

CODE 0

café resto traiteur · zéro déchet · lorient

# CARTE TRAITEUR

*Printemps - été 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 0**

## 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 180€ TTC (163€ 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](http://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  
Cake salé et petite salade de légumes marinés  
Gaspacho du moment

## **Plats**

*(végétarien ou avec viande ou poisson)*

Rougail saucisse OU rougail carottes rôties au miel

Gratin de pommes de terre à la tomme de vache locale,  
poulet fermier OU poêlée de champignons

Risotto de petit épeautre, légumes rôtis, sauce beurre blanc  
et poisson du jour OU oeuf mollet

Lasagne aux légumes de saison, béchamel  
et boeuf haché OU féta

Semoule fine aux épices, légumes marinés, fromage blanc aux herbes  
et merguez OU oeuf poché

## **Desserts**

Lemon curd, meringue croquante et biscuit

Mousse au chocolat noir

Crème caramel au beurre salé

Cheesecake au citron

Graines de chia, confiture maison, fruits frais du moment

Plats livrés  
dans des contenants  
en verre réutilisable

**INCLUS:**

- livraison gratuite à Lorient et récupération de la vaisselle sale (à partir de 20 pers.), pour moins de convives : livraison à 12€ TTC
- 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.

# NOS FORMULES REPAS

*Menu unique par commande :  
mêmes choix d'entrées, plats et desserts  
pour tous les convives*

---

## 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)*



## Buffet salé (au choix)

- Oeuf mimosa aux herbes fraîches
- Verrine de gaspacho du moment
- Samossa de blé noir aux oignons confits, et chèvre des Trois Bergers ou lard grillé
- Sablé au parmesan et origan, chantilly salé
- Planche de fromages locaux
- Houmous du moment et croûtons aux herbes
- Mini-burger au Petit Lorientais, pommes de terre croustillantes et ketchup maison
- Verrine de poulet sauté, carottes, cumin
- Tzatziki et crudités
- Feuilleté à la tapenade
- Mini muffin au curry et fromage de brebis
- Truffe de fromage de chèvre aux céréales croquantes
- Quiche légumes et fromage
- Rillettes de poisson\* au paprika fumé
- Verrine de taboulé à la menthe, légumes croquants
- Chiffonnade de jambon cru

---

## Buffet sucré (au choix)

- Mini cookie au chocolat
- Pavlova pomme acidulée
- Bouchée au citron
- Crème chocolat-cacahuète
- 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

**17.5€ ou 16€/pers. (végétarien)**

*15,91€ HT ou 14,55€ HT /pers. (VG)*

- Salades composées
- Cakes salés
- Houmous OU rillettes de poisson à partager et toasts
- Pop-corn au curry
- Planche de fromages OU planche mixte fromage/charcuterie
- 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 BIO (L'Apothicaire, Clohars Carnoët)
- Vin rouge BIO (Caringole, Pays d'Oc)
- Vin blanc BIO (Laxé, Côtes de Gascogne)
- Bières locales (La Belle Joie, Hennebont)
- Jus de pomme artisanal BIO (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'Oriant, 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

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

**8€/personne**

7.27€ HT /pers.

---

### Formule gourmande

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

**10€/personne**

9.09€ HT /pers.

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

*N'hésitez pas !*

TVA : 10%



# 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

---

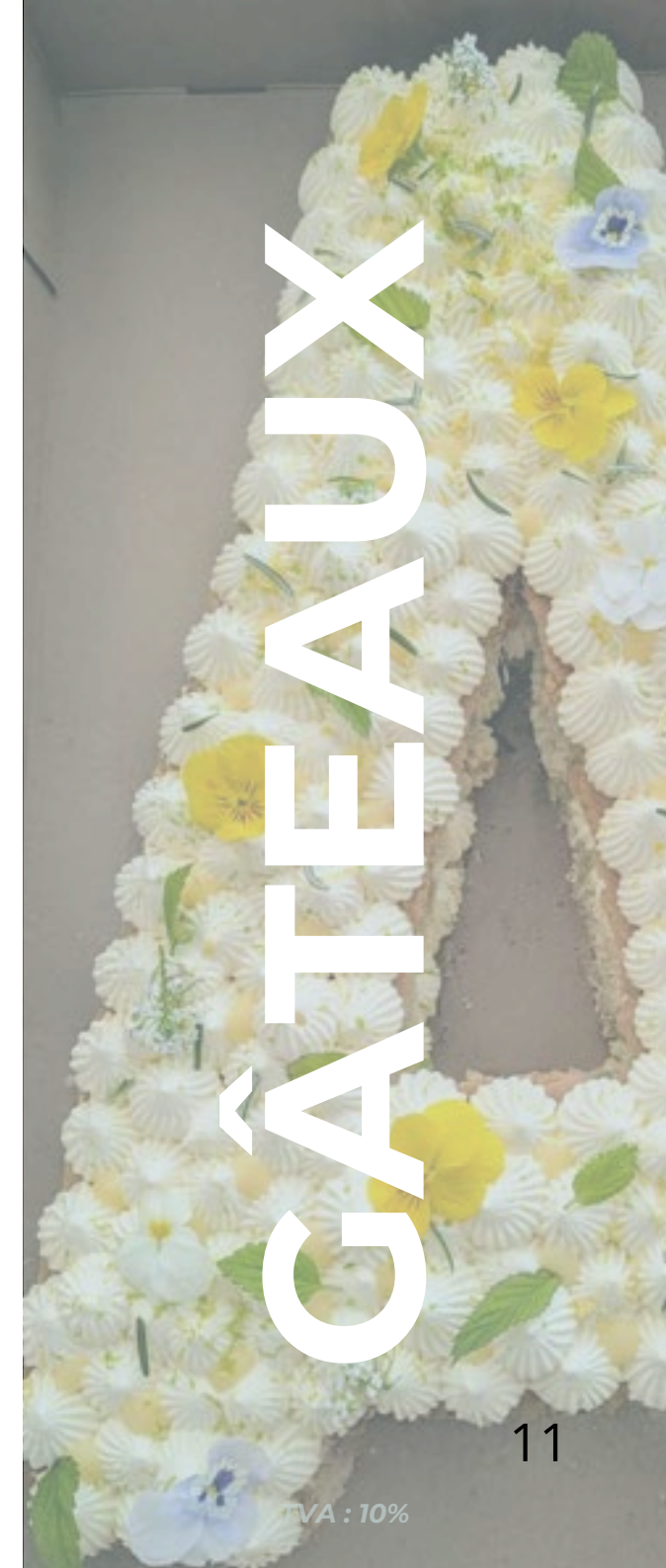
**6/8 parts : 29€** 27,49€ HT  
**14/16 parts : 51€** 48,34€ HT

**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*)  
et Ferme du Resto (*Ploemeur, 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*)  
et Appro Bio (*Betton, 35*)

**Crèmerie** : Nevannen (*Pont-Scorff, 56*) &  
et 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*)

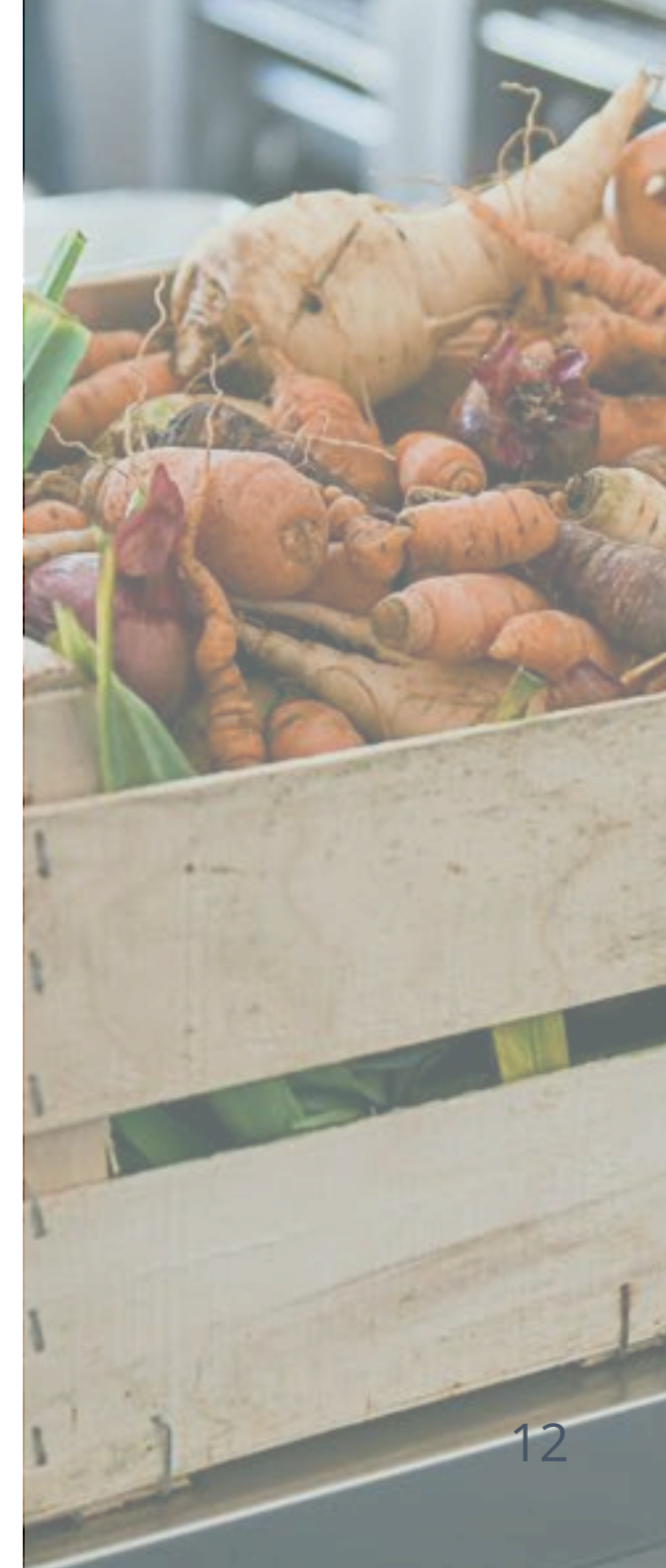
**Thé de Keryado** : Jean Ostos de l'association Ethic & Troc  
(*Lorient, 56*)

**Bière artisanale** : La Belle Joie (*Hennebont, 56*),



## Livraison à vélo

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



# ILS NOUS FONT CONFIANCE



# CONTACT

---

**Agathe HUAUMÉ**

06 32 10 51 16 / 02 97 06 37 13

[traiteur@cafecode0.fr](mailto:traiteur@cafecode0.fr)

---



cafecode0



5 rue de Carnel · 56100 Lorient  
[www.cafecode0.fr](http://www.cafecode0.fr)