



Location de salle

Croc'Épi met à votre disposition la petite salle du restaurant de Keryado. Murs en pierre, grandes fenêtres, accès terrasse et parking. Espace modulable (surface 90 m²), pour :

- réunion
- séminaire
- formation
- atelier

On peut même pousser les tables pour vous permettre de faire du yoga à condition que vos réunions ne tombent pas à l'heure du déjeuner



Tarifs

Location de la salle

- pour une demie journée : **72 €**
- pour la journée : **132 €**

Vidéo projecteur à disposition
Eau pétillante et plate à discrétion

Prestation traiteur

- Café d'accueil (café ou thé + verre de jus de fruits) : **3 €/pers**
- Pause sucrée (café ou thé + jus d'orange ou de jus pommes + un brownie ou un cookie + un fruit) : **7 €/pers**
- Déjeuner : formule plateau-repas (cf. page précédente) + café offert

Infos pratiques



Retrait des commandes au restaurant :
**2 rue Antoine de Saint-Exupéry,
56100 Lorient**

Livraison

à partir de 200 € de commande traiteur

De 0 à 10 kms autour du restaurant : **20 €**

De 10 à 30 km : **40 €**

Au-delà forfait + **2 €** du km

Zéro déchet

Bocaux consignés : **3,10 €**

CORNER VENTE DE CONTENANTS

- Buffets : location de vaisselle **3,80 €/pers** (assiette, couverts, verre)
- Réceptions : devis personnalisés (avec personnel pour servir, location de vaisselle...)

**Commandes traiteur et location de salle,
du lundi au samedi, avant 15h,
par mail ou téléphone : crocepi.keryado@biocoop-les7epis.bzh - 02 97 88 31 38**

Confirmez vos commandes 48h à l'avance minimum

Un acompte de 30% vous sera demandé à partir de 100 € de commandes

www.biocoop-les7epis.bzh/service-traiteur
www.facebook.com/CrocEpi



carte traiteur

“Cuisine biologique, locale et de saison.”



Le restaurant de la coopérative

biocoop
| Les 7 Épis





Petites pièces

Assortiment salé

Plateau de 25 pièces : **35,20 €**
(panachage par 5)

Verrines*

- Mousseline de légumes au tofu soyeux
- Tartare de saumon frais et hadock fumé
- Fromage frais aux fines herbes et pain d'épices
- Pad thaï de légumes, panacotta de riz
- Espuma betterave chèvre cumin

Crêpes du monde

- Crêpe de blé noir, andouille Kimerc'h
- Dosa aux légumes et tofu mariné
- Tortilla de maïs légumes grillés, guacamole
- Rouleau de printemps crevettes épices

Blinis froment ou sarrasin (préciser à la commande)

- Mousse de carottes fromage frais de chèvre curcuma
- Andouille, pommes, oignons
- Saumon, mascarpone, fines herbes
- Tartare d'algues, citron
- Houmous, coriandre

Cannelés

- Légumes et épices
- Saumon, algues, fines herbes
- Chorizo, fromage de brebis
- Thon au curry

Mini clubs

- Thon, achars de légumes
- Truite fumée, algues, fines herbes
- Jambon de pays, fromage de brebis, figue
- Légumes mayonnaise végétale

Assortiment sucré

Plateau de 25 pièces : **37,40 €**
(panachage par 5)

Réductions

- Mini brownie
- Mini cookie
- Mini chou (garniture du jour)

Verrines*

- Panacotta coco (végétal)
- Graines de chia, lait d'amande, sirop d'érable
- Compotée de fruits, pain d'épices
- Mousse au chocolat sarrasin
- Tiramisu breton (pommes, caramel au beurre salé, biscuit sarrasin et fromage blanc)

* verres consignés

Buffet

Devis personnalisé suivant vos besoins.
N'hésitez pas à nous contacter.

À titre indicatif :

- Salades composées **18 €/kg**
- Plateau de charcuterie maison (élaborée dans notre laboratoire de Lanester)
pour 8 pers : **44 €**
- Plateau de fromages
pour 8 pers : **49,50 €**
- Tarte aux fruits de saison
pour 8 pers : **27 €**
- Corbeille de pain (prix selon types de pain, assortiment)

Épi-bowl

Grand bol de céréales
et de légumes crus et cuits : **8 €**

Plateau repas

Tous nos plateaux repas sont constitués d'une entrée, d'un plat et d'un dessert à choisir parmi les suggestions du jour (pain compris)

- Plateau avec viande : **18 €**
- Plateau végétarien ou végétalien : **15,50 €**

“Les légumes et les fruits utilisés dans nos recettes changent au fil des saisons.”



Notre démarche

OUVERT EN 2009, CROC'ÉPI EST LE PREMIER RESTAURANT CERTIFIÉ BIO DE LORIENT.

Cuisine équilibrée et créative, adaptée aux goûts de chacun (carné, végé, sans gluten...), tous les plats sont préparés sur place. Pour donner la priorité aux produits frais, de saison et locaux, les légumes et les fruits utilisés dans nos recettes varient au cours de l'année. Traçabilité des approvisionnements, commerce équitable, objectif zéro déchet... l'éthique est aussi au menu pour vos réceptions et vos événements. Bon appétit !

