

Menu Magique 33€/pers

Noix de St Jacques snackées aux pétales de Guanciale, carottes confites aux chanterelles

ou Verrine de filet de faisan sauvage et magret fumé, salade de mangue et pickels maison

L'indétrônable chapon rôti de Guilliers en farce de fruits secs

ou Filet de Kangourou extra Tendre mariné au Whisky Breton

ou La Papillote de fête : joues de cabillaud, crevette tropicale en persillade et crevette Kuro (panure noire croustillante japonaise)

Macaron Belle-Hélène
Guimauve
Chou pop corn

Une envie de fromages?

Notre croustillant de camembert au pain d'épices

4,50€/pers

Menu Délices d'Hiver 35€/pers

Saumon gravlax et ses perles de citron et oignons balsamique, achards de chou rouge et betterave aux myrtilles

ou Risotto aux cèpes mignon de cerf fumé, faisan Sauvage

Brochette de Langouste snackée au sésame, fricassée de légumes à la bière blanche bretonne

ou Duo de filet Mignon de Cerf frais et fumé, crumble d'herbes à l'ail noir

ou Cuisse de Pintade confite à la mandarine et aux belles dattes

Macaron Belle-Hélène
Guimauve
Chou pop corn

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...

Le Meilleur pour la Fin

Mini chou pop corn (18gr)	0.50€
Macaron Belle-Hélène (75gr)	4.60€
Mac en robe chocolat (22gr)	2.20€
Macaron au champagne rosé	2.20€
Truffe chocolat blanc coco	0.90€
Truffe chocolat noir	0.90€
P'tite brochette de guimauve (x3)	1.80€
Mini moelleux rhubarbe pomme	1.60€
Mini baba au rhum	1.20€

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 PORTIER à Ploërmel

Le fameux "Grenier à Pain" à Ploërmel

Notre ami "Maxime MOUSSARD" éleveur de Salers Bretonnes 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



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

Mini Bao homard et mayo paprika fumé.....	2.90€
Mini bun lunch noir, saumon fumé et fromage frais aux herbes	2.70€
Mini figues farcies foie gras	2.70€
Mini burger saumon au pain noir	2.90€
Verrine St Jacques, carotte pomme aux perles de citron	2.50€
Verrine pintade champignons mandarine perle de balsamique	2.50€
Verrine chèvre carotte courge noisette	2.30€
Roulade végétarienne achard de légumes miel curry	0.75€
Roulade de saumon fumé au Nori	0.90€
Coquille sépia, tartare de châtaigne et champignons à la feta	1.20€
Bille de foie gras sur sablé fruit	3.20€
Macaron foie gras	3.05€

Chaud

Mini cocotte de carotte aux morilles	1.30€
Croquette d'escargot	1.20€
Croustillant de gambas	2.20€
Cheddar Donut.....	1.20€
Bouchée de brie	0.60€
Croquette de jambon Ibérique	0.70€
Samoussa de légumes VG	1.10€
Mini burger brie à la truffe d'été et cèpes, bacon ...	2.90€
Mini croissant St Jacques en persillade	2.50€
Mini croissant saumon zeste de citron	2.50€

Ardoise Tapas de fêtes !

assortiment de charcuteries et fromages de pays,
antipasti, mini pâte croûte, mini galantines, toast
7€/pers

On se met à table

Présentation *cassolette*

Froid

Saumon Gravlax et ses perles de citron et oignons balsamique, achards de chou rouge et betteravé aux myrtilles	12€
Lobster Roll Homard et perles de saumon, oeufs de truite en fraîcheur de pomme Granhy.....	14€
Verrine de filet de faisan sauvage, magret fumé et salade de mangue et pickels maison	11€

Chaud

Noix de St Jacques snackées aux pétales de Guanciale, carottes confites aux chanterelles	11€
Flan de potimarron aux chanterelles, falafels de pois chiche	7€
Risotto aux cèpes, mignon de cerf fumé et faisan sauvage	10€
La coquille St Jacques	6€

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 artisanal,
Plateaux de fromages,
Chutney, Confitures...
Paniers fruits frais, exotique...

Les petits plats dans les Grands !

avec accompagnements

L'indétrônable chapon rôti de Guilliers en farce de fruits secs	17€
Brochette de langouste snackée au sésame, fricassée de légumes à la bière blanche bretonne ..	19€
Duo de filet mignon de cerf frais et fumé, crumble d'herbes à l'ail noir	19€
Cuisse de pintade confite à la mandarine et aux belles dattes	18€
Filet de kangourou extra tendre mariné au Whisky Breton	17€
La Papillote de fête	18€
joues de cabillaud, crevette tropicale en persillade et crevette Kuro (panure noire croustillante japonaise)	
Risotto de Kasha (sarrasin grillé) à la patate douce et girolles	15€
Aiguillettes de chapon sauce truffée, girolles au vin jaune	15€

Les plats proposés sont prêts à être juste réchauffés.
Accompagnement compris :
gaufre de pomme de terre et de légumes de saison
(carottes confites, châtaignes, champignons...)

Menu Végétarien Fantastique 30€

Flan de potimarron aux chanterelles,
falafels de pois chiche
Risotto de Kasha (sarrasin grillé)
à la patate douce et girolles
Macaron Belle Hélène
Guimauve
Chou pop corn

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

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