



# Sur le chemin des Saveurs...

Traiteur  
35, bd Joliot Curie  
02.40.03.58.70  
www.le-chemin-des-saveurs.com

Formule Découverte	Formule Saveur	Formule Pâtes	Formule Tarte
<b>10€10</b>	<b>8€90</b>	<b>8€30</b>	<b>6€60</b>
Entrée+ Plat +Dessert	Entrée+ Plat ou Plat+Dessert	Pâtes+ Dessert ou Entrée+ Pâtes	Entrée+ Tarte+ Dessert

COMMANDE PAR TELEPHONE au 02 40 03 58 70 ou [traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr](mailto:traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr) Pour toute livraison merci de passer votre commande avant 10h00.

	MERCREDI 13 avril 2016	JEUDI 14 avril 2016	VENDREDI 15 avril 2016
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salade de la mer</b>, surimi, crevette, thon, tomate, maïs, crème ciboulette</li> <li>• <b>Salade Piémontaise</b> : pomme de terre, jambon, tomate, œuf, cornichons et mayonnaise</li> <li>• <b>Salade de Crozet</b> : poivron, tomate cerise, féta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salade Italienne</b>: tomate cerise, mozzarella, jambon sec, basilic, balsamique</li> <li>• <b>Salade blé</b> : avocat, maïs, thon, poivron</li> <li>• <b>Salade grecque</b> : poivron 3 couleurs, tomate, concombre, olive noire, féta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salade campagnarde</b>: pomme de terre, lardon, comté, tomate, œuf</li> <li>• <b>Salade océane</b> : riz, thon, tomate, maïs, petit pois, sauce cocktail</li> <li>• <b>Taboulé de quinoa aux pois chiche</b>, tomate, échalote et persil, balsamique, huile d'olive</li> </ul>
•	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarte magret fumé, poulet, bacon</li> <li>• Tarte jambon, tomate, mozzarella, basilic</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarte chorizo, chèvre et tomate</li> <li>• Tarte curry, crevette, poivron</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tarte saumon, Bresse bleu, tomate</li> <li>• Tarte viande de grison, comté et tomate</li> </ul>
•	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasta de saumon, sauce safranée, tomate cerise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasagne de poulet à la moutarde</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parmentier de pintade aux champignons</li> </ul>
•	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Veau Lisbonne (chorizo, olive noire) et pomme grenaille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filet de dorade, compotée d'aubergine à la tomate, riz basmati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brochette de poisson, sauce poivron, carotte mix (orange, violette, jaune)</li> </ul>
•	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verrine de crémeux pistache, poires et mousse au chocolat</li> <li>• Tarte tatin</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verrine tiramisu fruits rouge au spéculoos</li> <li>• Muffin chocolat et praline rose</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verrine de crème brûlée et fraise</li> <li>• Crumble ananas, mangue et noix coco</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salade de Fruits</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salade de Fruits</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Salade de Fruits</b></li> </ul>

Baguette : 1€/Petit Pain : 0€30

Gratin : 6€10/ Salade 200 gr : 2€60/ Plat et garniture : 7€10/ Verrine sucrée : 2€60/ Tarte ou crumble : 2€20/ Tarte salé : 2€50 / Pâtes (env : 350gr) : 6€10


Boisson 33cl : Coca/ Coca light/ Coca Zéro/ Orangina/ Oasis tropical/ Perrier : 1€60

Boisson 50cl : Cristalline 1€10, Badoit 1€60 // Cristalline 1l50 : 2€10// Perrier 1l : 2€60

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

 Plat le plus léger de la journée