Menu Enchanteur 32€/pers

Cassolette crevettes et petites noix
poêlée de la forêt
ou Pain de saumon frais et fumé aux herbes
ou Terrine de sanglier aux fruits secs,
chutney cerise

Chapon fermier de Guilliers et sa farce
à la châtaigne et fruits secs
ou Sauté de chevreuil infusion café
ou Papillote de limande jaune en duo crevettes,
sauce douce au lait de coco

Mini cheesecake
Brochette de guimauve et pâte de fruit
Macaron de Mr Morel (la Gacilly)
Bouchée baba limoncello

Une envie de fromages?

2 morceaux de fromages, chutney
pers. : 5€

Menu Féerie des Sens 34€/pers

Risotto aux cèpes et noix de St Jacques (x3),
pointe de truffe
ou Pain de crevettes et lotte au citron vert
ou Dégustation fumage
maquereau fumé, saumon fumé, haddock,
thon fumé, mini blinis, sauce combawa
ou Pâté en croûte maison,
saveurs de chasse aux cranberries

Sauté de poularde au vin jaune et à la truffe
ou Duo de filet mignon de cerf, frais et fumé,
croûte d'herbes
ou Filet de St Pierre au champagne

Mini cheesecake
Brochette de guimauve et pâte de fruit
Macaron de Mr Morel (la Gacilly)
Bouchée baba limoncello

Pause Fromages Locaux

Préparation de vos plateaux
de fromages
sur commande et vitrine en boutique

DISPONIBLE EN BOUTIQUE
POUR ACCOMPAGNER
VOS FROMAGES :
Gelées, chutneys, fruits secs...

Mignardises sucrées

6€/pers.

Mini cheesecake
Brochette de guimauve et pâte de fruit
Macaron de Mr Morel (la Gacilly)
Bouchée baba limoncello

NOUS RECOMMANDONS NOS AMIS

"L'Abris des Flots" Poissonnerie d'exception à Guer

La Boulangerie "Mireille & Yannick MORICE"
à Ploërmel

La Boulangerie "Aux Miettes
de Perlinpin'Pain" par Mr POTIER à Ploërmel

La Boucherie "Pascal BIHAN" à Guer

Notre ami "Maxime MOUSSARD"
éleveur de Salers à Augan

Nos copains Maraîchers "Alain CHOTARD"
également éleveur d'Agneau à Augan

La famille "Céline & Dominique DUBREUIL"
à Gourhert Ploërmel

Nos nombreux fromagers, crémiers
d'exception à Ploërmel
et ses alentours (dispo en boutique)

Magnifiques fêtes de fin d'année à tous !

obnéon 02 97 73 84 22 Ne pas jeter sur la voie publique. Prix nets en euros

Terre des Sens

PRIMEUR - TRAITEUR - ÉPICERIE FINE

Ouvert
du Mardi au Samedi de 9h30 à 19h
et le Dimanche de 9h30 à 12h30

1 rue des Forges - 56800 PLOERMEL
02 97 74 06 03 - chloeloizeau@yahoo.fr
www.traiteur-terre-des-sens.fr
Terre Des Sens

Ouverture des festivités

Froid

Verrine panna cotta de parmesan, brunoise de poire et noisettes ..... 2.20€

Verrine châtaigne carotte panais ..... 2.20€

Verrine crevette curry et fromage frais ..... 2.50€

Ardoise Tapas mini ballotins, pâté en croûte, antipasti de Noël ..... *à partir de* 30€ 4/5pers

Mini burger à la rillette d'oie ..... 1.80€

Coquille charbon à la rillette de tourteau ..... 2.20€

Mini burger citron au houmous et pickles ..... 1.80€

Mini figues foie gras ..... 2.50€

Mini navette colorée au Serrano truffé ..... 2.50€

Pétales de radis noir, chutney d'ananas ..... 1.00€

Mini club blinis au haddock ..... 1.70€

Roulade végétarienne, menthe, coriandre, et citron vert ..... 0.70€

Chaud

Madeleine coco curry ..... 0.70€

Madeleine pesto emmental ..... 0.70€

Mini briochette au fromage ..... 1.10€

Mini burger brie à la truffe d'été et mini burger cèpe et bacon ..... 2.60€ le duo

Mini croissant à la noix de St Jacques et persillade .. 0.80€

Aper'ligot truffe ..... 0.90€
(bouchée pommes de terre Cantal)

Inspiration du Chef
Laissez-vous porter, on s'occupe du reste...

Assortiment Amuses Bouches
salés 6.00€/pers
(5 pièces/pers)

Dégustation des entrées

Froid

Pâté en croûte maison, saveurs de chasse aux cranberries

Terrine de sanglier aux fruits secs, chutney cerise

Dégustation fumage ..... 13€
maquereau fumé, saumon fumé, haddock, thon fumé, mini blinis, sauce cambawa

Pain de saumon frais et fumé aux herbes ..... 32€/kg

Pain de crevettes et lotte au citron vert ..... 36€/kg

Chaud

Coquille maison aux noix de St-Jacques fondue de poireaux ..... 6€

Risotto aux cèpes et noix de St-Jacques de nos côtes (x3), pointe de truffe ..... 10€

Cassolette de crevettes et petites noix, poêlée de la Forêt (shiitake, pleurotes, champignons de Paris) ..... 9€

Tarte feuilletée céleri pignons à la salicorne ..... 8€

La Boutique

Tarama extra frais artisanal sans colorants,
Poissons Fumés, Blinis frais,
Oeufs de Tobiko,
Caviar Extra Français (boites,
coffrets dégustation...10gr à 100gr),
Galantines, Terrines, Boudin blanc artisanale,
Plateaux de fromages,
Chutney, Confitures...
Paniers fruits frais, exotique...

Tendres festins

avec accompagnements

Le chapon fermier de la Ferme de Guilliers et sa belle farce à la châtaigne et aux fruits secs 16€

Sauté de poularde au vin jaune et à la truffe ..... 16€

Duo de filet mignon de cerf, frais et fumé, croûte d'herbes ..... 18€

Sauté de chevreuil infusion café ..... 15€

Agnolotti tartufo *(ravioles)* poêlée de la forêt ..... 14€

Duo de grosses crevettes sauvages et noix de St-Jacques à la grenade ..... 18€

Papillote de limande jaune en duo crevettes, sauce douce au lait de coco ..... 16€

Filet de St Pierre au champagne ..... 17€

Les plats proposés sont prêts à être juste réchauffés.
Accompagnement compris :
légumes confits, pommes Anna, flan de butternut

• Menu Végétarien •
29€
ENTRÉE + PLAT
+ MIGNARDISES SUCRÉES

Tarte feuilletée céleri
pignons à la salicorne

Agnolotti tartufo (Ravioles)
poêlée de la forêt

Mini cheesecake
Brochette de Guimauve
et pâte de fruit
Macaron de Mr Morel (la Gacilly)
Bouchée baba limoncello