

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 CHAUD

Du Lundi 5 mai au vendredi 30 mai 2025

Entrée aux choix :

Salade du jour
Salade d'asperge verte, vinaigrette au Wasabi, jambon de Parme, pignon de pin
Pâte oiseau, saumon, courgette, tomate confite
Tartine de compotée de pommes au miel, chèvre et magret fumé
Salade de riz safrané, petit pois, tomate cerise et viande de grison
Cheesecake au pesto, tomate confite et saumon fumé (minimum 48h à l'avance)
Campagnarde (pomme de terre, lardon, comté, tomate cerise, œuf
Salade de quinoa, courgette rôti, mangue, chèvre, pistache, menthe, coriandre, (vinaigrette huile d'olive, jus de citron, miel, cumin, cannelle, oignon rouge
Trio de tomate, mozzarella burrata, pesto d'avocat et roquette
Wraps de crevettes aux herbes, avocat, tomate cerise, carotte, épinard, roquette, sauce yaourt au curry

Plat aux choix : A réchauffer au micro-onde

Dos cabillaud, sauce aux 2 curry, purée de patate douce
Sauté de crevettes à la thaï, nouille chinoise, chou chinois, poivron, champignon, mange-tout
Risotto au curcuma, à la crème de soja, petit pois, asperge, champignon, tofu fumé
Curry thaï de légumes et boulettes de pois chiches (riz thaï, carotte, brocoli, mange-tout, lait de coco, curry vert)
Sauté de poulet barbecue (paprika, oignon, ail, poivron, tomate)
Parmentier de canard, curry et carotte, purée de pomme de terre
Curry porc à l'indienne, riz au curcuma
Saumon aux épices tandoori (Poêlée de légumes au lait de coco et citron vert (carotte, courgette, poivron rouge, brocoli, oignon rouge, ail)
Plat du Jour
Gratin du Jour

Fromage :

Duo de fromage, salade verte

Dessert au choix :

Dessert du jour
Salade de fruits frais
Tartelette aux framboises, chantilly mascarpone
Verrine de cheesecake au caramel beurre salé et « Petit LU »
Verrine de tiramisu Tout chocolat
Verrine de fraise, chocolat blanc, brioche, coulis de fraise à la menthe
Tarte tatin
Smoothie mangue, banane, ananas (myrtille, mangue séché, noix de coco, graine de chia, zeste de citron vert)
Crumble pomme, abricot au romarin et miel
Flan pâtissier au chocolat

Plateaux repas 19€36 HT (21€30 TTC), avec pain, sans boisson

Plateaux repas sans fromage 17€55 HT (19€30 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.