

Le
IK:3œur
partageons bio

La carte traiteur

créateur d'émotions

coopérateur d'évènements

traiteur bio



QUI SOMMES-NOUS ?

Traiteur bio
événementiel

Nous vous accompagnons depuis maintenant 2 ans
dans la réalisation de tous vos évènements, des plus simples
aux plus insolites.



Fait maison

L'ensemble de nos plats
sont faits maison, par
une équipe passionnée !

100% bio

100% des produits que
nous utilisons sont issus
de l'agriculture
biologique.

Respect des saisons

Nous nous adaptons à
la saisonnalité des
produits utilisés.

Protection des océans

Aucune espèce menacée
n'est proposée à la carte.

Régimes spéciaux

Végétaliens, allergies,
régimes spéciaux, ...
Nous nous adaptons à vos
besoins spécifiques !

Réduction des déchets

Nous vous proposons des solutions
zéro déchet. Nous adoptons nous-
même des pratiques de réduction
et de tri de déchets.

Venez à notre rencontre, nous vous accompagnons pour construire
un évènement qui vous ressemble !

En soit, tout est possible !
Innover mais rester simple, c'est notre spécialité !

Carte traiteur disponible à partir de 10 convives.

2

SOMMAIRE

Qui sommes-nous ?	Page 2
Les petits déjeuners et pauses gourmandes ...	Page 4
Les planches "grazing food"	Page 5
Les plateaux repas	Page 6
Les salades et quiches	Page 8
Les pièces cocktails.....	Page 10
Les buffets	Page 12
À la carte	Page 14
Les entrées	
Les plats	
Les pâtisseries	
Le brasero	Page 17
Les boissons	Page 18
Et plus encore, un évènement à votre image ...	Page 20
Le service	Page 22
Les modalités	Page 23
Nous contacter	Page 24

3



LES PETITS DÉJEUNERS ET PAUSES GOURMANDES

Petit déjeuner 5,50 €
"Elle est belle la journée"

Assortiment de 2 gourmandises
Financier, marbré, chouquette, ...
Assortiment de 2 boissons chaudes (au choix)
Café, thé, infusion, chocolat chaud ou chocolat chaud
végétal
Jus d'orange pressé (15 cl)

Petite pause gourmande 6,00 €

1 mini-cookie
Chocolat noir et noisettes grillées
1 guimauve
Assortiment de 2 boissons chaudes (au choix)
Café, thé, infusion, chocolat chaud ou chocolat chaud
végétal
Jus d'orange pressé (15cl)
Eau osmosée

Assortiment de 2 mini-viennoiseries 2,75 €
Croissant et pain au chocolat
Brioche maison 2,75 €
Accompagnée de caramel au beurre salé ou confiture
du moment
Barre de céréales 2,75 €
Saine et gourmande
Mini rice mango 3,10 €
Riz gluant au lait de coco et mangue fraîche
Panier de fruits frais de saison 18,50 €
Sain et gourmand
Planche de fruits à picorer 25,50 €
Fruits de saison, subtilement taillés à la main

LES PLANCHES GRAZING FOOD

La planche "à croquer" 28,60 €
Houmous à la libanaise, guacamole et raïta
Accompagnés de légumes et fruits frais, olives et focaccia
La planche "fromagère" 32,60 €
Fromages de nos producteurs
Accompagnés de beurres foisonnés, confitures, fruits frais et
noix
La planche "épicurienne" 35,80 €
Sélection de charcuteries fines
Accompagnée de beurres foisonnés, pickels maison et fruits
frais
La planche "océan" 36,40 €
Rillettes de poissons maison, tartare d'algues, poulpe mariné,
poissons fumés, crème fouettée aux agrumes
La planche de fruits à picorer 25,50 €
Fruits de saison, subtilement taillés à la main



Le conseil
à quantité

Une planche est idéale pour
6 personnes environ

Plats végétariens



4



5

La bonne cuisine est honnête, sincère et simple

Elisabeth David

LES PLATEAUX REPAS

Une symphonie de saveurs, fraîcheur et équilibre des goûts pour vos déjeuners, réunions et évènements. Simplifiez-vous la vie avec des plateaux repas !

Nos plateaux repas contiennent :

- Une entrée
- Un plat
- Un dessert
- Du pain
- Des couverts
- Une serviette

Ils sont disponibles en livraison ou en retrait sur place (retrouvez les informations en page 22).

Conditionnement
jetable

Contenants en kraft
Couvercles en plastique recyclé
Couverts en bois
Serviette en papier éco-conçue

Conditionnement
réutilisable

Bocaux en verres *
Couverts en inox *
Serviette en papier éco-conçue

*Les bocaux et les couverts doivent nous être retournés sous
7 jours

Plateau repas "Molène"

18,00 €

Oeuf parfait 🌿

Yaourt, huile de paprika et petits croûtons

Parmentier de poisson du marché

À l'huile d'olive, pointe de moutarde à l'ancienne

Petit pot de crème au petit beurre vanillé

Plateau repas "Ouessant"

18,00 €

Plateau froid et végétarien

Houmous libanais crémeux 🌿

Sauce vierge aux légumes de saison

Buddha bowl méditerranéen 🌿

Orzo, crudités de saison, feta, pesto genovese, graines de courge

Tiramisu du moment

Plateau repas "Bréhat"

18,00 €

Poireau vinaigrette au miso blanc 🌿

Burrata et furikake breton de Begood Alg

Médailillon de filet mignon de porc

En croûte de pistache, risotto au parmesan

Mousse noisette, praliné intense et sésame noir

Plateau repas "Bananec"

18,00 €

Plateau végétarien

Pressé de betterave et chèvre frais 🌿

Vinaigrette au Xérès et huile de noix

Colombo de légumes de saison 🌿

Riz basmati

Cheese-cake new-yorkais

Plateau repas "Hoedic"

18,00 €

Plateau froid et végétarien

Radis rôtis au miel, arrosés de sirop d'érable 🌿

Ricotta fouettée au garam massala, menthe fraîche et pistaches grillées

Salade de patates douces 🌿

Quinoa rouge, brocolis et noix de pécan

Crème de citron et meringue italienne

Plateau repas "Arz"

18,00 €

Plateau végétarien

Velouté de chou-fleur 🌿

À l'huile de sésame toasté

Légumes racines rôtis aux 4 épices 🌿

Lit de fromage blanc, quinoa aux fruits secs et coriandre

Poire pochée

Crème diplomate à la vanille et crumble parfumé

6

7

LES SALADES & QUICHES

Les salades

16,95 €/kilo

Salade d'orzo à la méditerranéenne 🌿

Olives noires, basilic, oignon rouge, tomates séchées et mozzarella

Salade de quinoa 🌿

Brocolis, courgettes grillées, mesclun, amandes grillées, huile d'olive, herbes fraîches et fleur de sel

Taboulé à la grenade 🌿

Herbes fraîches, concombre, tomates, huile d'olive, jus de citron et raisins secs

Salade de tortilles à la patate douce 🌿

Amandes et légumes de saison

Salade duo de choux 🌿

Choux rouge et vert émincés, cranberries et pommes

Salade César

Poulet grillé, œufs durs, salade verte, légumes de saison, sauce onctueuse et croûtons maison

Salade thaï aux crevettes

Riz nerone, noix de cajou, menthe, oignon rouge, citron vert



Les quiches

4,50 €/part individuelle

Quiche aux légumes grillés de saison 🌿

À la feta onctueuse

Quiche lorraine

Lardons, crème et muscade

Quiche aux miettes de thon tomatées

Touche de chorizo

Quiche à la patate douce 🌿

Agrémentée de noisettes

Quiche aux champignons 🌿

Accompagnée de bleu d'Auvergne

Quiche provençale * 🌿

*Disponible selon la saison

Quiche aux petits pois et mozzarella * 🌿

*Disponible selon la saison



Le conseil quantité



Pour une entrée : 150 gr / pers.

Pour un buffet : 200 gr / pers.

Pour un accompagnement : 300 gr / pers.

LES PIÈCES COCKTAILS

De la finger food innovante et savoureuse !
Surprenez vos convives pour un apéritif ou un cocktail délicat mais avec du pep's !



Les pièces finger food

Les minis sandwiches 2,50 €/pièce

Mini focaccia aux légumes grillés, feta et pesto pomodoro
Mini viennoise au saumon fumé, fromage frais, salade et concombre
Mini baguette mortadelle, ricotta et pistaches grillées
Langoustine roll snackée, pain brioché et mayonnaise citron vert (+1,00€)

Les sucettes créatives 1,60 €/pièce

Sucette de poulpe mariné aigre doux
Sucette de chèvre frais, noisettes grillées et ciboulette
Sucette de tomate cerise d'amour et sésame
Sucette de maquereau grillé et légumes marinés

Les verrines 2,50 €/pièce

Verrine à la mousse de chèvre frais à l'ail noir et légumes grillés
Verrine au tartare de poisson de la criée aux agrumes et lait de coco

Les œufs créatifs 1,60 €/pièce

Œuf mimosa aux herbes fraîches et pointe d'ail
Œuf mimosa au jambon des Pyrénées et au paprika fumé
Œuf mimosa au saumon fumé et mascarpone



Les pièces cocktails chaudes 1,20 €/pièce

La chouquette asiatique
Gingembre, curcuma et zestes de citron

Le champignon de Paris farci
Bleu d'auvergne et risotto aux noix

Les moelleux
Moelleux à la courge et aux graines
Moelleux au chèvre et au curry
Moelleux aux herbes fraîches

Les mini-quiches
Mini quiche au saumon fumé et poireau
Mini quiche aux patates douces et coriandre
Mini quiche au chorizo et oignons confits



Le conseil

quantité

	Apéritif	Cocktail	Cocktail déjeunatoire ou dinatoire froid	Cocktail déjeunatoire ou dinatoire froid et chaud
Durée de l'évènement	1h00	1h30	1h30 à 2h00	1h30 à 2h00
Nombre de pièces par personnes	6 pièces froides	6 pièces froides 4 pièces finger food	8 pièces froides 4 pièces finger food 4 réductions sucrées	6 pièces froides 4 pièces finger food 3 pièces chaudes 4 réductions sucrées

Les réductions sucrées 1,30 €/pièce

Le sablé aux noisettes
Sphère chocolat blanc et vanille

Le chou craquelin
Crème diplomate à la pistache et glaçage fondant

La tartelette passion, praliné noisette
Crème fruits de la passion et praliné noisette

Le mini entremet Breizh
Croustillant praliné crêpe dentelle, mousse chocolat, insert caramel salé

La mini pavlova aux fruits de saison
Meringue, crème fouettée et fruits frais de saison

Le mini macaron au citron
Lemon curd

La guimauve du moment
Vanille, matcha, rosé, sésame noir, ...

Les pièces cocktails froides 1,30 €/pièce

La poire pochée
Crèmeux de pois chiche au sésame

Le petit moelleux aux légumes
Fromage frais à la coppa

Le sablé aux amandes
Houmous de betterave, radis croquant

Le roulé de chou
Ricotta, saumon fumé et pistache

Le cube de poisson du jour grillé à l'unilatéral
Mayonnaise aux agrumes

L'entremet betterave et chèvre frais
Noix torréfiées

Le cube de céleri rôti
Crèmeux de chèvre à l'ail noir, furikake breton

Le sablé au curry et aux graines
Panna cotta persillée et copeaux croquants



LES BUFFETS

Le hangar à coquillages 3,50 €

2 pièces par personne
Huîtres des Viviers de la Forêt, accompagnées de trois sauces : vinaigre de vin à l'échalote, sauce aux condiments exotiques et sauce diable

La bruschetta à composer 4,50 €

2 pièces par personne
Pain toasté à l'huile d'olive, sauces gourmandes, légumes de saison grillés, crudités, topings, ... composez votre bruschetta vous-même en fonction de vos goûts

Les salades au comptoir 7,50 €

Féculents, crudités, sauces, topings, ... composez votre salade vous-même en fonction de vos goûts

Le troquet à soupes 7,50 €

Déclinaison de deux soupes selon la saison
Accompagnées de Bretzels maison grand format et de charcuterie

Le buffet street food 18,00 €

1 part de chaque met par personne

Bao bun au poulet
Légumes croquants, coriandre et sauce teriyaki

Bruschetta gourmande
Aux légumes de saison et feta

Mini burger
De bœuf Angus

Pita végétarien
Sauce tahini

Maki au poisson cru et crudités
Ou maki végétarien au tofu fumé

Bouillon asiatique
Ou minestrone

Pancake
Sauce caramel et cacahuètes grillées

Rice mango
Riz gluant au lait de coco et mangue fraîche

Brochette de fruits frais

Le buffet créatif 24,00 €

Les salades maison (200 gr)
Assortiment de 4 salades maison
À choisir page 8

Le grazing food
Légumes et fruits à croquer
Trio de tartinables : houmous à la libanaise, guacamole et raïta
Fromage et charcuterie à picorer
Gressins et olives

Les petits plus
Soupe froide du moment
Bruschetta aux légumes grillés et feta

Les desserts
Tarte rustique aux fruits de saison et crème de pistache
Mousse au chocolat à l'ancienne et kasha
Salade de fruits de saison au sirop de sureau

Le buffet bucolique 32,90 €

Les pièces cocktail
Assortiment de 3 pièces cocktails froides
À choisir page 10

Le trio d'œufs créatifs
Oeuf mimosa aux herbes fraîches et pointe d'ail
Oeuf mimosa au jambon des Pyrénées et au paprika fumé
Oeuf mimosa au saumon fumé et mascarpone

Les salades maison (200 gr)
Assortiment de 4 salades maison
À choisir page 8

Le grazing food
Légumes et fruits à croquer
Trio de tartinables : houmous à la libanaise, guacamole et raïta
Fromage et charcuterie à picorer
Gressins et olives

Les plats chauds (au choix)
Légumes racines rôtis aux 4 épices, sauce fromage blanc
Quinoa gourmand
Blanquette de veau thaï, shiitakés, curry vert et gingembre
Riz basmati aux amandes
Brochette de poulet yakitori
Chou-fleur caramélisé et riz basmati aux amandes
Filet de poisson, sauce chimichurri
Orzo crémeux
Pad thaï végétarien
Lasagnes végétariennes

Le fromage
Assortiment de fromages 100% bio
Confitures maison et pains artisanaux

Les desserts
Assortiment de 3 réductions sucrées
À choisir page 11
Salade de fruits de saison au sirop de sureau



Cuisiner suppose une fête légère, un esprit généreux
et un coeur large

Paul Gauguin

À LA CARTE

Composez votre repas. À emporter, en livraison ou au service à table.
Faites vous plaisir !



Les entrées

- Le pressé de betterave et chèvre frais 🍃 7,50 €
Vinaigrette au Xérès et huile de noix
- Radis rôtis au miel, arrosés au sirop d'érable 🍃 ... 7,80 €
Ricotta fouetée au garam massala, menthe fraîche et pistaches grillées
- Maki de sardines marinées 8,40 €
Riz japonais, julienne de pommes fruits, jus d'arêtes au soja monté au beurre
- Poireau vinaigrette au miso blanc 8,50 €
Burrata, oeufs de poisson et furikake breton de Begood Alg
- Vitello tonnato 9,80 €
Noix de veau cuite basse température, tranchée finement servie avec une sauce crémeuse à l'anchois et câpres
- Langoustines grillées aux épices douces 15,50 €
Crèmeux de brocolis, huile de bourrache, petits navets glacés et aïgo boullido

14

Les plats

- Céleri rave grillé 🍃 16,50 €
Crème fouettée au sumac, céleri frit en julienne fine, huile de paprika fumé et jaune d'œuf confit
- Betteraves rouges rôties 🍃 16,50 €
Champignons braisés, petit épeautre, quartier de chou, sauce au tofu soyeux et zestes de citron
- Poitrine de porc confite 18,80 €
Pétales d'oignons, jus de betterave au miso, carmine braisée et châtaignes
- Maquereau mariné au soja 20,10 €
Purée de chou-fleur à l'ail rôti et au charbon végétal, chips de jambon de pays et sauce crémeuse à la moutarde et aux agrumes
- Filet de lieu jaune snacké 26,60 €
Ecrasé de pommes de terre, mayonnaise tiède, poudre de chlorophylle et poireaux brûlés
- Filet de Saint-Pierre 28,30 €
Petits légumes croquants, dashi au katsubushi perlé à l'huile de sésame toasté



15

LES PÂTISSERIES

Les gourmands Indiv. 6 parts 8 parts
4,80 € 28,80 € 38,40 €

Le Saint-Honoré vanille

Choux garnis d'une crème diplomate à la vanille, recouvert de caramel craquant

La pavlova bohème

Meringue craquante et légère, crème fouettée à peine sucrée, recouvert de fruits frais de saison

Le Paris-Brest pistache

Chou craquelin, insert à la pulpe de framboise acidulée, crème pistache, praliné de pistache à la fleur d'oranger

Le cheese-cake pistache

Biscuit à l'avoine, crème cheese-cake coco-pistache et praliné

Les réductions sucrées

Retrouvez nos réductions sucrées en page 11



Les jolies tartes Indiv. 6 parts 8 parts
4,50 € 27,00 € 36,00 €

La tarte tout chocolat

Pâte sucrée cacao foncée à la main, ganache chocolat noir à la fleur de sel et gruée de cacao

La tarte au citron meringuée

Pâte sucrée foncée à la main, crémeux citron, meringue à la française et décoration fruitée

La tarte café noisette

Pâte sucrée foncée à la main, crémeux café grand cru, ganache café lacté, chocolat blanc et praliné

La tarte pommes au four et vanille intense

Pâte sucrée foncée à la main, pommes confites, crème mascarpone à la vanille intense

La tarte aux fruits éphémère

Pâte sucrée foncée à la main, crème d'amande, confiture de fruits de saison, crème mascarpone à la vanille, recouvert de fruits de saison

La tarte panna cotta végétale

Pâte sucrée végétale à la noisette, panna cotta au lait d'amande et fruits de saison

Les entremets Indiv. 6 parts 8 parts
4,50 € 27,00 € 36,00 €

Le gourmand

Biscuit amande, croustillant praliné, mousse au chocolat noir, insert caramel au beurre salé

Le fruité

Biscuit cuillère, croustillant crêpe dentelle, pulpe de framboise aux zestes d'agrumes, gelée de framboise et ganache vanille

Le végétal

Biscuit moelleux thai, crème montée à la coco, insert aux fruits de saison

16

LE BRASERO

Cuisine nomade par excellence, ambiance généreuse et chaleureuse assurée !

Forfait brasero sur devis

Installation du brasero
Scénographie et décoration
Equipement de sécurité
Bois et charbon

Côté terre

Brochette de kefta d'agneau au cumin et herbes

Côte de boeuf Angus de la ferme de Gourlizon

Brochette de volaille marinée

Hamburger maison de boeuf Angus et comté AOP

Brochette de boeuf Angus

Assortiment de grillades (agneau, boeuf, volaille)

Paëlla royale (poulet, chorizo, crevettes, calamars, ...)

Les accompagnements au brasero

Carottes fanes grillées, sauce au yaourt sirop d'érable

Brochette de légumes de saison

Brochette de céleri teryaki

Brochette de pommes de terre marinées ail et persil

Riz à l'espagnol

Les autres accompagnements possibles

Salades (page 8), tomates anciennes et burratina, ratatouille maison, gratin dauphinois ou légumes rôtis de saison,



Côté océan

Tentacule de poulpe marinée à l'ail et au piment d'Espelette

Pavé de thon rouge (en juillet et août)

Brochette de noix de Saint-Jacques (en hiver)

Homard breton coupé en deux, trilogie de beurres
Beurres au furikake, maître d'hôtel, au citron vert et coriandre

Trois grosses langoustines

Paëlla de nos côtes

Les desserts au brasero

Fruits rôtis (banane, pêche, abricot, ananas, ...)

Crème montée à la vanille et granola maison

Crêpes flambées et sorbet du moment

Brioche perdue, caramel au beurre salé et noisettes grillées

17

LES BOISSONS

Les mocktails

16,00 €

En bocal de 4 litres

Le virgin mojito

Eau pétillante, un trait de sirop de sucre de canne, menthe fraîche et jus de citrons verts

La citronnade

Eau osmosée, jus de citrons jaunes et verts, un trait de sirop de sucre de canne, rondelles de citrons

L'hibiscus, grenade et miel de fleur

Eau pétillante, un soupçon de miel, de la grenade et de l'hibiscus infusé

La rose pétillante

Eau osmosée, eau de rose, jus de citron, grenade fraîche, miel et boutons de roses

La coco vanillée

Lait de coco, tchaï et vanille

La ginger power

Ginger beer sans alcool, jus de citron, sirop de sureau, menthe fraîche et tranches de citrons verts

Les softs

Jus d'orange pressé (15 cl) 1,40 €

Celtic plate (1l) 1,50 €

Celtic pétillante (1l) 1,50 €

Jus de pommes (1l) 3,95 €

Les glacés

16,00 €

En bocal de 4 litres

Capuccino végétal glacé

Matcha glacé

Les boissons chaudes

Café, thé, infusion, chocolat chaud ou
chocolat chaud végétal 1,00 €



Les vins

Les vins blancs (75 cl)

Vintastique - Chardonnay - Vin de France 6,50 €

Luberon - AOP 8,90 €

Trinqu'art - IGP - Côtes-du-Tarn 9,10 €

Les vins rouges (75 cl)

Vintastique - Merlot - Vin de France 6,50 €

Domaine du Masseron - AOC - Anjou 8,40 €

Leburon - AOP 9,00 €

Château Morillon - AOC 9,90 €
Blaye-Côtes-de-Bordeaux

Les vins rosés (75 cl)

Vintastique - Syrah Merlot - Vin de France 6,50 €

Terdezom - IGP - Syrah rosé 7,50 €
Pays d'Hérault

Trinqu'art - IGP - Côtes-du-Tarn 8,90 €

Les pétillants

Prosecco - DOP - Osteria 12,10 €

Les bulles de Balthazar - Chardonnay 13,40 €

Les bières

Bière blonde - Pale ale - Storlock 6,95 €
De Concarneau

Bière blonde - La Rime Royale - Poèm 8,50 €
De Brest

Bière blanche - La Dilettante 7,40 €
De Saint Nolff

Bière IPA - Storlock 6,95 €
De Concarneau

Bière IPA - Tropical bliss - Baril 9,50 €
De Brest

Les cidres

Cidre brut - Château Lézergué 3,90 €
De Ergué-Gabéric

Cidre doux - Château Lézergué 3,90 €
De Ergué-Gabéric

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération



ET PLUS ENCORE, UN ÉVÈNEMENT À VOTRE IMAGE

Nous vous accompagnons pour créer un évènement qui vous ressemble.
Notre objectif : nous adapter à vos besoins !

Votre type d'évènement

Nous vous accompagnons dans tous les évènements de votre vie, qu'ils soient personnels ou professionnels.

- Mariage
- Anniversaire
- Célébration
- Séminaire
- After work
- Déjeuner ou dîner professionnels
- Brunch et pique-nique sur mesure
- Garden party

Pour vos besoins de structures éphémères, faites confiance à notre partenaire



Apportez à vos évènements, élégance et originalité grâce leurs tentes stretch.

Leur esthétique naturelle et leur design unique s'intégreront parfaitement à tous types d'environnements



20

L'ambiance sur votre table ou votre buffet

Nous vous proposons 2 styles différents pour que vos tables soient à votre image !

Un style
sobre et élégant



Un style
vintage et bucolique



Le style de votre évènement

Nous vous aidons à concevoir un évènement sur mesure en rendant possible vos besoins logistiques.

- Structures éphémères
- Location d'un lieu
- Mobilier
- Décoration
- Vaisselle de votre choix
- Décoration florale
- Prestataires



21

LE SERVICE

Nous nous adaptons à vos besoins.

Vous souhaitez un service tout inclus, une mise-en-place, une livraison ou même retirer votre commande à la Coopérative, tout est possible !



Le service

Vous voulez être sereins pour votre évènement ?
Nous sommes présents pour vous accompagner et vous servir de A à Z !

De 7h à 22h 50,00 €/heure/serveur

De 22h à 7h 80,00 €/heure/serveur

La livraison

Vous n'avez pas le temps de vous déplacer ?
Nous pouvons vous livrer !

Dans un rayon de 15 km 30,00 €

Au-delà de 15 km Sur devis

Le retrait sur place

Vos commandes peuvent être retirées sur place en vous rendant à :

La Coopérative Le Koeur
5, allée de Kernenez
29000 QUIMPER

Les commandes peuvent être retirées du lundi au samedi, entre 7h30 et 19h00 (hors jours fériés)

22

LES MODALITÉS

Nombre de convives

Nos propositions sont disponibles à partir de 10 personnes.

Les commandes

Les commandes doivent être réalisées au minimum 72h à l'avance.

Les modifications de commande ou du nombre de convives doivent être communiquées 72h à l'avance également.

La saisonnalité

Nous respectons la saisonnalité des produits utilisés.
Pour cela, nous pouvons réaliser quelques modifications sur les recettes mentionnées sur cette carte.

Les prix

Les tarifs indiqués sont exprimés en TTC.



LE KOEUR, C'EST AUSSI



Un magasin bio de 1000 m²

Un magasin avec plus de 15000 références pour vivre bio au quotidien.

Retrouvez également notre rayon traiteur, une boucherie, une boulangerie, une pâtisserie, un primeur et un fromager.



Une pièce de vie

Un tiers-lieu proposant de nombreux évènements ouverts à tous, tout au long de l'année : ateliers, rencontres, conférences, initiations.



Un espace bien-être

Devenez acteur de votre santé grâce à des professionnels diplômés, présents pour vous accompagner dans différents domaines : naturopathie, diététique, réflexologie, pleine conscience et esthétique.

23



NOUS CONTACTER



5, allée de Kernenez
29000 QUIMPER



02 98 10 13 50
07 48 94 46 95



traiteur@lekoeur.fr



Réalisé en interne par La Coopérative Le Koeur

Ne pas jeter sur la voie publique

Le
IK3œur
partageons bio

