



L'îlot
KERGAHER

17a lieu-dit Kergaher
56520 Guidel

47°45'27.251°N
3°30'2.452°O

contact@ilot-kergaher.bzh

www.ilot-kergaher.bzh

**L'OFFRE
TRAITEUR
DE L'ÎLOT
KERGAHER
GUIDEL**
PRINTEMPS-ÉTÉ 2025

**Bienvenue à
L'îlot Kergaher,
le lieu nature pour
toutes et tous.**
Découvrez notre
cuisine végétarienne,
locale et de saison !





L'équipe de L'îlot Kergaher propose une offre de **restauration locale, végétale, de saison et majoritairement bio.**

Sans rien céder à la gourmandise, la cuisine est préparée à partir d'aliments rigoureusement choisis. Des légumes, cultivés sur place au sein du jardin maraîcher, au pain, produit localement et de manière traditionnelle par une ferme bio voisine, en passant par les herbes sauvages et algues ramassées de façon raisonnée par l'équipe autour du site, tout est mis en oeuvre pour aller dans le sens d'une intelligence collective centrée sur l'alimentation.

Retrouvez la liste de nos fournisseurs locaux sur notre site internet !

Notre offre traiteur va dans le sens des engagements quotidiens que nous prenons dans **notre lieu éco-labellisé du label européen depuis 2022.**



FORMULES AU CHOIX

- une **formule buffet** comprenant une **salade composée de saison, 5 pièces salées et 2 pièces sucrées** (25 euros par personne hors boisson)
 >> 3 pièces salées à choisir parmi nos incontournables et 2 parmi nos créations de saison

- une **formule apéritif** comprenant **3 pièces salées et 2 pièces sucrées** (15 euros par personne hors boisson)
 >> 2 pièces salées à choisir parmi nos incontournables et 1 parmi nos créations de saison



Nous pouvons vous proposer différentes options supplémentaires : plateau de fromages, gâteau «de fête», formule enfant, sélection de boissons alcoolisées ou non, déco fleurie...

Nous prenons en compte vos envies, interrogez-nous et **laissez-vous surprendre.**

www.ilot-kergaher.bzh

CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ

Nos incontournables

- Bar à crudités
- Archipel à picorer et îlot de chèvre frais
- Bouquet de gressins iodés
- Faisselle battue aux algues
- Focaccia au sarrasin et légumes de saison
- Soupe colorée et topping croustillant

Nos créations de saison

- Pâté en croûte de la maraîchère
- Œufs marinés en couleurs
- Gougères bretonnes
- Tatin du potager

Nos pièces sucrées

- Brownie choco-sarrasin
- Sureau curd et crumble
- Cupcake, chantilly aux herbes fraîches
- Roulé de crêpes caramel-sarrasin
- Tartelettes de fruits de saison

Exemples de salades de saison

- Laitue, fenouil, pomme, raisin sec & graine de tournesol
- Coleslaw aux accents asiatiques (sauce soja, vinaigre de riz, sésame)
- Salade tiède au chou-fleur & sarrasin

