

Assortiment de Charcuteries

Tranchettes de jambon à l'os
à la moutarde

Semoule de chou-fleur
aux légumes bretons

Fromage portion et Salade

Tarte aux pommes



L'Exotique 14,50€ HT

Salade de Gambas, mandarine et surimi

Filet de Mahi Mahi aux épices
OU Pilons de poulet citron et basilic
Avec Riz Madras

Brie sur salade

Cake aux agrumes et coco

PLATEAUX 2025

Kerguelen 16,50€ HT

Gâteau de la Mer aux légumes, joels frits
concassé de légumes aux algues

Emincé de Colin rôti sauce tomate
Salade de Penne au basilic

St Nectaire et salade

Délice des Tropiques

Terre et mer 16,50€ HT

Dos de Saumonette aux aromates et Muscadet
sur brisure de légumes

Fricassée de volaille aux agrumes
Mélange de riz et céréales

Trappe de Timadeuc et salade

Eclair au chocolat

Le Végétal 14,50€ HT

Assortiment de Crudités

Poêlée de légumes du moment

Salade aux noix

Tartes aux pommes

*Demandez notre
plateau du mois!
16€ HT*

COFFRETS PRESTIGE

Ecume de Mer 18,50€ HT

Dôme de Saumon fumé aux légumes,
roulé de galette et sa mousseline de la mer

Aiguillette de St Pierre aux algues
Salade de pépinette aux pommes

Tranche de Comté
Et salade

Tarte au citron meringuée

Saveurs du Terroir 21,50€ HT

Toast de pain d'épice au foie gras, pétale de
Jambon sec et pic de mangue et figue

Émincé de filet de Veau aux morilles
Poêlée de légumes verts et pomme cassis

Duo de Fromages sur jeunes pousses du jardin

Craquant au chocolat

Compris dans tous les plateaux:

pain, beurre, ingrédients

Kit couverts en bois, serviette en papier