

# 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 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 rôtie, 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

Buddha Bowl du jour (Végétarien, viande ou poisson) **A préciser à la commande**  
Dos de cabillaud crumble de chorizo, poivron, olive noire, fève et blé  
Mignon de porc au curry, céréales à l'indienne  
Rôti de dinde au colombo, pomme de terre, patate douce, coriandre  
Rôti de bœuf à la Sarriette, clafouti au tomate cerise, et pesto  
Poulet aux herbes, salade de penne, courgette, poivron 3 couleurs, tomate cerise  
Saumon au miel et sésame, salade de légumes verts  
Filet de rouget, riz façon paëlla  
Burger de saumon fumé, avocat, fromage frais au citron, aneth, salade craquante (carotte, chou blanc, radis, cacahuète, tabasco, huile d'olive, persil)  
Salade de patate douce au four (paprika fumé, ail), pamplemousse, avocat, chèvre, grenade, pistache, menthe et roquette

### 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 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  
Bourqogne 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.