

CUISINE CRÉATIVE, LOCALE ET ENGAGÉE

Nous mettons un point d'honneur à valoriser les producteurs locaux.

Nous sensibilisons nos clients à une alimentation durable, en privilégiant des approvisionnements responsables. Notre gastronomie est respectueuse du territoire.

Chaque évènement reflète notre envie de proposer une cuisine vivante, sincère et tournée vers le bien-manger.



22 boulevard Franchet d'Esperey
56100 Lorient
contact@lorient-embarcadere.org
07 67 50 52 53



APÉRITIF

DE JEUNATOIRE



FORMULE “ CONVIVIALE ”

- Focaccia farcie
- Tartinable
- Cake salé / tarte salé

18 €

Avec 2 verres softs ou alcool

23 €

Prix par personne en TTC

EN OPTION

Livraison : 30 euros

Serveur : 25 euros/ heure

Vaisselle : couverts/assiettes/verres 2 euros

MENU

CUISINE CRÉATIVE, LOCALE
ET ENGAGÉE



MENU ENTRÉE / PLAT / DESSERT

29 €

Salade composé / Terrine / Rillettes
Plat végé et/ou plat terre ou mer
Dessert à la cuillère

MENU ENFANT PLAT / DESSERT

12 €

Gnocchi tomate/mozarella
ou poulet pané/ frites
Glace fiordilatte maison

Prix par personne en TTC

EN OPTION

Gâteau évènement : 75€ (15 part)

Livraison : 30€ Lorient et alentour

Serveur : 25€/ heure

Vaisselle : couverts/assiettes/verres 2€ /pers



BOISSONS

LOCALES À DÉGUSTER...
ET PARTAGEZ !



NOS BOISSONS GROUPE

SOFT/SANS ALCOOL

- Ginger beer 2.5 L
- Jus de pommes 1L
- Eaux plates/ gazeuse
- Cocktail sans alcool 5L

25 €
10 €
3 €
50 €

ALCOOL

- Punch / Sangria 5L
- Vins blanc/ rouge 75cl
- Bière blonde 2.5L

70 €
18 €
30 €

NOS LOCATIONS



ASSOCIATIONS

Demi-journée

25m2	50 €
42m2	84 €

Journée

25m2	100 €
42m2	168 €

Soirée

25m2	50 €
42m2	84 €

ENTREPRISES

Demi-journée

25m2	120 €
42m2	202 €

Journée

25m2	240 €
42m2	403 €

Soirée

25m2	120 €
42m2	202 €

PARTICULIER

Demi-journée

25m2	100 €
42m2	168 €

Journée

25m2	200 €
42m2	336 €

Soirée

25m2	100 €
42m2	168 €

RÉSERVEZ NOS SALLES

NOS OPTIONS

Nos salles disposent de paperboard, écran, vidéo projecteur, micro, enceinte, et sont modulable en terme de configuration.

Wifi

1 PAUSE CAFÉ



- Café/ Thé/ eaux **2€**
- Café/ thé/ **5€**

Jus de pomme/ Madeleine

Prix par personne en TTC



2 BUFFET



- Entrée / Plat / Dessert en buffet libre

22€

Prix par personne en TTC




3 APERITIF



- Planche 3 ou 4 personnes végé ou mixte végé/ fromage

16€





Dans notre bar-restaurant, nous proposons une **cuisine créative, locale et engagée**, élaborée à partir de **produits principalement bio, frais et de saison**. Nous mettons un point d'honneur à valoriser les **producteurs locaux** et à sensibiliser nos clients à une alimentation durable, en privilégiant des approvisionnements responsables et une gastronomie respectueuse du territoire. Chaque assiette reflète notre envie de proposer une cuisine vivante, sincère et tournée vers le bien-manger.

Notre carte évolue très régulièrement afin de suivre le rythme naturel des **fruits et légumes de saison** et d'offrir des saveurs toujours renouvelées. Pour réduire notre impact environnemental, nous avons mis en place une démarche globale : utilisation du vrac, compost, gestion intelligente des invendus et boxes consignées pour les plats à emporter. Cette approche nous permet de concilier **plaisir culinaire et respect de l'environnement**.

Au quotidien, notre équipe s'attache à sublimer le végétal tout en proposant une offre variée capable de satisfaire toutes les envies. Selon les arrivages, une alternative à base de viande ou de poisson local complète la carte, pour une table généreuse, durable et inclusive.

UNE COOPÉRATIVE D'INSERTION ?

Deux membres de l'équipe professionnelle sont actuellement accompagnées sur leur projet de transition professionnelle à l'appui de notre agrément d'entreprise d'insertion.

L'**insertion par l'activité économique** est une aventure humaine et collective qui redonne une place, un rythme et une dignité à des personnes durablement éloignées de l'emploi, grâce à un accompagnement renforcé et un travail adapté.

En agissant au cœur des territoires, elle **transforme à la fois les parcours de vie, les pratiques économiques** et notre manière de faire société, au service d'une transition sociale et écologique juste.

NOS FOURNISSEURS



Optimism



FÉDÉRATION
NATIONALE
Le Panier de la Mer



Ferme de Kerousse



ARVARUS
BIÈRES INCERTAINES



TÊTE HAUTE
BRASSAGE SOCIAL

ATÍKA

BiOZH



Le grain du **Ponant**
Bières artisanales bio



MINOTERIE DRÉAN
ARTISAN MEUNIER DEPUIS 1790