

Sur le chemin des Saveurs...

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

Formule Découverte 10€10	Formule Saveur 8€90	Formule Pâtes 8€30	Formule Tarte 6€60
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 Pour toute livraison merci de passer votre commande avant 10h00.

MARDI 19 avril 2016	MERCREDI 20 avril 2016	JEUDI 21 avril 2016	VENDREDI 22 avril 2016
<ul style="list-style-type: none"> • Salade paysanne: pomme de terre, lardon, tomate, chèvre, vinaigrette de framboise • Salade Crozet : betterave, dé jambon, comté, œuf, noix • Salade de blé aux crevettes : avocat, tomate cerise, h.olive, jus de citron ☒ Concombre à la crème 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade Dijonnaise: pomme de terre, h. vert, lardon, oignon rouge, vinaigrette au miel • Romaine : pâte oiseau, mozzarella, chorizo, tomate, olive noire, basilic • Quinoa au thon : thon, poivron, concombre, féta, tomate cerise ☒ Taboulé à la menthe 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade Cobb : poulet, tomate, œuf, lardon (roquefort à part) • Quinoa au thon : thon, poivron, concombre, féta, tomate cerise • Salade de lentille : jambon blanc, comté, tomate cerise ☒ Salade du Soleil : pâte, courgette, tomate cerise, oignon rouge, poivron 	<ul style="list-style-type: none"> • Salade grison : H.vert, tomate confite, comté, viande de grison, amande • Salade pâte oiseau : saumon, courgette, tomate confite • Salade Taboulé rose: boulgour, betterave, crevette, radis, coriandre ☒ Salade Chinoise : pousse de soja, carotte, épis de maïs, tomate cerise, champignon noir
<ul style="list-style-type: none"> • Tarte poireaux, thon, tomate • Tarte oignon, lardon, chèvre et miel 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarte curé nantais, chorizo, tomate • Tarte brocoli, saumon, tomate 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarte roquefort, jambon sec et poire • Tarte champignon, poulet et bacon 	<ul style="list-style-type: none"> • Tarte courgette, coppa, chèvre • Tarte 2 jambons, 2 tomates basilic
<ul style="list-style-type: none"> • Parmentier de canard à la patate douce ☒ Poisson du marché, sauce curry, fève, poivron et nouille chinoise • Poulet aux crevettes et estragon, poêlés de courgettes et tomates 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta de st jacques, chorizo, poireaux ☒ Poisson du marché, sauce curry, fève, poivron et nouille chinoise • Poulet aux crevettes et estragon, poêlés de courgettes et tomates 	<ul style="list-style-type: none"> • Lasagne de légumes, chèvre et jambon sec • Sauté de poulet à la créole, semoule ☒ Poisson du marché en papillote au citron et romarin, caporata sicilienne (tomate, aubergine, poivrons jaunes et rouges, courgettes, olives vertes) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta de pintade, sauce champignon • Sauté de poulet à la créole, semoule ☒ Poisson du marché en papillote au citron et romarin, caporata sicilienne (tomate, aubergine, poivrons jaunes et rouges, courgettes, olives vertes)
<ul style="list-style-type: none"> • Verrine trifle fraise (mascarpone citron vert, crème anglaise, fraise, palet breton) • Tarte aux noix de pécan ☒ Salade de Fruits 	<ul style="list-style-type: none"> • Verrine de cheesecake à la framboise et spéculoos • Moelleux au chocolat coulant, crème anglaise ☒ Salade de Fruits 	<ul style="list-style-type: none"> • Verrine mousse citron vert et fruit rouge • Tarte aux abricots et pistaches ☒ Salade de Fruits 	<ul style="list-style-type: none"> • Verrine de tiramisu tout chocolat • Crumble poire et citron (lemon curd) ☒ Salade de Fruits

Baguette : 1€/Petit Pain : 0€30

Gratin : 6€10/ Salade 200 gr : 2€60/ Plat et garniture : 7€10/ Verrine sucrée : 2€60/ Tarte sucrée 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