

Menu Magique 30€/pers

- Pain de saumon frais et fumé, blinis
ou Coquille aux belles noix de St-Jacques
ou Notre foie gras maison, fruits du mendiant

Le fameux chapon de Guilliers
et sa farce aux fruits secs et châtaigne

- ou** Aiguillettes de chapon, sauce morilles,
pointe de truffe

Notre croustillant de camembert
au pain d'épices

Une envie de fromages?

Notre croustillant de camembert
au pain d'épices

5,50€/pers

Menu Delices d'Hiver 34,50€/pers

Cassolette de noix de St-Jacques
et crevettes à l'ail noir

- ou** Notre foie gras maison nature infusion Rhum
Ambré, chutney d'oignons et pain aux fruits
ou Bouchée feuilletée shiitakés, jambon Iberico et
brisure de foie gras, noisettes

Filet de dorade royale mariné façon gravlax,

- ou** Pavé de saumon fumé à chaud,
ou Thon Germon fumé

- ou** Cuissot de cerf confit au bouillon,
laqué miel figue

Notre Croustillant de Camembert
au pain d'épices

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...

Pensez à nos plateaux de fromages pays

confectionnés avec soin avec chutney,
fruits secs, fruits frais

Proposition 3 fromages/pers 6.50€/pers

Proposition 4 fromages/pers 8.50€/pers

Proposition 5 fromages/pers 10.50€/pers

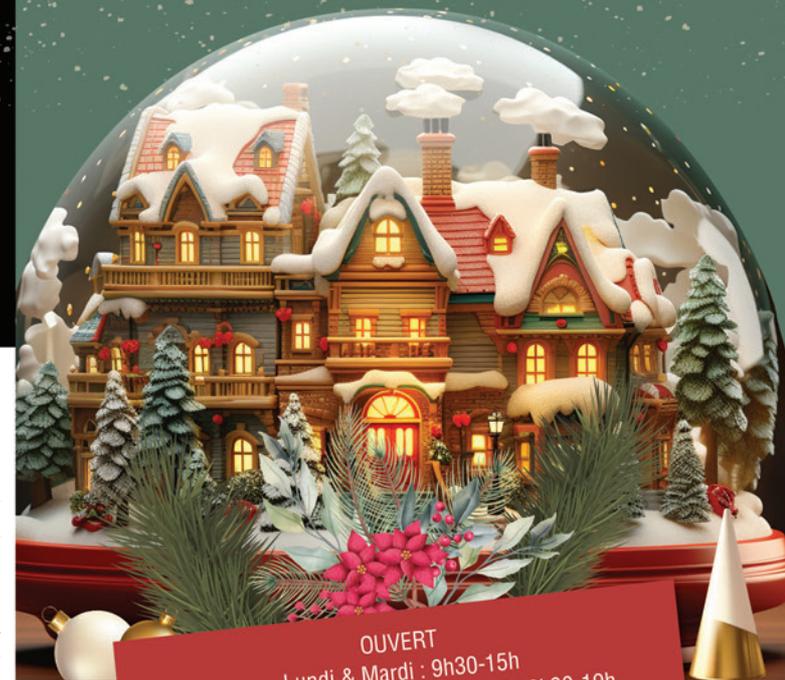
Le Meilleur pour la Fin

Macaron Mont Blanc	1.70€
Macaron en robe spéculoos	1.70€
Mini fondant à la châtaigne.....	1.50€
Dôme de fruits.....	1.50€
Cookie cup choco lait.....	1.20€

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

Terre des Sens

PRIMEUR - TRAITEUR - ÉPICERIE FINE



OUVERT
Lundi & Mardi : 9h30-15h
Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi : 9h30-19h
Ouvert le Lundi 23 et 30 Décembre jusqu'au 18h
Ouvert le Mardi 24 et 31 Décembre jusqu'au 15h

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

 Terre Des Sens

Amuses bouches

Ardoise Tapas de fêtes 6.50€/pers
mini-ballotine, mini pâte croûte,
charcuteries de fêtes et dégustation de
fromages pays

Beurre de Caviar 45gr 39€
Beurre de Homard 45gr 24€

Ouverture des festivités

Froid

- Mini pita cocktail, tapenade à la figue noire 1.50€
- Mini lobster roll crabe des neiges, sauce cocktail... 2.50€
- Verrine crevettes marinées miel figues,
tartare de légumes 2.00€
- Verrine confit de potimarron, chantilly mascarpone
aux baies roses et thon fumé 2.00€
- Mini burger au foie gras maison 2.20€
- Mini navette au gorgonzola et noix 2.20€
- Roulade végétarienne achard de légumes
miel curry coriandre 0.75€
- Toast de jambon ibérique, confit de légumes
et noisettes 1.90€
- Carré sablé à l'encre de seiche, houmous
et saumon fumé 0.90€

Chaud

- Mini bao effiloché de poulet aux épices 1.50€
- Croustillant de gambas 1.30€
- Mini cheese naan 1€

Formule Cocktail ! spéciale fêtes de fin d'année

10 pièces froides salées
ardoise tapas charcuteries et fromages de pays
5 mini desserts
25€/pers

On se met à table

Présentation *cassolette*

Notre foie gras maison 115€/kilo
*Nature infusion rhum ambré
Vanille
Façon fruits du mendiant*

Notre pain de saumon frais et fumé 36€/kilo
Cassolette de noix de St-Jacques
et crevettes à l'ail noir 11€

Risotto crémeux aux belles noix de St-Jacques
pointe de truffe 11€

Bouchée feuilletée shiitakés, jambon Iberico
et brisure de foie gras, noisettes 11€

Tatin de Butternut, carotte confite et châtaigne ... 7€

Verrine Crabe des Neige au Caviar Baeri,
tartare de légumes d'hiver 18€
(présenté dans un verre)

La Belle Coquille aux Noix de st Jacques 6.50€

La Boutique

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

Les petits plats dans les Grands !

avec accompagnements

Cuissot de cerf confit au bouillon,
laqué miel figue 18€

Le fameux chapon de Guilliers
et sa farce à la châtaigne et fruits secs 17€

Risotto végétarien aux shiitakés
et à la châtaigne 13€

Papillote en Trio de Fêtes 18€
joues de cabillaud, crevette tropicale en
persillade et crevette Kuro (panure noire
croustillante japonaise)

Filet de dorade royale mariné façon gravlax,
pavé de saumon fumé à chaud,
thon Germon fumé 18€

Aiguillettes de chapon sauce Morilles,
pointe de truffe 17€

*Les plats proposés sont prêts à être juste réchauffés.
Nous proposons une gaufre de pomme de terre
en accompagnement pour vos plats*

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

Assortiment
Amuses Bouches
salés 8.00€/pers
(4 pièces/pers)

Menu Végétarien Fantastique 25,50€

Tatin de Butternut,
carotte confite et châtaigne

Risotto végétarien aux shiitakés
et à la châtaigne

Notre croustillant de camembert
au pain d'épices