

Traiteur  
26, rue des berlaguts  
44230 St Sébastien sur Loire  
02.40.03.58.70  
www.le-chemin-des-saveurs.com

## Plateaux repas Froid Septembre 2021

### Entrée aux choix :

- Salade du jour
- Salade mexicaine (thon, poivron, haricot rouge, tomate, maïs, basilic, oignon rouge, huile d'olive, yaourt)
- Salade de melon, avocat, tomate cerise, mozzarella, olive noire, basilic, ciboulette, persil
- Salade d'haricot vert, gésier, tomate cerise, œuf poché, sauce crudité
- Salade Végétarienne (torsade, pesto, tomate cerise, avocat, olive noire, féta, pignon de pin, basilic)
- Blinis au blé noir, petits légumes (courgette, poivron, oignon, tomate cerise) et chèvre frais
- Clafouti de saumon, épinards, feta, échalote
- Salade d'artichaut, fève, tomate confite et jambon sec, vinaigrette au miel
- Tartinade de chorizo au fromage frais, tomate séchée, pain céréales
- Carpaccio de betterave, parmesan, roquette, pignon de pin, oignon cébette (huile d'olive, jus citron)

### Plat aux choix

- Buddha Bowl du jour (Végétarien, viande ou poisson) A préciser à la commande
- Dos de cabillaud mariné au yuzu, riz à la thaïlandaise (poivron, carotte, oignon, courgette, ail, sauce soja, tomate, œuf façon cantonnais, gingembre)
- Rôti de bœuf à la moutarde, nouille chinoise fève et tomate cerise
- Poulet aux épices (curry, raz el hanout, paprika), noix, carotte, tomate confite, champignon
- Mignon de porc aux 5 épices et balsamique, salade de pomme de terre aux herbes et échalotes
- Ballotine de volaille au citron, basilic, blé safranée aux tomates 3 couleurs
- Dos de cabillaud crumble de chorizo, timbale de poireaux au tomate confite
- Salade craquante (épinard, carotte, poivron, oignon rouge, pois gourmand, concombre, cacahuète, sésame), crevettes au curry et gingembre, coriandre
- Saumon crouste d'estragon, salade de pomme de terre, pois gourmand, oignon rouge, sauce yaourt au miel
- Burger de chèvre, avocat, houmous de betterave, pickle de radis, pousse d'épinard, pousse d'alfala

### Fromage :

- Duo de fromage, salade verte

### Dessert au choix :

- Dessert du jour
- Salade de fruits frais
- Verrine de Tiramisu compotée de pêche, fraise, spéculoos
- Tarte chocolat framboise
- Verrine de cheesecake, compotée de rhubarbe et framboise
- Verrine de tiramisu au Granola et caramel beurre salé
- Smoothie bowl fraise et pomme (noisette, graine de courge, myrtille, graine de pavot, fraise)
- Tarte rustique aux abricots et romarin, amandes effilées
- Verrine de faisselle à la fraise, pêche, pesto de menthe
- Verrine de compotée de mangue au citron vert, chocolat blanc, crumble
- Tarte Tatin

## Plateaux repas 16€50 HT (18€15 TTC), avec pain, sans boisson

## Plateaux repas sans fromage 14€64 HT (16€10 TTC)

Anjou Rouge : 8€90 TTC (7€42 HT) La bouteille 75 cl

Pinot Noir : 9€45 TTC (7€88 HT) La bouteille 75 cl

Faugère ou St Chinian : 9€70 TTC (8€08 HT) La bouteille 75 cl

Bourgogne Rouge : 13€95 TTC (11€63 HT) La bouteille 75 cl

Anjou Blanc : 9€45 TTC (7€88 HT) La bouteille 75 cl

Quincy Blanc : 13€95 TTC (11€63 HT) La bouteille 75 cl

Eau plate 1L5 : 2€10 TTC (1€91 HT)

Eau Gazeuse ou Coca Cola ou Jus d'orange ou Jus de Pomme 1L : 2€60 TTC (2€36 HT)

### Condition de vente :

**Composition à l'identique en dessous de 10 plateaux**

**Possibilité de faire deux choix d'entrées, plats, desserts au-dessus de 10 plateaux**

Livraison gratuite à partir de 100€ TTC

Commande la veille avant 12h. Si commande jour même, nous nous laissons le droit de la composition de celui-ci.

Possibilité de commande pour le lundi, le vendredi avant 12h ou samedi dernier délai.