

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 Lundi 21 août au vendredi 29 septembre 2023

Entrée aux choix :

- Salade du jour
- Cheesecake pesto, tomate confite, melon (commande 48h à l'avance)
- Rillettes de maquereaux et toast
- Carpaccio de betterave à l'huile de noisette, feta émietlée, noisettes torréfiées, cébette
- Salade d'haricot vert, chorizo poêlé, œuf poché, vinaigrette à l'huile de sésame et vinaigre de cidre
- Tartine de crème de petit pois, champignon persillé, tomate cerise confite, asperge verte, jambon sec
- Salade de melon, avocat, tomate cerise, mozzarella, olive noire, basilic, ciboulette, persil
- Salade Végétarienne (torsade, pesto, tomate cerise, avocat, olive noire, féta, pignon de pin, basilic)
- Tartare d'avocat, crème de thon au fromage frais, crackers
- Salade de Melon à l'Espagnole : Melon, dé de chorizo, tomate cerise, poivron jaune, dé de fromage de brebis, vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre de Xérès
- Salade Nordique : pomme de terre, saumon, petit pois, tomate cerise, sauce crudité

Plat aux choix

- Buddha Bowl du jour (Végétarien, viande ou poisson) A préciser à la commande
- Saumon au miel et sésame, salade de concombre, tomate cerise, oignon rouge, poivron rouge, avocat, vinaigrette à l'huile d'olive, basilic
- Brochette de crevette au yuzu, nouille de riz, poireaux, carotte, courgette
- Dodine de volaille farcie aux fruits secs (figue, abricot), semoules aux épices et raisin secs
- Dos de cabillaud marinade méditerranéenne, riz aux légumes secs, poivron, tomate cerise, sauce patate douce au piment d'Espelette, vinaigre de mangue
- Rôti de bœuf, sauce paprika, lentilles jaunes, pois chiches aux épices, poivron, petit pois, persil
- Poulet au pesto rouges, salade de pomme de terre aux herbes et échalotes
- Mignon de porc aux 5 épices et balsamique, nouille chinoise, champignon, carotte, brocoli
- Burger de chèvre, avocat, houmous de betterave, pickle de radis, épinard frais, alfala, chips de légumes

Fromage :

- Duo de fromage, salade verte

Dessert au choix :

- Dessert du jour
- Salade de fruits frais
- Verrine de cheesecake au chocolat blanc, compotée de mûre et spéculoos
- Salade de pêche, abricot au sirop d'épices et miel
- Verrine de Tiramisu rhubarbe et fraise
- Crumble pomme, framboise, mangue
- Tarte chocolat, noisette
- Verrine de panacotta vanille et compotée de prune
- Verrine de citron, liégeois
- Tarte aux framboises, crème pâtissière à la pistache

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.