

## 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

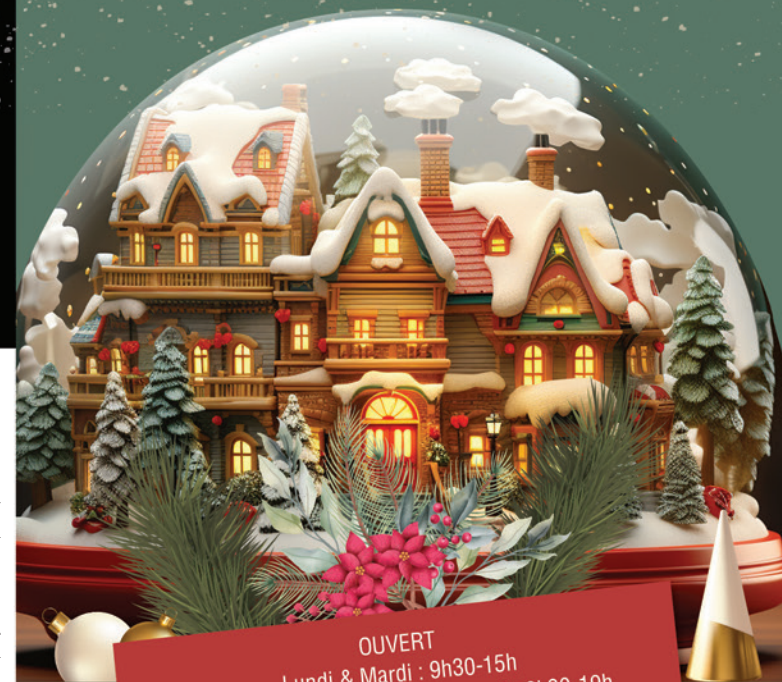
## Le Meilleur pour la Fin

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](mailto:chloeloizeau@yahoo.fr)  
[www.traiteur-terre-des-sens.fr](http://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