

Terre Des Sens  
1, rue des forges  
56800 Ploërmel  
02,97,74,06,03  
www,traiteur-terre-des-sens,fr

## TARIFS 2019

### Proposition de Plateaux repas livrés, pain et couverts jetables compris

sup 1€/pers pour eau bouteille plate  
sup 1.50€ eau pétillante

#### Formule à 16€

##### Plateau transparent

assortiment de salades composées (type : rillettes de poissons citronnées avec petites pâtes et crudités, taboulé croquant agrumes menthe verte, lentilles corails saumon fumé, pomme de terre magret fumé figues séchées,,,) )

Mini burger foie gras maison, roulades de jambon façon fajitas aux légumes

Mini tarte salée maison

Mini cake salé

terrines de poisson petite crème, blinis noir

petite dégustation de charcuteries locales

dégustation de 2 fromages locaux et fruits secs, beurre 1/2sel

assortiment de 3 mini desserts gourmands (macaron, mini pâtisserie, guimauve, mini tartelette.....)

---

---

#### Formule à 12€-boîte plateau repas transparent

salades composées maison

assortiment de charcuteries artisanales, terrines

serrano

Mini club suédois, ou roulé fajitas

Terrine de poisson, petite crème, blinis

dégustation de 2 fromages locaux et fruits secs, beurre 1/2sel

Assortiment de 3 mini desserts gourmand

pain, couverts jetables

---

---

### Formule Nomade

Assortiment de 2salades composées (taboulé aux agrumes, salade de pâtes surimi avocat, salade de pomme de terre gésiers confits aux noix, râpé de légumes.....)  
1 club sandwich pain nordique jambon blanc, fromage fermier, salade crudités  
1salade de fruits frais

Couverts jetables, pain tradition, eau plate individuelle 50cl

\*\*\*\*\*

9€/pers

Formule déjeuner chaud : **12.50€/pers**

Formule livrée avec pain et couverts jetables

entrée à choisir :

*Tarte salée maison*

*Potage de saison*

*salade composée maison*

*assortiment de charcuteries*

*terrine de poisson petite crème citronnée*

Plat à choisir

*Mijoté de bœuf du boucher aux légumes fondants*

*Sauté de porc caramélisé ananas*

*sauté de poulet coco curry*

*Parmentier de canard confit à la patate douce*

*lasagnes de bœuf aux légumes de saison*

*gratin d'endive jambon pdt tomme fermière de Ploërmel*

*Wok de poulet fermier à la menthe verte*

*Parmentier de poisson au citron*

*Plat végétarien ou végan*

Dessert

*Mousse au chocolat fleur de sel*

*Tiramisu caramel*

*Pana cotta coulis gourmand*

*Mousse chocolat blanc poire rôtie et meringue noisette*

*brownies caramélisé*

*far breton*

*crumble de saison*

*assiette gourmande(3 mini desserts)  
salade de fruits frais,,,*

*repas livré en barquette individuelle  
garde chaud mis à disposition  
couverts jetables*

*si besoin de vaisselle (assiette, verre, couverts) location 1,50€ par personne*

*(pour un groupe merci de choisir 2entrées, 2plats et généralement nous proposons un assortiment de desserts)*