

The background of the entire page is a warm-toned photograph of a dining table. On the table, there are several wooden boards with appetizers, including fried bread topped with halved hard-boiled eggs and a yellow spread. There are also glass jars, some containing a yellow substance, and a bowl of salad with pinkish-orange ingredients. The table is covered with a yellow and white checkered tablecloth.

CODE 0

café resto traiteur · zéro déchet · lorient

CARTE TRAITEUR

Automne-hiver 2025-2026

- CUISINE MAISON ·
- PRODUITS BIO & LOCAUX ·
- CIRCUIT COURT ·

SOMMAIRE

Repas · 4
Buffet · 6
Boissons · 8
Petit déjeuner · 9
Repas embarqués · 10
Gâteaux · 11
Contact · 14



CODE Ø S'ADAPTE !

Notre carte traiteur convient à tous les régimes.
Végétarien, omnivore, vegan, sans gluten,
sans lactose, autres allergies :

nous pouvons nous adapter à tous vos besoins.

*Nos propositions sont susceptibles d'être modifiées
en fonction de l'approvisionnement.*

CONDITIONS DE VENTE

- Menu unique par commande
- Nos offres incluent : la livraison à Lorient, la location de la vaisselle, des serviettes en tissu et la récupération de la vaisselle sale.
- Livraison à Gâvres : forfait de 165€ TTC (150€ HT), à partir de 20p.
- Autres livraisons sur demande
- Nos conditions générales de vente sont disponibles sur demande et en ligne sur notre site cafecode0.fr. Y figurent notamment nos conditions d'annulation et les délais de communication de l'effectif total.

Votre évènement est garanti zéro déchet !

Code Ø est un café · restaurant · traiteur situé à Lorient.
Engagé dans une démarche zéro déchet, Code Ø est agréé entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire et labellisé trois Ecotable.

Notre vaisselle est 100% réutilisable, souvent de récupération, nos serviettes sont en tissu et notre déco vintage donne une allure incomparable à vos buffets !



Des produits locaux, c'est notre credo !

75%

de nos produits
sont labellisés
BIO

2 produits sur 3
proviennent de moins de

50km

à la ronde



REPAS

Entrées

Cheesecake salé aux herbes fraîches
Salade de petit épeautre, pomme, noix et Fourme d'Ambert
Velouté de carotte au curry, granola salé

Plats

(végétarien ou avec viande ou poisson)

Œuf mollet, wok de légumes au soja et sésame et riz vinaigré
Ecrasé de pomme de terre aux herbes, compotée d'oignon et
poêlée de champignons OU saucisse de Bretagne

Polenta crémeuse au cidre, légumes rôtis et
Petit Lorientais (fromage local) OU filet de poisson du jour

Boulgour, fondue de poireaux et
Tomme de Kerguillet OU lard grillé

Dahl de lentilles aux épices et
poulet fermier OU carotte rôtie au miel

Desserts

Lemon curd, meringue croquante et biscuit
Crème au chocolat-cacahuète
Cheesecake au caramel
Graines de chia, confiture maison, fruits frais du moment

NOS FORMULES REPAS

Menu unique par commande :

mêmes choix d'entrées, plats et desserts
pour tous les convives

Plats livrés
dans des contenants
en verre réutilisable

INCLUS:

- livraison à Lorient et récupération de la vaisselle sale (à partir de 20 pers.)
- couverts en inox
- serviettes en tissu
- verres et tasses si commande de boissons et café

Afin de limiter le gaspillage, si tous les plats ne sont pas consommés, il est possible de les garder jusqu'à ce qu'ils puissent être mangés !

Vous pourrez ensuite nous ramener les contenants vides.

TVA : 10%

Formule Sur le pouce

- Plat chaud ou froid
- Dessert
- Pain + beurre fermier

20€ /pers.

18€/pers. (VG)

18.18€ HT/pers.
16.36€ HT/pers. (VG)

Formule classique

- Entrée
- Plat chaud ou froid
- Dessert
- Pain + beurre fermier

24€/pers.

22€/pers. (VG)

21.82€ HT/pers.
20€ HT/pers. (VG)

Formule complète

- Entrée
- Plat chaud ou froid
- Dessert
- Pain + beurre fermier
- Eau aromatisée faite maison
- Café

25,5€/pers.

24€/pers. (VG)

23.18€ HT/pers.
21.82€ HT /pers. (VG)



Menu

Buffet salé (au choix)

- Oeuf mimosa rose
- Samossa de blé noir aux oignons confits, et chèvre des Trois Bergers ou lard
- Focaccia et chantilly salée au zaatar
- Planche de fromages locaux
- Houmous du moment à toaster, croûtons aux herbes
- Mini-burgers à la Racleizh, pommes de terre croustillantes et ketchup maison
- Sablés de sarrasin au fromage frais aux herbes
- Coleslow et crackers maison aux graines
- Cookies olive et Comté AOP
- Mini muffins au cumin et fromage de brebis
- Truffes de fromage de chèvre aux céréales croquantes
- Quiche légumes et fromage
- Rillettes de poisson* au paprika fumé
- Poulet sauté et potimarron au sésame en verrine
- Chiffonnade de jambon cru

Buffet sucré (au choix)

- Mini cookie au chocolat
- Pavlova pomme-cannelle
- Bouchée au citron
- Panna cotta au thé Earl Grey
- Shortbread sarrasin chocolat-caramel
- Cake du moment : marbré, chocolat, citron, pomme...

Nos propositions sont susceptibles d'être modifiées en fonction de l'approvisionnement.

NOS FORMULES BUFFET

Menu unique par commande

Formule conviviale

17€ ou 15,5€/pers. (végétarien)

15,45€ HT ou 14.09€ HT /pers. (VG)

- Salades composées
- Cakes salés
- Houmous ou rillettes de poisson à partager et toasts
- Pop-corn au curry
- Planche de fromages
- Cakes sucrés

Formule lunch

21€ ou 19,5€ /pers. (végétarien)

19.09€ HT ou 17.73€ HT /pers. (VG)

- 5 bouchées salées
- 2 bouchées sucrées
- 1 salade individuelle en bocal en verre

Formule cocktail

26,5€ ou 24€ /pers. (végétarien)

24.09€ HT ou 21.82€ HT /pers. (VG)

- 7 bouchées salées au choix
- 3 bouchées sucrées au choix

Formule célébration

31,5€ ou 29,5€ /pers. (végétarien)

28.64€ HT ou 26.82€ HT /pers. (VG)

- 7 bouchées salées au choix
- 3 bouchées sucrées au choix
- 1 cocktail au choix (servi en jar)
- 2 verres par personne (eaux, vins, cidre, Ice tea maison, jus de pomme artisanal)

INCLUS :

- livraison et récupération de la vaisselle sale (à partir de 20 pers.)
- installation
- couverts en inox
- vaisselle de présentation vintage
- décoration (vase et fleurs séchées)
- serviettes en tissu
- verres et tasses (si commande de boissons)

Si vous souhaitez récupérer d'éventuels restes du buffet, vous pouvez prévoir vos contenants ou nous pouvons vous en fournir sur demande, au moins 48h avant la date de la prestation, au moyen d'un forfait par personne.

Boissons

TVA : 10%

* TVA : 20%

BOISSONS

2 verres par personne, location des verres, récupération des verres sales

Formule Clair comme de l'eau

2,5€/pers.

- Eau plate et gazeuse Plancoët (verre consigné) 2.27€ HT /pers.
- Sexy water (eau aromatisée aux saveurs du moment)

Formule Fruitée

5,5€/pers.

Formule claire comme de l'eau + :

4.55€ HT /pers.

- Jus de pomme artisanal (L'Apothicaire, Clohars Carnoët)
- Ice tea maison de Keryado

Formule Cocktail

10,5€/pers.*

au choix ou en panaché

8.75€ HT /pers.

Formule fruitée + :

- Cidre artisanal (L'Apothicaire, Clohars Carnoët)
- Vin rouge (Cochon Volant, Languedoc)
- Vin blanc (Laxé, Côtes de Gascogne)
- Bières locales (La Belle Joie, Hennebont)
- Jus de pomme artisanal (L'Apothicaire, Clohars Carnoët)
- Ice tea maison de Keryado

*Sur demande : kombucha, ginger beer, champagne,
tireuse à bière... n'hésitez pas !*

PETIT DÉJEUNER

2 verres par personne, location des verres, récupération des verres sales

À manger (au choix)

- Mini-viennoiseries (Boulangerie Cres'pain, Lorient)
- Mini-cookie au chocolat
- Brioche, confiture maison
- Cake au citron, au chocolat ou pomme-blé noir
- Baguette, beurre fermier et confiture maison
- Verrines de fromage blanc et granola maison

Boissons

- Café filtre de spécialité (*Café d'Orient, Lorient*)
- Thé noir et vert (*Tea&Ty*)
- Thé de Keryado (sans théine, sans caféïne) (*Ethic & Troc, Lorient*)
- Jus de pomme artisanal (*L'Apothicaire, Clohars-Carnoët*)

Formule accueil café

8€/personne

7.27€ HT /pers.

- Une pièce au choix
- Assortiment de thé et café
- Jus de pomme artisanal (*L'Apothicaire, Clohars Carnoët*)

Formule gourmande

10€/personne

9.09€ HT /pers.

- Deux pièces au choix
- Assortiment de thé et café
- Jus de pomme (*L'Apothicaire, Clohars Carnoët*)

Sur demande : brioches, autres gâteaux, pains, propositions salées...

N'hésitez pas !

PETIT DÉJEUNER

REPAS EN MER



REPAS EN MER

Parce que le code 0, c'est aussi une voile, et parce que Code Ø est intimement lié à la **cOURSE au large**, notre offre s'adapte aussi aux repas embarqués.

Nous pouvons vous proposer des menus **équilibrés** avec des plats savoureux, élaborés avec des produits locaux et bio, adaptés à vos **besoins énergétiques**, **faciles à manger**, et toujours **zéro déchet**, bien sûr !

Nos propositions :

Plats chauds

Salades

Préparations déshydratées

Sandwichs

Snacks

Barres énergétiques

GÂTEAUX

Carrot cake

Brownie au chocolat

Cake sucré : citron, chocolat, marbré,
blé noir-pomme...

Cheesecake : citron, menthe, caramel, citron vert...

Tarte sucrée : citron meringuée, chocolat-noisette...

NUMBER CAKE & LETTER CAKE

6/8 parts : 29€ 27,49€ HT

14/16 parts : 51€ 48,34€ HT

Number cake : tarif sur devis

*Autres tailles : sur demande
À venir chercher sur place
· livraison sur demande ·*

TVA : 10%

NOS PARTENAIRES

Légumes Bio : Optimism (*Riantec, 56*)

Œufs Bio : Ty t'Oeuf Bio (*Kervignac, 56*)

Café Bio : Café d'Orient (*Lorient, 56*)

Poulet Bio : La Poule Mouillée (*Plouay, 56*)

Épicerie vrac Bio : Terra Libra (*Rennes, 35*)

Crèmerie : Nevannen (*Pont-Scorff, 56*) &
Laiterie de Kerguillet Bio (*Plouay, 56*)

Jus de pomme, cidre Bio : Cidrerie de l'Apothicaire
(*Clohars-Carnoët, 29*)

Fromage de chèvre Bio : La ferme des Trois Bergers
(*Pont-Scorff, 56*)

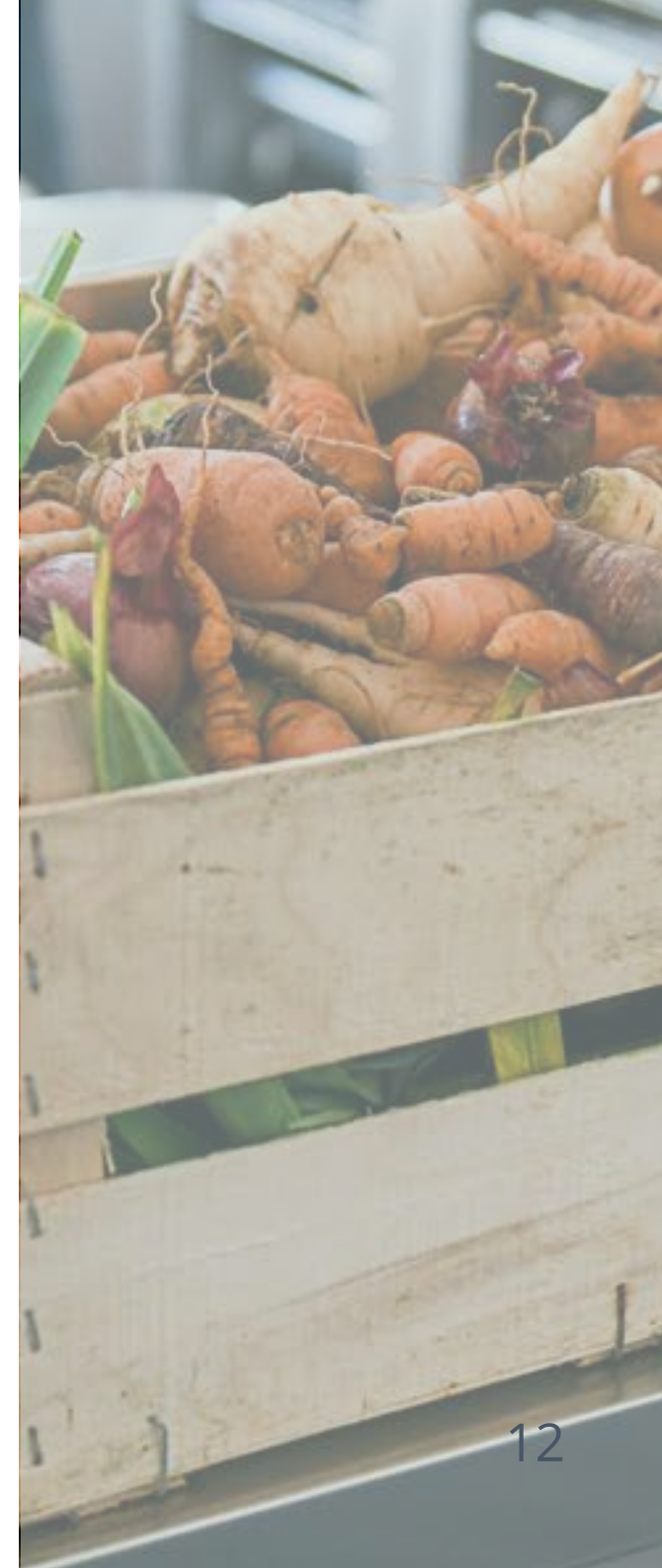
Thé de Keryado : Jean Ostos de l'association Ethic & Troc
(*Lorient, 56*)

Bière artisanale : La Belle Joie (*Hennebont, 56*),
L'Eclaircie (*Grand-Champ, 56*)



Livraison à vélo

à Lorient et alentours avec Feel à vélo, association d'insertion



ILS NOUS FONT CONFIANCE



LORIENT
AN ORIENT



patagonia®



CONTACT

Agathe HUAUMÉ

06 32 10 51 16 / 02 97 06 37 13

traiteur@cafecode0.fr



cafecode0



5 rue de Carnel · 56100 Lorient
www.cafecode0.fr