

Sur le chemin des saveurs ...

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 3 Mars au vendredi 28 mars 2025

Entrée aux choix :

Salade du jour
Torsade Végétarienne : Pâte, pesto, tomate cerise, avocat, olive noire, feta, pignon de pin, basilic
Salade d'avocat, tomate cerise, mesclun, rilette de maquereau et Tartine
Tartine de ricotta à l'huile d'olive, carotte et oignon rouge, romarin au four, betterave, noix grillé
Salade de chorizo poêlé, chèvre, tomate cerise, noix, croutons
Salade de pomme de terre, gésier confits, comté, tomate cerise, œuf de caille, vinaigrette à l'huile de noix, roquette
Wraps de crevettes aux sésame, sauce mangue et curry, avocat, tomate cerise, roquette
Salade de riz croustillante à l'huile de sésame, épinard frais, avocat, œuf dur, sauce satay au fromage blanc
Houmous de pistache et feta, yaourt grec (ail, citron, persil), jambon cru et gressin

Plat aux choix

Buddha Bowl du jour (Végétarien, viande ou poisson) **A préciser à la commande**
Saumon en crumble de noisette, wok de légumes
Rôti de Bœuf sauce béarnaise, Salade d'haricot vert, pomme de terre et tomate cerise
Poulet aux épices (cumin, coriandre, curry et ail), mayonnaise au pesto d'agrumes, riz à l'indienne, petit pois et poivron
Mignon de porc au pesto et pistache, boulgour au pesto, tomate cerise, tomate confite et artichaud mariné
Burger de chèvre au miel, avocat, pignon de pin, mesclun, tomate séchés, cébette, chips de légumes
Crevettes à la thaï, salade de nouille chinoise, carotte, poivron, fève, mange-tout, tomate cerise, vinaigrette balsamique
Dos de cabillaud mariné au citron et poivre vert, aioli au citron vert et coriandre, quinoa à la patate douce
Volaille farcie aux pommes flambées au Calvados, salade de pomme de terre, champignon et vinaigrette de cidre

Fromage :

Duo de fromage, salade verte

Dessert au choix :

Dessert du jour
Salade de fruits
Tarte noix de pécan
Verrine de compotée de mangue, lait de coco et graine de chia
Crumble poire, citron (lemon curd)
Verrine de mousse au chocolat
Verrine de tiramisu aux abricot et caramel beurre salé
Tarte banane et spéculoos
Tarte crème pâtissière à la vanille, framboises
Brookies, brochette de fruits

Plateaux repas 18€91HT (20€80 TTC), avec pain, sans boisson

Plateaux repas sans fromage 16€91 HT (18€60 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.