

« Nos buffets froids » pour 8 pers minimum

« Charcuterie maison »

Avec cornichons et mayonnaise

Buffet Tradition à 10.00€/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 12.00€/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 14.00€/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 , alaska (surimi, carotte, ananas), marco polo (tagliatelle , poivron, surimi, mayo), taboulé , carotte râpée , betterave.

Option : Far breton 1.60€ la part

« Nos colis de viandes »

Le panier du boucher à 40.80€

1kg de saucisse, 1kg escalope de dinde,

1kg bourguignon et 1kg bœuf haché.

Le panier de rentrée à 47.80€

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 saison à 55.80€

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 49.00€

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

Le colis du moment à 49.00€

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

Le colis de fin d'année à 50.00€

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

Spécialités bouchères crues

Veau Roti Orloff, Poitrine savoyarde, Poitrine farcie à la provençale
Roti à l'italienne, forestier, Paupiette

Agneau Gigot cavaillon, Epaulé cavaillon, Poitrine méridionale

Porc Roti Orloff, à la diable ou aux pruneaux

Volaille Pintade farcie aux figues et abricots ou pommes

Paupiette à la hongroise, Canette farcie à l'orange ou forestière



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**

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

Notre carte 2025



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	26,00 € pièce
Pain surprise environ 90 pièces	40,00 € pièce
<u>Barque d'amuse-gueule pour 10 pers mini:</u> (Charcuterie, fruits et légumes)	4.80 €/ pers
Cuillère ou Verrine	1.80€ pièce
Toasts Froids ronds	1.00€ pièce



En Chaud

Feuilletés ou Mini-croustades (4 pièces)	2.20 € part
Cigarette de poulet au curry	1.00€ pièce
<u>nouveau :</u>	
Pétoncle de St jacques	1.50€ pièce

Entrée froide :

Coquille au saumon	4.00 € pièce
Plat de crudités (300gr/pers)	4,20 € part
Saumon fumé et pointe d'asperge	6,80 € pièce
Médaille foie gras min 50g et chutney)	6,80 € pièce

Assiette du pêcheur

(Terrine de poisson, asperge, macédoine) 5.80 € pièce

Assiette Sud-Ouest

(Jambon sec, Foie gras et son chutney) 8.80 € pièce

Entrée Chaude :

Coquille St jacques et crustacés	4,80 € pièce
Bouchée à la reine au ris de veau	4.80 € pièce
Croissant au jambon	3.20 € pièce
Pizza Régina	3.80 € pièce
Quiche Lorraine ou Tarte du chef	3.80 € pièce



Pour accompagner vos viandes Nos garnitures seules 1.40€ pièce

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

Nos poissons avec riz, semoule ou légumes grillés :

Filet de Bar	8.90 € part
Filet de St pierre	7,60 € part
Dos de Cabillaud	7.60 € part
Lotte et sa gambas	8.80 € part
Gratin « épinard saumon »	6.00 € part
Gratin du Pêcheur	6.40 € part
Brandade de Morue	6.80 € part

Nos Plats Uniques

Blanquette de veau	6.40 € part
Bourguignon	6.20 € part
Cassoulet	6.20 € part
Cassoulet « revisité »	8.50 € part
<i>avec cuisse de canard confite et agneau</i>	
Choucroute	6.20 € part
Choucroute de la mer	8.80 € part
Jambon à l'os avec garnitures	6.50 € part
Jarret de Porc Braisé et garniture	6.00 € part
Joue de Porc cuisinée	6.80 € part
Langue de Bœuf	4.00 € part
Parmentier de Bœuf	4.00 € part
Parmentier de Canard	6.50 € part
Parmentier Napolitain	4.20 € part
Petit salé aux lentilles	6.00 € part
Quasi de veau	7.90 € part
Rost er form	6.00 € part
Tartiflette	6.30 € part
Tête de veau	7.20 € part

Saveurs d'été :

Chili con carne	6.20 € part
Tajine	7.20 € part
Couscous	7.50 € part
Couscous Royal(brochette agneau)	9.00 € part
Paella	7.20 € part
Poulet Tikka massala	6.20€ part
Poulet basquaise	6.20 € part
Poulet ou dinde (colombo ou curry)	6.20 € part
Rougaille Saucisse	6.00 € part
Sauté de porc au caramel	6.20 € part
Souris d'agneau « EXTRA »	10.00 € part

Nos volailles cuisinées avec garniture :

Cuisse de canard confite	7.80 € part
Filet de canard sauce au poivre	8.90 € part
Giglette de canard sauce au poivre	8.00 € part
Pintade forestière ou à la crème	6.20 € part

« Nouveau »

Plateau Raclette sur commande

Une tranche de jambon blanc, de jambon de pays, rosette, chorizo, andouille, saucisson à l'ail, bacon, pancetta et 200gr de fromage à raclette
x 6.80 € par pers

« 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