

Carte traiteur

Les verrines

Rillettes de lieu aux algues et yuzu

Burger de gravlax de saumon

Saumon au tériyaki et riz parfumé

Houmous de haricots rouges et tomate au pesto

Poulet à la banane et poivron jaune

Ceviche de cabillaud, ananas et mangue

Foie gras de canard et son confit d'oignons



2,30 €
la verrine

Les mini brochettes apéro

Saint-Jacques au paprika fumé

Poulet à la mangue

Crevette noix de coco et gingembre

3,30 €
la mini
brochette

Le foie gras

Foie gras mi-cuit et son chutney

15,00 €
les 100 gr

Les plats

Cuisse de canard confite

13,90 €

Sauté de bœuf au balsamique

11,90 €

Blanquette de veau

12,90 €

Dos de cabillaud rôti

13,90 €

Filet de saumon snacké

13,90 €

Noble selon arrivage

17,90 €

Choucroute de la mer

18,90 €



Les garnitures

Légumes de saison

Gratin dauphinois

Riz parfumé

Ratatouille

*3,00 €
au choix*

Le plateau de fruits de mer

6 huîtres creuses n°3

6 crevettes

6 langoustines

1/2 tourteau ou araignée

38,50 €

Bigorneaux et bulots

Citron mayonnaise

Vinaigre à l'échalote

Le dessert

Bouchée sucrée

1,50 €

Commande minimum pour 6 personnes

*Réservation 4 jours avant la livraison
06 11 37 28 27 ou lpslt22@gmail.com*

Notre cuisine faite maison est composée de produits frais, de qualité et issus de la production locale.

Livrailles sur Lannion, Perros-Guirec, Pleumeur-Bodou, Tréguier, Plougescant, Pommerit-Jaudy et leurs alentours.

