



**E.Leclerc**  
Le Relecq.Kerhuon

# CHAQUE JOUR VOUS RAPPROCHE D'UN FESTIN

-CARTE TRAITEUR 2025-



LES  
**SAVEURS**  
KERHORRES

# LES APÉRITIFS

-comme un avant goût de fêtes-

Box «Apéro de la mer» - 240 g <sup>LES SAVEURS</sup>.....7,95 €

Rillettes de saumon  
Rillettes de thon  
Rillettes de truite  
Rillettes de maquereau<sup>1</sup>  
Croûtons

Assiette dégustation fumaison

- 250 g <sup>LES SAVEURS</sup>.....15,95 €

Noix de Saint-Jacques fumées au piment d'Espelette  
Saumon fumé à la ficelle  
Truite fumée  
Thon fumé



Plateau de toasts tartinés

- 36 pièces <sup>LES SAVEURS</sup>.....18,00 €

Rillettes de saumon  
Rillettes de thon  
Fromage frais avec œufs de truite  
Chorizo doux  
Mousse de canard  
Chiffonnade de jambon cru

Pizza apéro <sup>LES SAVEURS</sup>

20,95 €

Reine  
4 fromages  
Paysanne  
Bolognaise

Boîte sushis de Noël - 36 pièces <sup>SUSHIS K</sup>.....32,95 €

4 calis saumon fumé fromage frais et oignons frits  
4 calis végétarien avocat carotte, roquette et oignons frits  
4 calis saumon<sup>2</sup> cru, ciboulette et fromage  
4 calis foie gras, confit d'oignons et speculos  
4 calis foie gras, confit de figues et pain d'épices  
4 makis concombre et fromage frais  
4 makis saumon cru  
8 nigiris saumon



# LES ENTRÉES

-le début de la magie-

FROIDES

Rillettes aux 2 saumons - 100g <sup>LES SAVEURS</sup>.....2,95 €

6 huîtres creuses n°3<sup>3</sup> .....4,95 €

Demi langoustine à la parisienne - 320g.....18,95 €

CHAUDES

Croustade de lotte  
et de gambas - 140 g.....3,50 €

Vol-au-vent, ris de veau - 140g.....3,95 €

Coquille Saint-Jacques  
à la bretonne (27%)<sup>4</sup> - 130g.....3,95 €

Blanquette de cabillaud<sup>1</sup>  
curry aux petits légumes - 150 g <sup>LES SAVEURS</sup>.....3,95 €

Cassolette de Saint-Jacques  
de Saint-Brieuc<sup>5</sup> et de crevettes - 150g <sup>LES SAVEURS</sup>.....6,95 €



<sup>1</sup> Pêché en Atlantique Nord Est | <sup>2</sup> Saumon = salmon salar, élevé en Norvège | <sup>3</sup> Elevées en France | <sup>4</sup> Argopecten Purpuratus, Pérou | <sup>5</sup> Pecten Maximus, France

La liste des allergènes et les origines des produits sont disponibles à la demande en magasin.

Merci de passer vos commandes avant le samedi 20 décembre au soir pour Noël et avant le samedi 27 décembre au soir pour le Nouvel An.



# PLATEAUX DE FRUITS DE MER

-un peu de fraîcheur iodée-



Composés sur place par notre équipe poissonnerie.

## Le Stear ..... 12,95 €

1 Demi-araignée cuite<sup>1</sup> - 400g  
6 langoustines cuites<sup>1</sup> - calibre 20/30  
6 crevettes roses cuites<sup>2</sup> - calibre 50/70  
Bigorneaux cuits<sup>1</sup> - 50g

## Le Camfrout ..... 18,95 €

1 Demi-araignée cuite<sup>1</sup> - 400g  
9 langoustines cuites<sup>1</sup> - calibre 20/30  
9 crevettes roses cuites<sup>2</sup> - calibre 50/70  
Bigorneaux cuits<sup>1</sup> - 50g  
Crevettes grises cuites<sup>1</sup> - 50g  
6 praires<sup>1</sup>

## Le Pen an Toul ..... 26,95 €

1 Demi-araignée cuite<sup>1</sup> - 400g  
1 Demi-homard Canadien cuit<sup>3</sup>  
3 crevettes roses cuites de Madagascar<sup>4</sup> - calibre 10/20  
8 langoustines cuites<sup>1</sup> - calibre 20/30  
6 crevettes roses cuites<sup>2</sup> - calibre 50/70  
Crevettes grises cuites<sup>1</sup> - 50g  
Bigorneaux cuits<sup>1</sup> - 50g  
6 praires<sup>1</sup>



Retrouvez notre sélection d'huîtres sur notre  
stand dédié, près de la poissonnerie.

<sup>1</sup> Pêché en Atlantique Nord Est | <sup>2</sup> Elevée en Equateur et/ou autres pays | <sup>3</sup> Pêchée en Atlantique Nord Ouest | <sup>4</sup> Elevée à Madagascar  
La liste des allergènes et les origines des produits sont disponibles à la demande en magasin. Les praires et les huîtres ne sont pas ouvertes.  
**Merci de passer vos commandes avant le samedi 20 décembre au soir pour Noël et avant le samedi 27 décembre au soir pour le Nouvel An.**



# TROITEUR À LA CARTE

-des plats d'exception-

## POISSONS

Tournedos de cabillaud, bacon - 150g <small>LES SAVEURS KERNORRES</small> .....	3,95 €
Tournedos de saumon, chorizo - 150g <small>LES SAVEURS KERNORRES</small> .....	3,95 €
Brochette de cabillaud, thym citron - 200g <small>LES SAVEURS KERNORRES</small> .....	5,95 €
Brochette de saumon et piment d'Espelette - 200g <small>LES SAVEURS KERNORRES</small> .....	5,95 €
Filet de bar, sauce crustacés - 240g.....	7,50 €
Filet de lieu jaune, sauce beurre blanc - 240g.....	7,50 €
Brochette de noix de Saint-Jacques <sup>1</sup> , crevettes (200g), sauce maître d'hôtel <small>LES SAVEURS KERNORRES</small> .....	7,95 €
Lotte à l'armoricaine - 240g.....	7,95 €

## VIANDES

Mignon de porc aux saveurs de Noël - 240g.....	6,50 €
Suprême de pintade aux girolles et châtaignes - 240g.....	7,50 €
Cuissot de chevreuil, sauce duc de Bourgogne - 240g.....	7,50 €
Noix de veau pâtissière, sauce rossini - 240g.....	7,50 €
Suprême de chapon, sauce foie gras - 240g.....	8,95 €
Magret de canard, sauce au poivre et dés de figues - 240g.....	8,95 €

## ACCOMPAGNEMENTS

Riz 3 couleurs - 120g.....	1,95 €
Gratin dauphinois - 150g.....	2,00 €
Gratin de légumes - 150g.....	2,00 €
Poêlée de pommes de terre sarladaise - 160g.....	2,00 €
Pommes de terre de Noël aux cèpes - 125g.....	2,20 €
Farz noir - 250g.....	4,40 €

<sup>1</sup> Origine Ecosse

La liste des allergènes et les origines des produits sont disponibles à la demande en magasin.  
**Merci de passer vos commandes avant le vendredi 19 décembre au soir pour Noël et avant le vendredi 26 décembre au soir pour le Nouvel An.**



# MENUS

-savant mélange entre esprit et saveurs de Noël-

## Menu Enfant

Burger de poulet pané, cheddar, sauce ketchup - 194g

Potatoes - 150g

Brownie aux pépites de chocolat - 30g

Jus de pommes - 20cl

Cadeau surprise

5,90 €  
la part

## Menu Ambiance

Verrine de crevettes, ananas et clémentines - 80g

Coquille de noix de Saint-Jacques à la bretonne (30%) - 140g

Délice de volaille farcie, sauce aux girolles et châtaignes - 240g

Gratin dauphinois - 150g

12,50 €  
la part

## Menu Gala

Coupelle de noix de Saint-Jacques au caramel balsamique - 60g

Filet de bar, sauce crustacés - 240g

Riz basmati - 120g

Suprême de chapon, sauce rossini - 240g

Gratin de pommes de terre aux champignons - 150g

18,95 €  
la part

## Menu Grand soir

Cassolette de noix de Saint-Jacques crémée au lard fumé - 120g

Brochette de noix de Saint-Jacques sauce mousseline - 240g

Riz basmati - 120g

Magret de canard, sauce poivre et dés de figues - 240g

Poêlée de pommes de terre sarladaise - 150g

23,90 €  
la part

## Plateau raclette

9,95 €  
la part

### Fromages

Raclette de Savoie<sup>1</sup> - 100g - 29% MG/PF

Raclette fumée<sup>5</sup> - 50g - 28% MG/PF

Raclette poivre<sup>5</sup> - 50g - 28% MG/PF

### Charcuteries

1 tranche de jambon blanc cuit<sup>1</sup>

1 tranche de coppa<sup>2</sup>

1 tranche de chorizo fort<sup>3</sup>

1 tranche de jambon sec breton<sup>1</sup>

1 tranche de pavé au poivre<sup>1</sup>

1 tranche de saucisson à l'ail<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Origine France | <sup>2</sup> Origine Italie | <sup>3</sup> Origine Espagne | <sup>4</sup> Lait thermisé de vache | <sup>5</sup> Lait pasteurisé de vache | <sup>6</sup> AOP : Appellation d'Origine Contrôlée.  
La liste des allergènes est disponible à la demande en magasin.

Merci de passer vos commandes avant le vendredi 19 décembre au soir pour Noël et avant le vendredi 26 décembre au soir pour le Nouvel An.

# VOLAILLE & BOUCHERIE

-les viandes de fête-

## VOLAILLE

Boudins blancs truffés.....	16,95 €/kg
Pintade farce morilles, armagnac.....	20,95 €/kg
Pintade farce forestière.....	20,95 €/kg
Pintade farce raisins, cognac.....	20,95 €/kg
Demi-dinde farcie : marrons et raisins.....	21,95 €/kg
Rôti de canard aux piments d'Espelette.....	21,95 €/kg
Paupiette de pintade farce au foie gras, cœur fondant de figues.....	21,95 €/kg
Paupiette de pintade au foie gras, cœur fondant marron.....	21,95 €/kg
Poularde farce forestière.....	25,95 €/kg
Poularde farce foie gras.....	25,95 €/kg
Paupiette de pintade à la truffe.....	25,95 €/kg
Rôti de chapon, morilles, armagnac.....	26,95 €/kg
Demi-chapon farce forestière.....	29,95 €/kg
Ballotin de chapon de pintade morilles et armagnac.....	29,95 €/kg



Retrouvez notre sélection de volaille festive  
de Bretagne, du Périgord, de Bresse.

## BOUCHERIE

Rôti de porc aux épices de Noël.....	18,95 €/kg
Rôti de porc aux morilles.....	18,95 €/kg
Rôti de porc marrons & girolles.....	18,95 €/kg
Filet mignon de porc Orloff.....	22,95 €/kg
Filet mignon de porc emmental & chorizo.....	22,95 €/kg



La liste des allergènes est disponible à la demande en magasin.

**Merci de passer vos commandes avant le vendredi 19 décembre au soir pour Noël et avant le vendredi 26 décembre au soir pour le Nouvel An.**



# PLATEAUX DE FROMAGES

-l'accord parfait de la tradition-



Composés sur place par notre équipe fromagerie.

## Plateau Tradition.....15,95 €

4/5 personnes - 500g minimum

Comté NRT AOP<sup>1</sup> 13 mois<sup>1a</sup> - 34,6% MG/PF  
Saint-Nectaire fermier AOP<sup>1a</sup> - 29,8% MG/PF  
Fourme d'Ambert AOP<sup>1a</sup> - 30% MG/PF  
Brie de Meaux AOP<sup>1a</sup> - 22,8% MG/PF  
La Fine Fleurs<sup>1a</sup> - 23% MG/PF

## Plateau Le Connaisseur.....24,95 €

5/6 personnes - 600g minimum

Tomme fermière Auvergne<sup>1a</sup> - 28% MG/PF  
Roquefort Papillon AOP<sup>1b</sup> - 32% MG/PF  
Mimolette 1/2 Vieille<sup>1c</sup> - 27% MG/PF  
Comté AOP 8/14 mois<sup>1a</sup> - 35% MG/PF  
Tomme des fleurs<sup>1a</sup> - 28% MG/PF

## Plateau Le Festin Lacté.....30,95 €

6/7 personnes - 700g minimum

Tomme du Jura<sup>1a</sup> - 31% MG/PF  
Tomme des Fleurs<sup>1a</sup> - 28% MG/PF  
Morbier AOP<sup>1a</sup> - 29% MG/PF  
Roquefort Papillon AOP<sup>1b</sup> - 32% MG/PF  
Timanoix<sup>1a</sup> - 27% MG/PF  
Sapic de Fontenille<sup>1a</sup> - 23,2% MG/PF

<sup>1</sup> Origine France | <sup>a</sup> Lait cru de vache | <sup>b</sup> Lait cru de brebis | <sup>c</sup> Lait pasteurisé de vache | AOP : Appellation d'Origine Contrôlée

La liste des allergènes est disponible à la demande en magasin.

Merci de passer vos commandes avant le samedi 20 décembre au soir pour Noël et avant le samedi 27 décembre au soir pour le Nouvel An.

# BÛCHES DE NOËL

-douceur enchantée-



21,00€  
la bûche  
6 parts

## Bûche K Or Noir

Mousse Xokoa Or Noir,  
Crèmeux caramel,  
Croustillant feuilletine praliné



## Bûche Ananas Vanille

Mousse vanille de Madagascar,  
Compoté d'ananas flambé  
Biscuit amande,  
Streusel



## Bûche Caramel Cacahuètes

Mousse Xokoa Or Lait,  
Crèmeux caramel,  
Croquant feuilletine cacahuètes,  
Biscuit madeleine



## Bûche Douceur Passion Framboise

Mousse framboise,  
Crèmeux fruit de la passion,  
Biscuit cuillère



## Bûche Praliné Noisette

Mousse praliné amande/noisette,  
Crèmeux gianduja,  
Croustillant feuilletine noisette,  
Biscuit moelleux cacao



# CHOCOLATERIE

-la touche finale-



Boîte de 15.....	9,90 €
Boîte de 21.....	13,90 €
Boîte de 32.....	21,20 €
Boîte de 45.....	28,95 €
Boîte de 64.....	39,00 €
Boîte de 90.....	54,00 €