



Menu à 27,50 €

5 réductions par personne
Eclair au saumon fumé
Filet de canard à l'orange
Grenailles persillées
Fondant au pralin

Menu à 31,80 €

5 réductions par personne
Dorade au basilic et ses légumes gourmands
Rôti de veau aux cèpes et marrons caramélisés
Grenailles persillées
Fondant chocolat

Menu à 37,90 €

5 réductions par personne
Fricassée de Saint-Jacques Arlequin
Filet de bœuf aux morilles
Pommes de terre grenailles persillées
Fondant chocolat

Menu à 42,50 €

5 réductions par personne
Lotte Arlequin aux marrons
Rôti de faisan farci au foie gras et sa demi poire rôtie au vin blanc
Pommes de terre grenailles persillées
Fondant au chocolat

Nos idées de plats de résistance

- **Filet de bœuf en croûte sauce morilles** 19,90 € / pers.
Grenailles persillées (mini 6 pers.)
- **Chapon rôti et sa farce Grand-mère** 13,40 € / pers.
Gratin dauphinois et pommes à la cannelle (à partir d'une part)

Conseil pour réchauffer les plats :

Pour les réductions 120°C pendant 10 minutes, pour les plats préparés 140°C pendant 20 minutes.

l'ohne - Caudan

MAITRE
ARTISAN

Les commandes pour Noël
avant le dimanche 18.12.2022.
Et pour le jour de l'An
avant le jeudi 29.12.2022.

Bruno Gontier
Artisan Charcutier
Traiteur

Menus des fêtes
de fin d'année 2022

BG

8, rue de la Patrie, 56100 Lorient - Tél. 02 97 64 37 66
www.traiteurgontier.com

Pour vos apéritifs

- Petit pain surprise (42 pièces)..... 28,00 €
- Grand pain surprise (80 pièces)..... 38,00 €
- Réductions salées..... 1,00 €

Foie gras de canard maison..... 189,90 € le kg

Entrées froides

- Terrine de lotte et homard..... 63,80 € le kg
- Terrine de Saint-Jacques..... 49,90 € le kg
- Carpaccio d'avocat et saumon..... 6,50 € pièce
- Eclair au saumon fumé..... 6,00 € pièce
- Demi-langouste en Bellevue..... suivant cours

Entrées chaudes

- Aumônière de Saint-Jacques aux champignons sauvages..... 7,60 € pièce
- Coquille Saint-Jacques..... 6,60 € pièce
- Bouchée à la reine..... 5,40 € pièce
- Escargots..... 11,20 € la douzaine
- Pétoncles farcies..... 11,20 € la dizaine

Poissons

- Lotte Arlequin aux marrons..... 13,90 € la part
- Bar au ragoût de homard aux nages de poireaux..... 19,30 € la part
- Fricassée de Saint-Jacques Arlequin..... 12,50 € la part
- Fricassée de Saint-Jacques à l'américaine..... 12,50 € la part
- Filet de dorade au basilic et légumes gourmands..... 13,50 € la part
- Suprême de turbot avec sa demi poire rôtie..... 15,90 € la part

Gibiers - Viandes - Volailles

- Filet de canard aux cèpes..... 13,50 € la part
- Magret de canard à l'orange..... 13,50 € la part
- Filet de bœuf aux morilles Arlequin..... 15,90 € la part
- Rôti de veau aux cèpes et marrons caramélisés..... 9,20 € la part
- Rôti de faisan farci au foie gras..... 13,60 € la part

Garnitures

- Gratin dauphinois..... 13,70 € le kg
- Pommes de terre grenailles persillées..... 13,70 € le kg
- Champignons de Paris sautés au beurre..... 19,80 € le kg
- Légumes gourmands..... 14,80 € le kg
- Riz basmati à l'estragon..... 12,50 € le kg
- Marrons caramélisés..... 20,50 € le kg
- Pommes à la cannelle..... 11,80 € le kg
- Demi-pomme cuite au vin blanc aux airelles..... 2,20 € pièce

Nos spécialités

Boudins blancs

- Boudins blancs nature..... 17,90 € le kg
- Boudins blancs au foie gras de canard, pommes et cerfeuil..... 39,90 € le kg
- Boudins blancs truffés..... 47,90 € le kg

Galantines

- Suprême de canard pistaché..... 49,80 € le kg
- Galantine de canard à l'orange..... 39,90 € le kg
- Saumon fumé maison..... 79,80 € le kg

*Toute la carte est susceptible de contenir des allergènes.
Ce sont des produits élaborés de façon artisanale (vin blanc, rouge, gluten, œufs, etc...). Se renseigner à l'accueil.*