

TRAITEUR - PLATEAUX REPAS - ÉPICERIE FINE - VINS - PRODUITS LOCAUX



# Terre des Sens

CARTE DES PLATS CUISINÉS

*Tarifs 2023-2024*



# POUR L'APÉRITIF

Mini Commande x6

Assortiment de  
Petits feuilletés salés  
8.60€ la douzaine

## LES VERRINES

Verrine rillettes de poissons.....	2.00€
Verrine coppa, pommes, andouille.....	2.00€
Verrine gambas aux agrumes.....	2.30€
Verrine Tobiko saumon fumé, thon fumé aux agrumes.....	2.30€
Verrine lieu fumé, pomme granny et lentilles corail.....	2.30€
Verrine jambon blanc, tartare de légumes.....	2.00€
Verrine de caviar de légumes en crumble salé.....	2.00€
Verrine éclatante betterave en guacamole.....	2.00€
Verrine crevettes en guacamole épicé.....	2.30€
Verrine caviar d'aubergine, tomates confites et saumon fumé.....	2.30€
Verrine tartare de tomates, chèvre frais et Serrano.....	2.30€
Verrine quinoa, amandes, féta et herbes fraîches.....	2.00€
Verrine chorizo, confit de poivrons et chips de sarrasin.....	2.30€
Verrine tartare de légumes au citron et menthe verte.....	2.00€
Verrine de légumes croquants à la marocaine.....	2.00€

## LES CUILLÈRES

Cuillère chèvre frais, tomates confites et perles de poivrons.....	0.90€
Cuillère guacamole, chorizo.....	0.90€
Cuillère tapenade, filet de maquereau citronné.....	0.90€
Cuillère poichichade et blinis aux herbes.....	0.90€
Cuillère chèvre et fruits du mendiant.....	0.90€
Cuillère tartare de concombre, féta et olives.....	0.90€

## LES AMUSE-BOUCHES

prix à l'unité

Roulade de saumon fumé au Nori et au citron.....	0.90€
Roulade de jambon sec, roquette et fromage à l'ail.....	0.85€
<b>Laissez-vous porter par 5 amuse-bouches salés au choix du Chef.....</b>	<b>6.00€</b>
Roulade végétarienne, achard de légumes et menthe.....	0.75€
Roulade végétarienne houmous, maïs, coriandre.....	0.75€

## LES PAINS NORDIQUE

Pain nordique façon «Club» jambon, emmental, crudités.....	1.30€
Pain nordique au thon fumé et wasabi.....	2.30€
Pain nordique au saumon fumé.....	2.00€
Pain nordique végétarien.....	1.30€

## CHAUD DEVANT !

Samoussa de légumes .....	1.10€
Accras maison (la pièce) .....	1.00€
Mini cheeseburger .....	1.30€
Mini hot dog brioché .....	1.30€
Choux croquant escargot persillé.....	1.30€
Crevette panée au maïs .....	1.50€
Mini tarte salée végétarienne (par 6) .....	5.00€

## LES TOASTS

Toast de saumon fumé .....	1.30€
Toast de saumon gravlax .....	1.60€
Toast saucisses boucanées et confit de carottes (mini par 10) .....	1.50€
Toast de chiffonnade de jambon sec et fromage frais.....	1.30€
Toast de terrine de campagne.....	1.30€
Toast végétarien caviar de légumes et fruits ....	1.30€
Toast de bleu aux poires fondantes .....	1.30€
Toast de caviar d'aubergine et filet mignon fumé..	1.50€
Toast de Tomme fermière et chutney .....	1.30€
Toast de Ti Pavez iodé.....	1.30€
Toast de Gouda couleur .....	1.30€
Toast de Tomme aux fleurs.....	1.30€
Toast compotée de pommes et andouille .....	1.30€
Toast confit de légumes et chorizo .....	1.30€
Toast confit de légumes et boudin noir séché...	1.50€
Toast de chèvre frais et tomates confites .....	1.30€
Toast de tourteau à la pomme Granny .....	1.50€

## LES CHOUX

Choux farci à la crème de tarama.....	0.85€
(choux mini par 10)	
Choux farci à la crème épicée de guacamole ....	0.85€
(choux mini par 10)	
Choux farci à la crème de gorgonzola .....	0.85€
Choux farci à la rilette de poissons .....	0.85€
Choux végétarien farci au caviar de légumes ....	0.85€

À PARTIR DE 50 CHOUX  
PRÉSENTATION EN ARBRE POSSIBLE  
(supplément 30€)

## LES NAVETTES

Navette de thon fumé.....	2.50€
Navette caviar de légumes et andouille de chez nous.....	2.00€
Navette de crevettes roses et fromage frais.....	2.00€
Navette rillettes de saumon iodé .....	2.20€
Navette rillettes de poulet aux épices douces .....	2.00€
Navette brioché au saumon gravlax aux herbes, crème miel, moutarde .....	2.00€

## LES CLUBS & PAINS SPÉCIAUX

Club blinis aux rillettes de sardines.....	1.50€
Club blinis rillettes de saumon au citron .....	1.50€
Club blinis végétarien .....	1.20€
Focaccia moelleuse au Serrano et billes de mozzarella .....	2.30€

## LES MINIS BURGERS

Mini burger foie gras et son chutney.....	2.30€
Mini burger rillettes d'oie.....	2.00€
Mini burger saumon fumé et sa crème citron.....	1.90€
Mini burger rillettes de poissons.....	1.80€
Mini burger chèvre et son chutney.....	1.60€
Mini buns, pain, citron, houmous et pickels maison.....	2.20€
Mini Moricette au Bresaola, fromage frais, brebis et fruits secs.....	2.50€

## TAPAS DE FROMAGES

Assortiment de fromages de pays  
avec fruits frais et fruits secs, accompagnés de  
chutneys et toasts de tradition

6.00€/pers

Présentation sur ardoise (avec caution)  
ou sur plateau jetable

## TAPAS DE CHARCUTERIES

Assortiment de charcuteries de pays,  
antipastis et toasts de tradition

6.00€/pers

Présentation sur ardoise (avec caution)  
ou sur plateau jetable



## LES ENTRÉES

Mini Commande x 4

### LES ENTRÉES CHAUDES

Coquille aux vraies noix de St-Jacques.....	6.00€
Cassolette de noix de St-Jacques et crevettes en persillade.....	9.00€
Brochette de noix de St-Jacques au lard Breton (3 belles noix).....	13.00€
Brochette de noix de St-Jacques à la vanille (3 belles noix).....	13.00€
Tartelette feuilletée au bleu et poire fondante.....	7.00€
Croustillant de chèvre frais aux crevettes et menthe verte.....	7.00€
Tartelette feuilletée au magret fumé et noix.....	8.00€
Tarte feuilletée au saumon fumé et fromage frais.....	8.00€
Tarte feuilletée aux gambas.....	9.50€
Risotto crémeux végétarien.....	6.00€
Risotto crémeux aux noix de St-Jacques, pointe de truffe (3 noix).....	11.00€

## LES ENTRÉES FROIDES

Foie gras frais maison.....	
Pain de saumon frais et fumé, citron et herbes .....	34€/kg
Cassolette froide de saumon fumé, crevettes, avocat et roquette .....	9.00€
Cassolette froide de salade Périgourdine au magret fumé et copeaux de foie gras .....	10.00€

## LES PLATS CUISINÉS MAISON avec amour AVEC ACCOMPAGNEMENT

### LES POISSONS

Papillote de lieu fumé au citron et aux herbes.....	11.50€
Lasagnes de saumon fumé au citron.....	11.50€
Papillote de merlu au chorizo .....	13.00€
Papillote de cabillaud vapeur .....	14.00€
Trio de papillote de lieu fumé, noix de St-Jacques et gambas (2 noix et 1 gambas)	15.00€
Duo de papillote de cabillaud et noix de St-Jacques (3 noix).....	17.00€
Wok de crevettes à la menthe verte.....	11.50€
Brochette de lotte lardée et Involtini.....	17.00€
Filet de bar au beurre blanc vanillé .....	17.00€
Dorade Royale sur sa tatin d'échalotes confites .....	17.00€
Lieu jaune Breton à la salicorne, sauce iodée .....	16.00€
Brochette de noix de St-Jacques à la vanille (5 noix) .....	20.00€
Risotto crémeux aux noix de St-Jacques & gambas (3 noix et 2 gambas) .....	19.00€

### LES VIANDES

Nous mettons en avant Mr. Maxime Moussard, à Augan (56), qui élève de la Salers Bretonne, et notre éleveur de volailles Mr. Julien Guillaume, à Guilliers (56).

Filet de bœuf extra tendre sauce gorgonzola.....	16.50€
Paleron de bœuf confit aux épices.....	12.00€
Mijoté de bœuf .....	10.00€
Pot au feu.....	10.00€
Chili Con Carne de bœuf .....	9.50€
Lasagnes de bœuf et comté .....	9.50€
Gigot d'agneau de 7h .....	16.50€
Navarin d'agneau .....	13.00€
Noix de veau cuisinée en confit et laquée au soja.....	16.50€
Sauté de veau .....	11.50€
Filet mignon de veau en farce de fruits secs .....	17.00€
Poulet fermier rôti.....	10.00€
Aiguillettes de poulet au curry .....	10.00€

## LES VIANDES... la suite

Aiguillettes de poulet au citron confit .....	10.00€
Colombo d'aiguillettes de poulet au lait de coco .....	10.00€
Wok de poulet à la menthe fraîche .....	10.00€
Pintade rôtie aux cèpes .....	13.00€
Pintadeau aux pommes .....	13.00€
Filet mignon de porc aux pruneaux et gelée de groseille .....	11.50€
Filet mignon de porc sauce gorgonzola .....	11.50€
Filet mignon de porc en croûte d'herbes, duo frais et fumé.....	12.50€
Mijoté de porc breton caramélisé à l'ananas et au gingembre .....	10.00€
Mijoté de porc breton au curry .....	10.00€
Gratin d'endives au jambon .....	9.50€
Rougail saucisse (saucisse artisanale) .....	10.00€
Noix de jambon marinée .....	11.50€
Carré de cochon fumé de Guerlédan.....	11.50€
Parmentier de cochon confit à la patate douce et aux noisettes .....	11.50€

## LES PLATS VÉGÉTARIENS

Wok de légumes et tofu .....	9.50€
Poêlée de légumes et tofu .....	9.50€
Lasagnes de légumes aux fromages .....	9.50€
Boulette de sarrazin et lentilles .....	9.50€
Risotto de légumes confits.....	9.50€
Grandes ravioles sur un gratin de saison .....	9.50€
Dhal au lait de coco et lentilles corail .....	9.50€

## LES ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

En plus de votre féculent, il y aura une fondue de légumes de saison.

- Gratin dauphinois individuel
- Gratin dauphinois non portionné
- Brochette de pommes de terre grenaille  
aux herbes de Provence
- Riz aux légumes
- Pommes de terre Anna
- Roses de pommes de terre (x2/pers.)
- Céréales aux légumes

## LES DOUCEURS SUCRÉES

### LES DESSERTS

Verrine Pana Cotta vanille.....	2.00€
Verrine Pana Cotta en infusion de menthe verte.....	2.00€
Mini mousse chocolat fleur de sel.....	2.00€
Mini mousse chocolat blanc.....	2.00€
Choux gourmand praliné.....	1.20€
Macaron coloré.....	1.20€
Macaron de Mr. Morel, La Gacilly (56).....	1.60€
Mini crumble de saison.....	2.00€
Mini riz au lait.....	2.00€
Mini salade de fruits frais.....	2.00€
Mini tiramisu.....	2.00€
Mini tartelette aux fruits.....	0.80€
Mini brownie.....	1.60€
Mini cannelé.....	0.90€
Mini muffins caramel beurre salé ou fruits rouges.....	1.60€
Mini baba au rhum.....	1.20€
Mini fondant chocolat cœur framboise.....	2.00€
Mini far breton.....	1.50€
Mini tropézienne.....	2.00€
Mini gâteau nantais.....	1.50€
Mini flan coco.....	1.50€
Mini mini choux à la crème.....	0.40€

# NOS FORMULES

## FORMULE BUFFET FROID

Pain & beurre compris - sans service

19€/PERS

Tarte salée maison  
Assortiment de salades composées  
Pain de poisson, crème citronnée  
Plateau de charcuteries de pays  
terrines, jambon sec, saucisses sèches, andouilles...  
Salade verte, vinaigrette  
Plateau de fromages locaux (x2/pers), chutney  
Mini brownie gourmand  
Verrine crème de tiramisu  
Mini gâteau nantais

21€/PERS

Tarte salée maison  
Mini cake salé  
Assortiment de salades composées  
Pain de poisson, crème citronnée  
Roulade de saumon fumé au Nori  
Terrines, pâté  
Plateau de viandes froides  
rôti de porc cuit, rôti de bœuf ou pastrami, poulet rôti, lard...  
Salade de pommes de terre aux herbes  
Salade verte, vinaigrette  
Plateau de fromages locaux (x2/pers), chutney  
Verrine crème de tiramisu  
Mini brownie gourmand et mini gâteau nantais  
Macarons colorés et guimauve



## FORMULE COCKTAIL REPAS FROID

Formule 10 pièces salées + Plateau tapas + 5 mini desserts  
Toasts de pain - sans service - **mini commande x 6**

— 20€/PERS —

Verrine gambas aux agrumes  
Roulade de saumon fumé au Nori  
Navette fraîcheur poulet  
Mini burger à la rillette d'oie  
Verrine taboulé de céréales, citron et menthe verte  
Fajitas végétariennes miel, curry et coriandre  
Toast fromage frais et Serrano  
Cuillère dégustation caviar de légumes et féta  
Mini club Suédois jambon, emmental et crudités  
Toast Tomme fermière et chutney

-----  
Plateau tapas de charcuteries de pays et fromages fermiers  
-----

Verrine crème de tiramisu  
Choux chocolat praliné  
Mini choux à la crème de vanille  
Bouchée moelleuse à l'ananas  
Mini far breton

### NOS SUGGESTIONS DE PIÈCES CHAUDES POUR ACCOMPAGNER VOS COCKTAILS REPAS :

Mini tartelettes salées végétariennes  
Crevettes panées au maïs  
Nos p'tits accras à la sauce chien  
les 3 pièces chaudes.....3.50€/personne

**PANIER DE LÉGUMES  
À LA CROQUE AU SEL.....40.00€ l'unité**  
Assortiment de légumes à croquer avec sel et sauces

## FORMULE PLATEAU REPAS À 17.00€

Boîte plateau repas transparente recyclable - couverts jetables recyclables

Assortiment d'amuses bouches salées

Charcuteries de pays façon tapas

Assortiment de salades composées

Mini sandwiches

----

Terrine de poisson

----

Dégustation de fromages locaux, beurre et fruits secs

----

Assortiment de mini desserts

----

Pain

## FORMULE PLATEAU REPAS À 13.00€

Boîte plateau repas transparente recyclable - couverts jetables recyclables



Assortiment de salades composées

----

Mini sandwiches

Dégustation de charcuteries de pays

Terrine de poisson

----

Découverte de 2 fromages locaux, beurre et fruits secs

----

Assortiment de mini desserts

----

Pain



## NOS SUGGESTIONS DE BOISSONS

Eau plate en bouteille 50cl . . . . .supp. 1.10€/pers.

Eau pétillante en bouteille 50cl . . . . .supp. 2.00€/pers.

Soda en canette 50cl . . . . .supp. 2.00€/pers.

# FORMULE DÉJEUNER CHAUD

14€/PERS

Formule proposée aux entreprises, la semaine, le midi, livrée avant 12h00.  
Livraison offerte sur Ploërmel. Formule livrée avec pain et couverts jetables.  
Repas livrés en barquette individuelle, garde chaud mis à disposition.

Pour les groupes, merci de choisir 2 choix au maximum.

## ENTRÉE À CHOISIR

- Tarte salée maison
- Salades composées maison
- Assortiment de charcuteries de pays
- Terrine de poisson

## PLAT À CHOISIR

- Mijoté de bœuf
- Sauté de porc caramélisé à l'ananas et au gingembre
- Colombo de poulet au lait de coco
- Lasagnes de bœuf au comté
- Gratin d'endives, jambon, pommes de terre, emmental
- Wok de poulet à la menthe verte
- Brandade de poisson au citron
- Plat végétarien ou végan, sans gluten...

## DESSERT À CHOISIR

- Assortiment de desserts du jour,
- Mousse au chocolat, Mousse au chocolat blanc,
- Crème de tiramisu, Crème brûlée,
- Riz au lait, Salade de fruits frais, Brownie gourmand, Far breton,
- Assiette gourmande (3 mini desserts),



# FORMULE COCKTAIL REPAS HAUTE GOURMANDISE

Mini commande x10

35€/PERS

Mini navette briochée au saumon gravlax et à l'aneth, chantilly miel moutarde

Mini buns aux zestes de citron et thon fumé à la grenade

Mini burger au foie gras, chutney de choucroute

Focaccia moelleuse au Serrano, billes de mozzarella

Mini sablé parmesan et mousse de roquefort à la tomate confite

Mini moricette au Bresaola, fromage de brebis et fruits secs

Mini cône houmous et petits pois à la menthe

Toast tourteau pomme granny

Verrine légumes croquants à la marocaine

Cuillère tartare de concombre, féta, olive et chips de sarrasin

Ardoise de Tapas de charcuteries de pays, fromages locaux, antipastis et toasts

Macarons de Mr. Morel, *La Gacilly* (56)

Choux couleurs chocolat

Mini moelleux à l'ananas

Cake pop caramel

Verrine panna cotta infusion de menthe et coulis de framboise



Nos horaires d'Été *de mai à octobre* :

Lundi et Mardi : 9h30 - 15h00

du Mercredi au Samedi : 9h30 - 19h00

Fermé le Dimanche

Nos horaires d'Hiver *de novembre à avril* :

Lundi et Mardi : 9h30 - 15h00

Mercredi et Jeudi : 9h30 - 16h00

Vendredi : 9h30 - 19h00

Samedi : 9h30 - 18h00

Fermé le Dimanche

*Le samedi matin  
poulet fermier rôti  
à la boutique !*



## Terre des Sens

1 RUE DES FORGES 56800 PLOËRMEL - 02 97 74 06 03 - [chloeloizeau@yahoo.fr](mailto:chloeloizeau@yahoo.fr)

[www.traiteur-terre-des-sens.fr](http://www.traiteur-terre-des-sens.fr)