

LOUSTIC

CUISINE BRETONNE FRAÎCHE & CRÉATIVE

Offre traiteur
Printemps Été 2024

Sommaire

NOS ENGAGEMENTS	4
COCKTAIL - PRÉSENTATION	5
COCKTAIL - LES PIÈCES SALÉES	6
COCKTAIL - LES ATELIERS	7
COCKTAIL - LES PIÈCES SUCRÉES	9
LES ENTRÉES	13
LES PLATS	14
LES FROMAGES	17
LES DESSERTS	17
LES BOISSONS	18
LES OPTIONS	20
LE GLOSSAIRE	20



Loustic, c'est qui ?

ROBIN KERMAREC : AVEC UN TEL NOM, DIFFICILE DE TRICHER ! ORIGINAIRE DE BREST, JE MIGRE À LYON EN 2020 ET DÉCOUVRE UNE VILLE QUI N'A PAS USURPÉ SON SURNOM DE CAPITALE DE LA GASTRONOMIE. C'EST SUR CETTE SCÈNE CULINAIRE MÊLANT AUTHENTICITÉ ET INNOVATION QU'UNE ENVIE S'IMMISCE EN MOI : CELLE D'APPORTER MA PIERRE À L'ÉDIFICE.

GOURMAND-GOURMET DE NATURE, JE ME PASSIONNE POUR LES PRODUCTIONS ARTISANALES QUI FONT LA RICHESSE DU TERROIR FRANÇAIS AVEC **UN ATTACHEMENT PARTICULIER POUR LA BRETAGNE**. UN TERRITOIRE HISTORIQUEMENT ANCRÉ SUR DES PRODUITS DE LA TERRE, FRUITS DU TRAVAIL DE NOS ÉLEVEURS, MARAÎCHERS OU CÉRÉALIERES. C'EST DANS UN SECOND TEMPS QUE LES PRODUITS DE LA MER FURENT DÉMOCRATISÉS GRÂCE AUX PÊCHEURS ET AUX OSTRÉICULTEURS.

C'EST L'ENSEMBLE DE CE PATRIMOINE CULINAIRE QUE JE SOUHAITE SUBLIMER POUR MONTRER QUE **LA BRETAGNE, NON, CE N'EST PAS QUE DES CRÊPES !**



Réaliser des prestations authentiques et respectueuses

FAIT MAISON

CHEZ LOUSTIC, NOUS FAISONS RESSORTIR NOTRE PATTE SUR CHACUNE DE NOS CRÉATIONS. NOUS PARTAGEONS **NOTRE IDENTITÉ À TRAVERS UNE CUISINE MAISON** FAITE DE PRÉPARATIONS ARTISANALES ET DE DRESSAGES TENDANCE.

PRODUITS DE SAISON

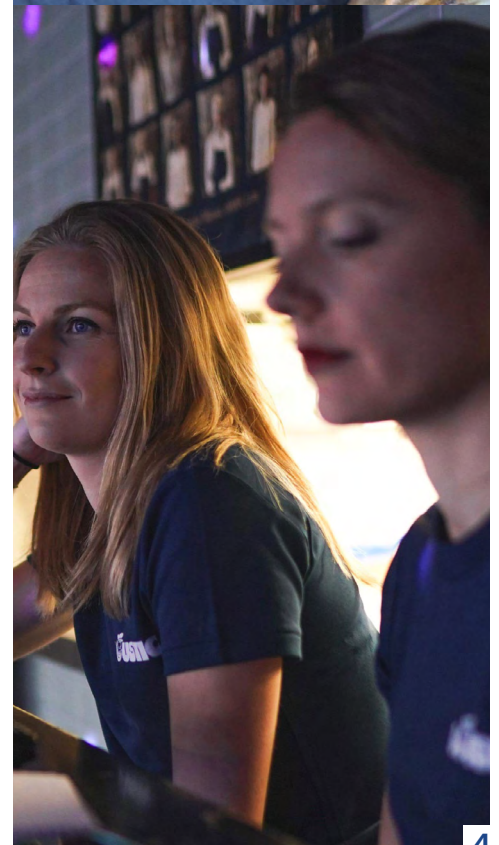
NOTRE CARTE EST RÉGULIÈREMENT RENOUVELÉE POUR RESPECTER LES PRODUCTIONS SAISONNIÈRES. C'EST AUSSI L'OCCASION DE **METTRE EN AVANT CERTAINS PRODUITS MÉCONNUS** DU GRAND PUBLIC.

PRODUITS SOURCÉS

POUR METTRE EN AVANT ET VALORISER LE TERROIR BRETON, NOUS UTILISONS **DES PRODUITS D'ARTISANS ISSUS D'UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE** : SAUCISSE DE MOLÈNE, FARINE BLÉ NOIR IGP BRETAGNE, VÉRITABLE ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ, OIGNONS DE ROSCOFF...

BIEN-ÊTRE DES SALARIÉS

LE BIEN-ÊTRE DE NOS COLLABORATEURS EST AU CŒUR DE NOTRE DÉVELOPPEMENT. NOUS OFFRONS DES QUALITÉS DE TRAVAUX OPTIMALES, UN DIALOGUE PERMANENT ET LIBÉRÉ ET UNE JUSTE RÉMUNÉRATION.



Faire souffler un vent de fraîcheur Breton sur vos événements



COCKTAIL - DESCRIPTIF DES PIÈCES SALÉES

Des créations 100% made in Loustic

TOUS NOS TARIFS SONT INDIQUÉS HT

PAIMPOL

HOUMOUS COCO DE PAIMPOL
PAIN PITA MAISON
GEL D'HUILE D'HERBES

1,80€ GLUTEN

BREST-MÊME

CROMESQUI DE SARRASIN
BASILIC & CONTÉ

1,80€ GLUTEN, LAIT

CARANTEC

BLINIS AU CURRY BRETON*
MAQUEREAU GRAVLAX
GEL LAIT RIBOT* & POMME VERTE MARINÉE

1,80€ OEUF, LAIT, POISSON, GLUTEN

PERROS-GUIREC

PALET BRETON SALÉ
MOUSSE «MADAME LOÏK» AU CONFIT D'OIGNONS DE ROSCOFF
PICKLES DE SARRASIN

1,80€ OEUF, LAIT, GLUTEN

PLOUGASTEL

PALET BRETON SALÉ
MOUSSE POIVRONS ROUGES GRILLÉS
FRAISE DE PLOUGASTEL, CORIANDRE

1,80€ LACTOSE, GLUTEN

CONCARNEAU

RILLETTE DE MAQUEREAU DE PENMARC'H
BLINIS SARRASIN
PICKLES OIGNONS ROUGES, MYRTILLES

1,80€ OEUF, POISSON

MOLÈNE

SAUCISSE DE MOLÈNE FUMÉE AUX ALGUES
FARZ DU*
SAUCE MIEL MOUTARDE & JULIENNE DE NORI

1,80€ MOUTARDE, OEUF, LAIT

QUIBERON

SARDINE DE PENMARC'H GRILLÉE
BROCOMOLE*
FARZ GWEN*

1,80€ OEUF, LAIT, POISSON, GLUTEN

GUILVINEC

MAKI BRETON AVEC GALETTE DE SARRASIN
CREVETTE MARINÉES, ALGUE NORI
MOUSSE «MADAME LOÏK» CITRON ANETH

1,80€ LACTOSE, CRUSTACÉ

VANNES

BUN AU SARRASIN MAISON
EFFILOCHÉ DE JOUE DE COCHON
SAUCE BLANCHE

1,80€ LACTOSE, GLUTEN

* DESCRIPTION À RETROUVER DANS LE GLOSSAIRE DU LOUSTIC P.19

Spectacle, convivialité & gourmandise

MINI-CRÊPES

GALETTE SARRASIN TOURNÉES SUR PLACE ET GARNIES FAÇON CRÊPE COMPLÈTE

OPTION VÉGÉTARIEN : GARNIES AVEC CONFITS D'OIGNONS DE ROSCOFF ET TOMME BRETONNE

2,10€ *LACTOSE*

SARDINES GRILLÉES

SARDINES MARINÉES ET GRILLÉES À LA PLANCHA SERVIES SUR UN PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ
AVEC UNE HUILE CITRONNÉE AUX ALGUES

2,20€ *POISSON, LACTOSE, GLUTEN*

GALETTE SAUCISSE

GALETTE SARRASIN, SAUCISSE CUISSON LONGUE SNACKÉE SUR PLANCHA
GEL POMME, SARRASIN GRILLÉ

2,20€

MINI-BURGER BRETON

BUN MAISON AU SARRASIN. PALETTE DE COCHON CONFITE AU CIDRE. SAUCE LIPIG*

OPTION : BOEUF OU VÉGÉTARIEN

2,30€ *OEUF, LAIT, GLUTEN*

CREVETTES TOASTÉES

CREVETTES MARINÉES ET TOASTÉES À LA PLANCHA

SERVIES SUR UN BLINIS SARRASIN AVEC UNE BISQUE DE CREVETTE

2,30€ *OEUF, LAIT, CRUSTACÉ*



COCKTAIL - LES HUÎTRES

Des condiments qui pep's

1.

CHORIZO GRILLÉ, SARRASIN, CIBOULETTE

2.

PÊCHE JAUNE, CITRON VERT, ÉCHALOTE

3.

BOUDIN GRILLÉ, LAIT RIBOT

4.

POIVRON, HUILE DE ROMARIN

5.

COCO, HUILE D'HERBES, CACAHUËTE

6.

CÉBETTE, TAMARIN, PIMENT D'ESPELETTE

2,60€/unité

Minimum d'une douzaine



Les recettes de grand-mère pimpées par Loustic



FAR BRETON

1,80€

FAR À LA MÛRE, MÛRES FRAÎCHES ET ZESTES DE CITRON VERT

OEUF, LAIT, GLUTEN

QUATRE-QUARTS

1,80€

LA RECETTE PUR BEURRE DU QUATRE-QUARTS REVISITÉE AVEC UN CRÉMEUX AU BASILIC ET DES ÉCORCES DE CITRON CONFITES

OEUF, LAIT, GLUTEN

GATEAU BRETON

1,80€

GATEAU BRETON AU SARRASIN, CRÉMEUX FRAMBOISE, GRAINES DE SARRASIN TORRÉFIÉES

OEUF, LAIT

GALETTE PONT-AVEN

1,80€

FINE GALETTE DE PONT-AVEN, MOUSSE AU «MADAME LOÏK» CITRONNÉE, COMPOTÉE FRAISE-RO-MARIN, FRAISES DE PLOUGASTEL FRAÎCHES

OEUF, LAIT, GLUTEN

KOIGN-AMANN

1,80€

KOIGN-AMANN SUIVANT LA TRADITIONNELLE RECETTE DE DOUARNENEZ. RAFRAICHI PAR DES ÉCLATS DE PISTACHE ET UN GEL CITRON

OEUF, LAIT, GLUTEN

Des formules pour tous les goûts et tous les budgets

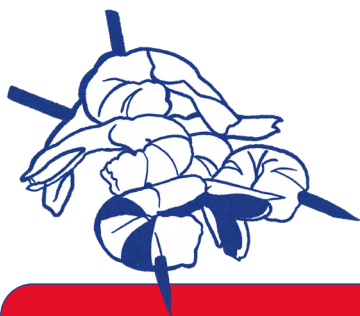


15€/PERS <i>(TARIF HT)</i>	SALÉ		ATELIER
	PAIMPOL	CONCARNEAU	
	BREST-MÊME	MOLÈNE	
	CARANTEC	QUIBERON	
8 PIÈCES			MINI-CRÊPES 2 PIÈCES

18,8€/PERS <i>(TARIF HT)</i>	SALÉ		ATELIER
	PAIMPOL	CONCARNEAU	
	MOLÈNE	QUIBERON	
	PERROS-GUIREC	GUILVINEC	
	VANNES	BREST-MÊME	
10 PIÈCES			SARDINES GRILLÉES 2 PIÈCES

25,4€/PERS <i>(TARIF HT)</i>	SALÉ		ATELIER
	PAIMPOL	BREST-MÊME	
	MOLÈNE	CARANTEC	
	QUIBERON	PERROS-GUIREC	
	VANNES	GUILVINEC	
	PLOUGASTEL	GUILVINEC	
13 PIÈCES			MINI-BURGERS BRETONS 2 PIÈCES CREVETTES 2 PIÈCES

COCKTAIL - EXEMPLES DE COCKTAILS DINATOIRES



33€ / PERS
(TARIF HT)

18 PIÈCES

SALÉ

PAIMPOL *2	CONCARNEAU *2
BREST-MÊME	MOLÈNE *2
CARANTEC *2	QUIBERON *2
FAR BRETON *2	QUATRE-QUART *2

ATELIER

MINI-CRÊPES
2 PIÈCES

37,8€ / PERS
(TARIF HT)

20 PIÈCES

SALÉ

PAIMPOL *2	CONCARNEAU *2
MOLÈNE *2	QUIBERON *2
PERROS-GUIREC *2	PLOUGASTEL *2
PALET BRETON *2	PONT-AVEN *2

ATELIER

SARDINES GRILLÉES
2 PIÈCES

MINI-BURGERS BRETONS
2 PIÈCES

42,4€ / PERS
(TARIF HT)

22 PIÈCES

SALÉ

CONCARNEAU *2	BREST-MÊME *2
MOLÈNE *2	CARANTEC *2
PERROS-GUIREC *2	VANNES *2
PONT-AVEN *2	KOIGN-AMANN *2

ATELIER

SARDINES GRILLÉES
2 PIÈCES

MINI-BURGERS BRETONS
2 PIÈCES

CREVETTES
2 PIÈCES

TARIFICATION DU SERVICE : 35€HT PAR HEURE ET PAR COLLABORATEUR. NOUS PRÉVOYONS UN(E) SERVEUR(SE) POUR 30 CONVIVES. CE PRIX INCLUT LE SERVICE, LA FOURNITURE ET LA MISE EN PLACE DES TABLES BUFFET JUPONNÉES ET DÉCORÉES AINSI QUE LE PETIT MATÉRIEL.

Des menus qui régaleront

MENU BIGOUDEN

TABOULÉ DE SARRASIN

CURRY BRETON

FLAN PATISS' DES BRETONS

24,7€/PERS
(TARIF HT)

MENU FINISTÈRE

TROIS BIGOUDÈNES

PALETTE BRAISÉE

TRIO FROMAGES FROIDS

QUATRE-QUART

38,6€/PERS
(TARIF HT)

MENU BREIZH

GRAVLAX

AGNEAU DE BROCÉLIANDE

TRIO DE BLINIS

GALETTE PONT-AVEN

54,6€/PERS
(TARIF HT)

MENU PTIT LOUSTIC

NUGGETS MAISON
GRATIN DE MACARONI AU FROMAGE

MOELLEUX AU CHOCOLAT

12,90€/PERS
(TARIF HT)

Accostage en terre de l'Ouest



TABOULÉ DE SARRASIN

TABOULÉ REVISITÉ AU SARRASIN
POIVRON, CONCOMBRE, POIS CHICHE
HERBES, CITRON VERT ET POIVRE DE TIMUT

6,90€

TROIS BIGOUDÈNES

PANCAKES AU SARRASIN ET ROMARIN
LARD BRETON GRILLÉ
OEUF AU PLAT

8,90€ LAIT, OEUF

CANNELONI SARDINES

CANNELONI DE COURGETTES FARÇI
À LA RILLETTE DE SARDINES DE PENMARC'H
CRÈME DE COURGETTE, NOIX DE PÉCAN

12,90€ LAIT, POISSON, NOIX

ASPERGES & CIE

ASPERGES VERTES
CRÈME MAÏS ET CRUMBLE CURRY BRETON
VINAIGRETTE LAIT RIBOT

LAIT, GLUTEN **8,90€**

GOCHTIAL*

GOCHTIAL TOASTÉ À L'AIL
SAUCISSE DE MOLÈNE SNACKÉE
DUO D'ARTICHAUT CAMUS

OEUF, LAIT, GLUTEN **9,90€**

GRAVLAX

FINE TRANCHES DE MAQUEREAUX GRAVLAX
HOUMOUS DE BETTERAVE
SUCRINE BRAISÉE

POISSON **12,90€**

LES PLATS

Sublimer un terroir d'excellence

CURRY BRETON

COCO DE PAIMPOL, SARRASIN GRILLÉ
PATATE DOUCE, PETITS POIS, CACAHUËTES
CURRY BRETON*

13,90€

LAIT
ARACHIDE

LE BOWL DU LOUSTIC

FARZ DU BRUZHUNED*, SAUCE BLANCHE
OEUF MARINÉ CIDRE ET MIEL DE SARRASIN
ASSORTIMENTS CRUDITÉS ET SALICORNE

14,90€

LAIT
OEUF

PALETTE BRAISÉE

PALETTE DE COCHON BRAISÉE, JUS CORSÉ
POMME DE TERRE GRENAILLE, COURGETTES RÔTIES

16,90€

LAIT

JOUE DE PORC (OU PALERON DE BOEUF)

JOUE DE PORC CONFITE AU CIDRE
FARZ BUEN GWENN & DU*
FENOUIL BRAISÉ

17,90€

GLUTEN
LAIT
OEUF

FILET MIGNON

FILET MIGNON EN CROÛTE BASILIC-NOISETTE
POLENTA AU CIDRE, CONDIMENT AU PETITS POIS
SAUCE SALICORNAISE*

19,90€

GLUTEN
LAIT

AGNEAU DE BROCÉLIANDE

ÉPAULE D'AGNEAU DE BROCÉLIANDE LABEL ROUGE
FARZ DU BRUZHUNED*, SUCRINE BRAISÉE
SAUCE LIPIG

25,90€

LAIT
OEUF

CABILLAUD EN NORI

CABILLAUD ROULÉ EN ALGUE NORI ET AU VINAIGRE DE
CIDRE, BEURRE BLANC DE LAURIER,
BROCOLI SAUTÉ, FARZ BUEN DU*

22,90€

POISSON
LAIT
OEUF

MERLU EN CROÛTE

MERLU EN CROÛTE DE LARD FUMÉ ET THYM
RISOTTO DE SARRASIN
CONDIMENT POIVRON GRILLÉ POIVRE DE TIMUT

23,90€

POISSON
LAIT
GLUTEN







LES FROMAGES

Bretagne terres de fromage ? Et pas qu'un peu !

TRIO DE FROMAGES FROIDS

TROIS FROMAGES BRETONS SERVIS AVEC PAIN DE CAMPAGNE TOASTÉ
ACCOMPAGNÉS D'UN GWELL AUX HERBES

6,90€ LAIT, GLUTEN

BRIOCHE PERDUE

BRIOCHE MAISON SALÉE FAÇON PAIN PERDU GARNIE DE TROIS FROMAGES

7,90€ LAIT, GLUTEN

TRIO DE BLINIS

TOMME AU CUMIN
CHÈVRE AUX HERBES DE PROVENCE
MOUSSE «MADAME LOÏK»

8,90€ LAIT, GLUTEN



LES DESSERTS

Pour le grand bonheur des lichoux*

FLAN PATISS' DES BRETONS : 3,90€

PÂTE AU SARRASIN, APPAREIL À LA VANILLE RAFRAÎCHI PAR DU LAIT RIBOT

FAR BRETON : 5,90€

FAR À LA MÛRE, GEL MÛRE-CITRON VERT, MÛRES FRAÎCHES ET ZESTES DE CITRON VERT

QUATRE-QUARTS : 5,90€

QUATRE-QUARTS CITRONNÉ, CRÉMEUX AU BASILIC, ÉCORCES DE CITRON CONFITES ET CRUMBLE DE SARRASIN

GÂTEAU BRETON : 6,90€

GATEAU BRETON AU SARRASIN, CRÉMEUX FRAMBOISE, FRAMBOISE FRAÎCHES ET GRAINES DE SARRASIN TORRÉFIÉES

GALETTE DE PONT-AVEN : 6,90€

MOUSSE AU «MADAME LOÏK» FAÇON CHEESECAKE, COMPOTÉE FRAISE-ROMARIN, FRAISES FRAÎCHES DE PLOUGASTEL

KOIGN-AMANN : 6,90€

LA TRADITIONNELLE RECETTE DU KOIGN-AMANN, RAFRAÎCHI PAR UNE MOUSSE PISTACHE ET UN GEL CITRON



LES BOISSONS

Une sélection poussée de productions artisanales

TOUS NOS TARIFS SONT INDIQUÉS À LA BOUTEILLE

VIN BLANC

CHIGNIN (100% JACQUÈRE) - DOMAINE YVES GIRARD MADOUX : 12€

MUSCADET (100% MELON DE BOURGOGNE) - CUVÉE STARFISH - DOMAINE ERIC CHEVALIER : 16€

BEAUJOLAIS (100% CHARDONNAY) - CUVÉE BAPTISTE - DOMAINE BALUCE : 18€

GRAND ARDÈCHE (100% CHARDONNAY) - LOUIS LATOUR : 22€

COLLINES RHODANIENNES (100% VIOGNIER) - CUVÉE PRIMAVERA - PIERRE JEAN VILLA : 35€

VIN ROUGE

BEAUJOLAIS PIERRE DORÉE (100% GAMAY) - DOMAINE CHRISTOPHE SUBRIN : 12€

HAUTE CÔTE DE NUIT (100% PINOT NOIR) - DOMAINE YVES BAZIN : 18€

MONDEUSE - CUVÉE TERRE D'ORIGINE - DOMAINE FABIEN TROSSET : 19€

BOURGOGNE (100% PINOT NOIR) - ALAIN JEANNIARD : 24€

PIC SAINT-LOUP (SYRAH, GRENACHE, MOURVÈDRE) - CUVÉE AN 1189 - GÉRARD BERTRAND : 29€

VIN ROSÉ

BEAUJOLAIS (100% GAMAY) - CUVÉE ROSE DES SABLES - DOMAINE DES PAMPRES D'OR : 12€

VAUCLUSE (CALADOC, GRENACHE, CARIGNAN) - FAMILLE DE BOEL : 15€

PÉTILLANT

CRÉMANT DU JURA (100% CHARDONNAY) - YVES JACQUIER : 16€

CHAMPAGNE (90% PINOT NOIR, 10% CHARDONNAY) - GÉRARD COLLIN : 39€

CERDON (100% GAMAY) - CUVÉE VIEILLES VIGNES - DANIEL BOCCARD : 15€

CIDRERIE PARTENAIRE

LA CIDRERIE ET LES VERGERS DE COZMÉZOU SONT SITUÉS À PLOUÉGAT-GUÉRAND DANS LE FINISTÈRE, COMMUNE RÉPUTÉE POUR SON CLIMAT ET SON TERROIR PROPICE À LA CULTURE DE LA POMME À CIDRE. NOUS PRODUISONS, DANS LE RESPECT DU SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL, DES CIDRES, DU JUS DE POMME, DU VINAIGRE, DU POMMEAU, DU CHOUCHEM (HYDROMEL) ET DE L'EAU DE VIE.

ERWAN LE CAËR, GÉRANT

”

COZ MEZOU



LA SÉLECTION :

LE BRUT : SEC, À L'AMERTUNE POSÉE AVEC UNE POINTE D'ACIDITÉ ; 9€

LE TRADI : FRUITÉ, GOURMAND & FRAIS ; 9€

LE JABADAO : FRUITS TROPICAUX, RONDEUR ET AMERTUME FINE ; 11€

LE HOPERCHÉ : LES NOTES HERBACÉS DU HOUBLON S'ASSOCIENT PARFAITEMENT AVEC LE CIDRE ; 11€

SOFTS

FONTAINE CITRONNADE MAISON : 2,33€/PERSONNE

FONTAINE THÉ GLACÉ MAISON : 2,33€/PERSONNE

LE CLASSIQUE : BREIZH COLA, JUS D'ORANGE, EAU PÉTILLANTE & PLATE ; 1,83€/PERSONNE

FORFAIT EAU MINÉRALE : 1,33€/PERSONNE



LES OPTIONS

BRUNCH BRETON

PLATEAU DE CHARCUTERIES : SAUCISSE DE MOLÈNE, PÂTÉ BRETON, RILLETES AU CIDRE...

PLATEAU DE FROMAGES BRETONS, FROMAGE BLANC FERMIER & TOPPINGS

ENSEMBLE DE DESSERTS BRETONS : FAR, KOUIGN-AMANN, QUATRE-QUARTS, CAMEL BEURRE SALÉ...

ASSORTIMENT DE SALADES

TARTES AUX FRUITS DE SAISON

JUS DE FRUITS, THÉ & CAFÉ

20€/personne

LE GLOSSAIRE DU LOUSTIC

BROCOMOLE : GUACAMOLE DE BROCOLIS

CHOUCHEN : BREUVAGE LIQUOREUX À BASE DE MIEL

CURRY BRETON : MÉLANGE D'ÉPICES INDIENNES ET ALGUES

FARZ BUEN : PÂTE À CRÊPE ÉPAISSE CUITE À LA POÊLE FAÇON OEUFS BROUILLÉS

FARZ DU : FAR NOIR, IL S'AGIT D'UNE PÂTE DE SARRASIN ÉPAISSE CUITE DANS UN SAC DANS UN BOUILLON

FARZ DU BRUZHUNED : FAR NOIR EMMIETTÉ

FARZ GWEN : FAR BLANC, PÂTE À CRÊPE ÉPAISSE CUITE DANS UN SAC DANS UN BOUILLON

GOCHTIAL : PAIN-BRIOCHE DU GOLFE DU MORBIHAN

GWELL : LAIT FERMENTÉ DE PRODUCTION FERMÈRE ISSUE DE RACES DE VACHES BRETONNES

KIG-HA-FARZ : LE POT AU FEU BRETON. KIG POUR VIANDE, FARZ POUR FAR

LAIT RIBOT : LAIT DE VACHE FERMENTÉ

LICHOUX : GOURMAND

LICHOUSERIE : GOURMANDISE/CONFISERIE

SAUCE LIPIG : SAUCE BRETONNE AUX ÉCHALOTTES ET AU BEURRE (ACCOMPAGNE LE FAMEUX KIG-HA-FARZ*)

SAUCE SALICORNAISE : BEARNAISE À LA SALICORNE



Une demande
particulière ?
Contactez-nous
pour en discuter !



contact@loustic.bzh



www.loustic.bzh



[@loustic.lyon](https://www.instagram.com/loustic.lyon)



06 89 12 11 11

