



TRAITEUR DE LA MER - SEASENS - LORIENT



Sur vos Marchés *et dans les Halles de Merville (depuis mi-avril 2025):*

DANS LES HALLES DE MERVILLE - LORIENT : MERCREDI, VENDREDI, SAMEDI ET DIMANCHE

ST PIERRE QUIBERON : JEUDI - LARMOR-PLAGE : DIMANCHE (Face à la Maison de la Presse)

7,50 € **Cassolette chaude Langoustine** : Coques, moules, petits légumes de saison, bisque crustacés et chapelure persil

8 € **Ceviche de Bar** : crémeux petits pois à l'huile de noisette et ketchup de betterave

9 € **Baby Wellington** : Saumon d'Ecosse, algue Nori et risotto d'épeautre au petit pois

8 € **Nuggets de Lotte** : chapelure Panko, riz noir et crémeux petits pois, Aioli

8 € **Thon mi-cuit** aux graines de sésame, linguine au pesto de coriandre et légumes

9 € **Mimosa de Homard Breton** : piémontaise légère, ananas et oeuf de caille

8 € **Croque Demoiselle** : Langoustines, compotée de poireau, cébettes et parmesan

7 € **Feuilleté de la Mer** : Coques, coqueaux, moules, gambas et petits légumes de saison, beurre coquillages

6,50 € **Friand de la Mer** : farce fine Eglefin, Saumon, ventrèche de Truite, fenouil, muscade et échalotes

4,50 € **Pissaladière Maquereau** : compotée d'oignon, olives, miel et baies roses

3 € **Rillettes de Truite bretonne** : Combava, radis, herbes potagères et fromage frais

9 € / 16 € **Sea-Lasagne** : Thon Albacore, sauce tomate, ail, oignon, mozzarella et parmesan

8 € / 15 € **Brandade** de Merlan, pomme de terre savoureuse, cébettes, bonite séchée et chapelure au vert

14 € **Wellington Saumon** : duxelle champignon et lentille, algue nori, pâte feuilletée, sauce coquillages et 100 g de garniture de légumes de saison

95 €/kg **Saumon Gravlax** : herbes potagères/graines de sarrasin torréfiées ou betterave

25 €/kg **Garnitures ou Salades de Saison** : pour accompagner vos entrées et/ou plats

4 € **Dessert de saison** : Tiramisu aux fraises de chez notre maraîcher, mascarpone,

14 €/pers **Sélection de 5 Tapas** froids et chauds pour vos apéros dinatoire ou déjeuner

Poisson du jour et sa garniture, petite sauce sur commande 72h en avance (tarif selon le cours du poisson entre 12 et 14 €)

Demi-Homard façon Thermidor (32€/34€) accompagné de sa garniture et homardine

**N'hésitez pas à passer vos Commandes 48h à l'avance au : 09.70.66.14.23
seasenslorient@gmail.com**

**Et nous vous accueillons tous les Vendredis à l'Atelier SeaSens
au 83 avenue de la perrière à Lorient de 10h à 19h**

en journée continue pour le traiteur et de 11h30 à 14h pour votre déjeuner à emporter :

Fish and Chips à la bretonne 12 €

Encornets Tempora et riz sauté 12 €

Chirashi Maki au saumon d'Ecosse, bar et thon albacore 12 €

(Prix net service compris)
Carte mise à jour en Juin 2025