

LRK

E.Leclerc
Le Relecq-Kerhuon

CHAQUE JOUR
VOUS ROPPROCHE D'UN FESTIN

-CARTE TRAITEUR 2025-



Les
SAVEURS
KERHORRES

LES APÉRITIFS

-comme un avant goût de fêtes-

Box «Apéro de la mer» - 240 g LES SAVOIRS DES CÉPHALOPODES

Rillettes de saumon

Rillettes de thon

Rillettes de truite

Rillettes de maquereau¹

Croûtons

Assiette dégustation fumaison

- 250 g LES SAVOIRS DES CÉPHALOPODES

Noix de Saint-Jacques fumées au piment d'Espelette

Saumon fumé à la ficelle

Truite fumée

Thon fumé



Plateau de toasts tartinés

- 36 pièces LES SAVOIRS DES CÉPHALOPODES

Rillettes de saumon

Rillettes de thon

Fromage frais avec œufs de truite

Chorizo doux

Mousse de canard

Chiffonnade de jambon cru

Pizza apéro LES SAVOIRS DES CÉPHALOPODES

Reine

4 fromages

Paysanne

Bolognaise

Boîte sushis de Noël - 36 pièces SUSHIS K

32,95 €

4 calis saumon fumé fromage frais et oignons frits

4 calis végétarien avocat carotte, roquette et oignons frits

4 calis saumon² 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 - 100 g LES SAVOIRS DES CÉPHALOPODES



6 huîtres creuses n°3³ 4,95 €

Demi langouste à la parisienne - 320g 18,95 €



CHAUDES

Crustade 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%)⁴ - 130g 3,95 €

Blanquette de cabillaud¹ curry aux petits légumes - 150 g LES SAVOIRS DES CÉPHALOPODES 3,95 €

Cassolette de Saint-Jacques de Saint-Brieuc⁵ et de crevettes - 150 g LES SAVOIRS DES CÉPHALOPODES 6,95 €

¹ Pêché en Atlantique Nord Est / ² Saumon = salmon salar, élevé en Norvège / ³ Elevées en France / ⁴ Argopecten Purpuratus. Pérou / ⁵ 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 cuite¹ - 400g
6 langoustines cuites¹ - *calibre 20/30*
6 crevettes roses cuites² - *calibre 50/70*
Bigorneaux cuits¹ - 50g

Le Camfrout

18,95 €

1 Demi-araignée cuite¹ - 400g
9 langoustines cuites¹ - *calibre 20/30*
9 crevettes roses cuites² - *calibre 50/70*
Bigorneaux cuits¹ - 50g
Crevettes grises cuites¹ - 50g
6 praires¹

Le Pen an Toul

26,95 €

1 Demi-araignée cuite¹ - 400g
1 Demi-homard Canadien cuit³
3 crevettes roses cuites de Madagascar⁴ - *calibre 10/20*
8 langoustines cuites¹ - *calibre 20/30*
6 crevettes roses cuites² - *calibre 50/70*
Crevettes grises cuites¹ - 50g
Bigorneaux cuits¹ - 50g
6 praires¹



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

¹ Pêché en Atlantique Nord Est | ² Elevée en Equateur et/ou autres pays | ³ Pêchée en Atlantique Nord Ouest | ⁴ 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.



TRAITEUR À LA CARTE

-des plats d'exception-

POISSONS

Tournedos de cabillaud, bacon - 150g	LES SAVEURS KERHORSES	3,95 €
Tournedos de saumon, chorizo - 150g	LES SAVEURS KERHORSES	3,95 €
Brochette de cabillaud, thym citron - 200g	LES SAVEURS KERHORSES	5,95 €
Brochette de saumon et piment d'Espelette - 200g	LES SAVEURS KERHORSES	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 ¹ , crevettes (200g), sauce maître d'hôtel	LES SAVEURS KERHORSES	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 €
Cuisson 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 €

¹ 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

12,50 €
la part

Gratin dauphinois - 150g

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

18,95 €
la part

Gratin de pommes de terre aux champignons - 150g

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

23,90 €
la part

Poêlée de pommes de terre sarladaise - 150g

Plateau raclette

Fromages

Raclette de Savoie⁴ - 100g - 29% MG/PF

Raclette fumée⁵ - 50g - 28% MG/PF

Raclette poivre⁵ - 50g - 28% MG/PF

9,95 €
la part

Charcuteries

1 tranche de jambon blanc cuit¹

1 tranche de coppa²

1 tranche de chorizo fort³

1 tranche de jambon sec breton¹

1 tranche de pavé au poivre¹

1 tranche de saucisson à l'ail¹

¹ Origine France | ² Origine Italie | ³ Origine Espagne | ⁴ Lait thermisé de vache | ⁵ 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 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

4/5 personnes - 500g minimum

15,95 €

Comté NRT AOP¹ 13 mois^{1a} - 34,6% MG/PF
Saint-Nectaire fermier AOP^{1a} - 29,8% MG/PF
Fourme d'Ambert AOP^{1a} - 30% MG/PF
Brie de Meaux AOP^{1a} - 22,8% MG/PF
La Fine Fleurs^{1a} - 23% MG/PF

Plateau Le Festin Lacté

6/7 personnes - 700g minimum

30,95 €

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

Plateau Le Connaisseur

5/6 personnes - 600g minimum

24,95 €

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

¹ Origine France | ^a Lait cru de vache | ^b Lait cru de brebis | ^c 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 gianduia,
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 €

Merci de passer vos commandes avant le lundi 22 décembre.



© Freepik