

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 Mardi 2 avril au Mardi 30 avril 2024

### Entrée aux choix :

- Salade du jour
- Salade de haricot vert, chèvre, pomme, basilic, oignon rouge, amandes (sauce yaourt au citron)
- Wraps de crevette à l'huile de coco, mangue, tomate cerise, épinard, avocat
- Clafouti aux légumes de Printemps au curry (Brocoli, petit pois, épinard, lait de coco, tomate cerise)
- Salade de pâte italienne (penne, jambon sec, tomate cerise, mozzarella, pesto, basilic)
- Salade Montbéliarde (pomme de terre, saucisse fumée, tomate, œuf, cornichon, cornichon, échalote)
- Salade de lentille feta, avocat, fève, tomate cerise, basilic
- Tartare d'avocat, tomate confite, crémeux de thon et pain suédois
- Taboulé printanier (semoule, fève, duo de tomate cerise, asperge verte, oignon nouveau)
- Salade de jeunes pousses, asperge verte, magret fumé, tomate cerise et œuf poché

### Plat aux choix

- Buddha Bowl du jour (Végétarien, viande ou poisson) **A préciser à la commande**
- Dos de cabillaud aux épices, carotte aux agrumes, méli-mélo de céréales
- Volaille farcie aux asperges vertes, champignons, linguine ricotta, estragon
- Saumon au citron et poivre vert, nouille sautée aux légumes
- Rôti de bœuf aux poivres, salade de pomme de terre, fève, tomate cerise
- Crevettes marinées au basilic, salade de brocoli, courgette, mange-tout et tomate cerise
- Poulet aux épices tikka, riz, tomate confite, courgette et amandes
- Mignon de porc au curry, Salade de patate douces, pois chiche, trio de quinoa
- Filet de Dorade à la provençale, polenta et caviar d'aubergine
- Légumes croquants au pesto d'agrumes et pignon de pin, boulette végétale sauce pitta

### Fromage :

- Duo de fromage, salade verte

### Dessert aux choix :

- Dessert du jour
- Salade de fruits frais
- Tarte à la crème pistache, fraises
- Verrine de fromage blanc, ananas, coulis passion
- Verrine de tiramisu au chocolat blanc, biscuits rose de Reims et fruits rouges
- Craquant 3 chocolats, crème anglaise
- Crumble pomme, myrtille
- Tartelette framboise, rhubarbe
- Brownie et brochette de fruits

## Plateaux repas 18€45HT (20€30 TTC), avec pain, sans boisson

### Plateaux repas sans fromage 16€45 HT (18€10 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.