

Choisissez votre menu et passez **COMMANDE**

PAR TELEPHONE au 02 40 03 58 70 ou [traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr](mailto:traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr)

*Sur le chemin des Saveurs...*

Pour toute livraison merci de passer votre commande avant 10h00. N'hésitez pas à commander la veille

A compter du 18 mars, nous ne distribuerons plus de couverts sauf sur demande  
(Jetable : 0€30 et véritable 1€50)

<b>Formule Découverte</b> 10€90 Entrée + Plat + Dessert	<b>Formule Saveur</b> 9€70 Plat + Entrée ou Dessert	<b>Formule Express</b> 8€80 Gratin + Entrée ou Dessert	<b>Formule Tarte</b> 6€90 Entrée + Tarte + Dessert	<b>La Pause Déj'</b> 6€70 Entrée ou Dessert + Sandwich + Boisson	<b>La Gourmande</b> 8€40 Entrée+ Sandwich + Dessert	<b>La salade</b> 8€60 Grande salade + Dessert
--	--	---	--	--	---	--

Baguette : 1€50/ Petit Pain : 0€30/ Sandwich : 3€90/

Petite Salade (env 200gr) : 2€80/ Moyenne Salade (env 400gr) : 5€50/ Grande Salade (env 600gr) : 8€10/ Potage : 2€70

Gratin : 6€40/ / Plat et garniture : 7€70/

Tarte salé : 2€60 / Pâtes (env : 350gr) : 6€40

Verrine sucrée : 2€60/ Tarte sucrée ou crumble : 2€40/

Boisson 33cl : 1€60 **NOUVEAU COCA CHERRY**

Coca/ Coca light (rupture)/ Coca Zéro/ Orangina/ Oasis tropical/ Oasis pomme, cassis/ Perrier /Schweppes agrume/ Ice Tea Lemon / Ice Tea Pêche

Boisson 50cl : Cristalline 1€10, Badoit 1€60, Perrier citron 1€60, Perrier citron vert 1€60//






Cristalline 1l50 : 2€10// Perrier 1l : 2€60

<b>La Poke Bowl ou Buddha Bowl</b> + Dessert 9€70
---

Tous nos plats sont préparés par nos soins. Les plats du jour sont livrés froids (à réchauffer environ 2-3 minutes au four à micro-onde), il peut y avoir des modifications sur certains plats.

Nos livraisons s'effectuent dans le cadre de tournées que nous adaptons en fonction des premiers appels.

Minimum de 25€ de commande pour livraison dans la même entreprise, sauf accord préalable

JOUR	Salades ;	Tartes	Sandwichs Baguette Feuillante	Gratins	Plats	Desserts
<b>Lundi 13 janvier</b>	<b>Pâte oiseau</b> : pâte oiseau, courgette, tomate confite, saumon <b>Taboulé safranée</b> : semoule safranée, petit pois, chorizo, poulet, tomate, poivron <b>Haricot vert</b> : pois gourmand, fève, petit pois, tomate cerise, sésame <b>Potage</b> : champignons, noisette	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poireaux, saumon fumé, chèvre</li> <li>Poivron cuisiné à l'ail, chorizo, muscade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambon, beurre, fromage</li> <li>Ciabatta crème de concombre, chèvre, tomate, salade</li> </ul>	Lasagne bolognaise	Mijotée de légumes (chou-fleur, petit pois, pois chiche, lentille corail), boulette de pois chiche sauce au curry <b>Buddha Bowl:(froid)</b> Lentille, betterave, butternut au four, quinoa, féta, petit pois, menthe, persil, graine de courge, sésame, huile d'olive, v. de cidre	 Salade de fruits frais <ul style="list-style-type: none"> <li>Crumble mangue, chocolat</li> <li>Verrine de cheesecake aux framboises, spéculoos</li> <li>Yaourt artisanal aux choix (vanille, mangue, fraise, framboise)</li> </ul>
<b>Mardi 14 janvier</b>	<b>Riz rouge</b> : avocat, carotte, grenade, pignon de pin <b>Pâte italienne</b> : pâte, lanière de jambon sec, tomate cerise, mozzarella, olive noire, pesto, basilic <b>Mer</b> : surimi, crevette, thon, tomate, maïs, crème ciboulette <b>Potage</b> : patate douce, poivron	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grison, comté, tomate</li> <li>Crevette, pesto, tomate cerise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambon, beurre, fromage</li> <li>Caviar d'artichaut, poulet grillé, bacon, tomate confite, roquette</li> </ul>	Parmentier d'agneau, oignon confit, purée de pomme de terre parfumé au basilic	Mijotée de poisson, crevette, poireaux, carotte, pomme de terre champignon <b>Buddha Bowl:(froid)</b> Lentille, betterave, butternut au four, quinoa, féta, petit pois, menthe, persil, graine de courge, sésame, huile d'olive, v. de cidre	 Salade de fruits frais <ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte coco</li> <li>Verrine de pomme, mousse caramel beurre salé, palet breton</li> <li>Yaourt artisanal aux choix (vanille, mangue, fraise, framboise)</li> </ul>
<b>Mercredi 15 janvier</b>	<b>Riz safranée</b> : riz, poulet, petit pois, tomate cerise <b>Végétarienne</b> : pâte, chou rouge, brocoli, poivron jaune, pignon de pin <b>Tuna</b> : thon, carotte, petit pois, poivron, vinaigrette, curry <b>Potage</b> : courgette, Boursin	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pomme de terre, lardon, oignon, reblochon</li> <li>Courgette, pesto, chèvre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambon, beurre, fromage</li> <li>Houmous de pois chiche, viande de kebab, poivron cuisiné, oignon rouge, salade</li> </ul>	Pasta de poulet crémé à la moutarde, tomate cuisinée, comté	Poisson, sauce safranée, polenta, caviar d'aubergine <b>Buddha Bowl:(froid)</b> Lentille, betterave, butternut au four, quinoa, féta, petit pois, menthe, persil, graine de courge, sésame, huile d'olive, v. de cidre	 Salade de fruits frais <ul style="list-style-type: none"> <li>Muffin citron</li> <li>Verrine tiramisu aux oréo</li> <li>Yaourt artisanal aux choix (vanille, mangue, framboise, fraise)</li> </ul>
<b>Jeudi 16 janvier</b>	<b>Blé végétarienne</b> : blé, brocoli, féta, concombre, tomate cerise, olive noire <b>Campagnarde</b> : pomme de terre, lardon, comté, tomate, œuf <b>Pâte oiseau</b> : pâte oiseau, thon, tomate cerise, mozzarella, pesto <b>Potage</b> : pomme de terre, panais, curcuma	<ul style="list-style-type: none"> <li>Chaurce, pomme fruit, magret fumé</li> <li>Poireaux, thon, tomate</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambon, beurre, fromage</li> <li>Chorizo, crème de pesto, tomate confite, mozzarella, pignon de pin, salade</li> </ul>	Gratin de poisson, champignon, curry et crevettes	Sauté de porc à la chinoise (riz, porc mariné, chorizo, œuf façon cantonnais, poivron, oignon, petit pois) <b>Buddha Bowl:(froid)</b> Lentille, betterave, butternut au four, quinoa, féta, petit pois, menthe, persil, graine de courge, sésame, huile d'olive, v. de cidre	 Salade de fruits frais <ul style="list-style-type: none"> <li>Tarte tatin</li> <li>Verrine de mousse au chocolat</li> <li>Yaourt artisanal aux choix (vanille, mangue, framboise, fraise)</li> </ul>
<b>Vendredi 17 janvier</b>	<b>Lentille saumon</b> : carotte, tomate cerise, curry <b>Haricot Végétarienne</b> : haricot vert, féta, olive noire, tomate cerise, poivron jaune et rouge, pignon de pin, persil <b>Fusilli</b> : pâte, chorizo, petit pois, tomate cerise, mozzarella <b>Potage</b> : légumes	<ul style="list-style-type: none"> <li>Poulet tex mex, comté, tomate</li> <li>Légumes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jambon, beurre, fromage</li> <li>Bagnat façon Tuna salad (mayonnaise, yaourt, cornichon, échalote, oignon, ciboulette), carotte, salade</li> </ul>	Parmentier de canard, échalote confite au vin rouge, noisette	Blanquette de cabillaud au curry, carotte, champignon, riz thaï <b>Buddha Bowl:(froid)</b> Lentille, betterave, butternut au four, quinoa, féta, petit pois, menthe, persil, graine de courge, sésame, huile d'olive, v. de cidre	 Salade de fruits frais <ul style="list-style-type: none"> <li>Flan spéculoos</li> <li>Verrine de crème brûlée, caramel beurre salé, crumble</li> <li>Yaourt artisanal aux choix (vanille, mangue, framboise, fraise)</li> </ul>