

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

Plateaux repas Froid Du 5 juin au 30 juin inclus 2023

Entrée aux choix :

- Salade du jour
- Quinoa, avocat, saumon fumé, tomate cerise, concombre, menthe
- Salade de pomme de terre, thon, petit pois, carotte, ciboulette, mayonnaise
- Salade Italienne : duo de tomate cerise jambon sec, mozzarella, vinaigrette balsamique
- Salade d'artichaut mariné, chorizo, feta émiettée, tomate cerise, roquette
- Caviar d'aubergine, crevettes sautées au Whisky, Pain suédois
- Salade Végétarienne (farfalle, avocat, haricot rouge, maïs, tomate cerise, coriandre, poivron)
- Wraps de légumes croquants
- Salade de Melon, feta, tomate et basilic
- Salade Franche comté (pomme de terre, lentille, saucisse fumée, comté, tomate cerise)
- Tartine de crème de petit pois, asperge verte, champignon persillé, tomate confite, jambon sec

Plat aux choix

- Saumon en crumble de pain d'épices, purée d'artichaut à l'huile d'olive, tomate confite à l'huile d'olive
- Crevettes au curry vert, nouille chinoise, légumes au curry (carotte, brocoli, poivron)
- Mignon de porc à la moutarde, tagliatelle, râpé de courgette, cru, tomate cerise
- Salade Végétarienne : Mesclun de jeunes pousses, betterave Chioggia, radis, carotte, jaune et orange, golden, œuf poché, vinaigrette à l'huile de noix, noix
- Poulet farci tomate confite, féta, basilic, olive, salade d'haricot vert, tomate confite
- Dos de cabillaud au curcuma, salade de boulgour, lentille, pois chiche, poivron, raisins secs, sauce yaourt au curry
- Poulet mariné au yuzu, riz au citron à l'Indienne
- Rôti de bœuf aux poivres, sauce Poivre, salade de pomme de terre aux herbes, échalotes
- Burger de saumon fumé, avocat, fromage frais au citron, aneth, salade craquante (carotte, chou blanc, radis, cacahuète, tabasco, huile d'olive, persil)
- Buddha Bowl du jour (Végétarien, viande ou poisson ou crevette **à préciser à la commande**)

Fromage :

- Duo de fromage, salade verte

Dessert aux choix :

- Dessert du jour
- Salade de fruits frais
- Clafouti aux myrtilles
- Verrine de cheesecake, compotée de rhubarbe, spéculoos, framboises
- Verrine de délice chocolat (mousse chocolat parfumé au caramel et mousse chocolat blanc) 48h à l'avance
- Verrine de Panacotta vanille, fraise et coulis de fraise
- Tarte poire et chocolat
- Verrine d'abricot au romarin, brioche, chantilly mascarpone
- Smoothie banane, ananas, orange au son d'avoine, lait d'amande (graine de lin, myrtilles, ananas, graine de courge)
- Crumble pomme, framboise
- Eclair, crème de passion

Plateaux repas 18€18HT (20€ TTC), avec pain, sans boisson

Plateaux repas sans fromage 16€18 HT (17€80 TTC)

Anjou Rouge : 10€ TTC (8€33 HT) La bouteille 75 cl

Pinot Noir : 10€50 TTC (8€75 HT) La bouteille 75 cl

Faugère ou St Chinian : 10€80 TTC (9€ HT) La bouteille 75 cl

Bourgogne Rouge : 16€ TTC (13€33 HT) La bouteille 75 cl

Anjou Blanc : 10€50 TTC (8€75 HT) La bouteille 75 cl

Quincy Blanc : 16€ TTC (13€33 HT) La bouteille 75 cl

Valençay Blanc : 14€50 TTC (12€08 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€80 TTC (2€55 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.