

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

TARIFS 2020

Proposition de Plateaux repas livrés, pain et couverts jetables compris
Possibilité de plateaux végétariens

sup 1€/pers pour eau bouteille plate
sup 2€ eau pétillante ou soda

Formule à 16.50€

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 12.50€-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
1Brownies gourmand

Couverts jetables, eau plate individuelle 50cl

10€/pers

Formule déjeuner chaud : **13.00€/pers**

Formule livrée avec pain et couverts jetables

entrée à choisir :

Tarte salée maison

Potage de saison

salade composée maison

assortiment de charcuteries

terrines 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

brownies caramélisé

far breton

crumble de saison

assiette gourmande(3 mini desserts)

*salade de fruits frais,,,
île flottante*

*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)