

NOS FORMULES

☎ 02 40 03 58 70

✉ traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

FORMULE GOURMANDE
Entrée
Sandwich
Dessert

10€

PAUSE DEJ'
Entrée
ou Dessert
Sandwich
Boisson

8€

FORMULE SALADE
Grande salade
Dessert

10€20

FORMULE TARTE
Entrée
Tarte
Dessert

8€10

FORMULE DUO
2 Entrées
(ou une moyenne barquette)
ou Tarte
ou Dessert

8€10

FORMULE EXPRESS
Entrée
ou Dessert
Gratin

9€50

FORMULE SAVEUR
+ Entrée
Plat ou Buddha
ou
Plat ou Buddha
+Dessert

11€60

FORMULE DÉCOUVERTE
Entrée
Plat
Dessert

13€60

Si possible merci de **commander la veille**
Commande avant 10h, pour une livraison
entre 10h45 et 12h30

Vous pouvez passer commande et
payer directement en ligne



(cliquez ici)

Tous nos plats sont préparés par nos soins.

Les plats du jour sont livrés froids (réchauffer env 2-3 min au four à micro-onde)

Liste des allergènes sur demande

Nos livraisons s'effectuent dans le cadre de tournées que nous adaptons en fonction des premiers appels

BOISSONS

33cl 1.80€ Coca, Coca Cherry, Coca Zéro, Orangina, Oasis tropical, Oasis pomme & cassis, Perrier, Ice Tea Lemon, Ice Tea Peche, Eau Gazeuse citron, Eau Gazeuse citron vert

Eau-50cl

Cristalline 1,10€

San Pellegrino 1,80€

Cristalline 2,10€ 1150

Badoit 2,60€ 11

PAIN

Baguette 2€

Morceau de pain 0,50€

COUVERTS

Couvert en bois 0,40

Couvert bambou 2€

€ Paiement CB, CB VAD, Carte TR, TR, Chèque, espèce (préciser si vous n'avez pas l'appoint afin de le prévoir)

MENU DU 12 mai Lundi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Wraps de poulet pané, sauce poivre, tomate cerise, oignon rouge, dé de comté, roquette 5€

WRAP CHAUD

5€60

Viande haché sauce barbecue, oignon, champignon, poivron, cheddar, mayonnaise (A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

DESSERTS

La part

Crumble pomme, fraise 3€

Tarte framboise, rhubarbe 3€

Tiramisu tout chocolat 3€40

Verrine de cheesecake au caramel beurre salé et "Petit Lu" 3€40

Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue, litchi) 3€40

Yaourt Beillevaire
Parfum aux choix: vanille, fraise, myrtille, abricot 2€40

Smoothie mangue, myrtille, banane au lait d'amande (noix de coco, amande, graine de pavot, graine de lin, myrtille, mangue) 3€

ENTRÉES

Petite : 3€80 | Moyenne: 6€60 | Grande: 8€80

Crozet au sarrasin, poulet, comté, tomate cerise, oeuf, ciboulette

Océane : riz, thon, tomate, maïs, petit pois, sauce cocktail

Salade de betterave, feta de brebis, quinoa, roquette, vinaigrette à l'huile de noix et balsamique blanc

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte chèvre, épinard, tomate cuisinée

Tarte chorizo, emmental râpé, courgette, tomate cerise

PLATS

10€

Sauté de poulet sauce aigre douce: nouille sauté aux légumes, poireaux, carotte, courgette

Couscous de la mer: semoule safranée, dos de cabillaud, saumon, crevettes, carotte, courgette, bouillon safrané

Gratin

7€30

Risotto aux crevettes, asperge verte, petit pois, champignon, parmesan

Buddha Bowl (Froid)

10€

Blé au curry, pois chiche aux épices chili, épinard, champignon, patate douce rôti curcuma et paprika, avocat, feta, tomate cerise, grenade, graine de chanvre, alfala, poulet au curry (version végétarienne avec oeuf poché)

Grande salade

8€80

Salade, chèvre pané, magret fumé, tomate cerise, parmesan, pignon de pin, vinaigrette balsamique

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 13 mai Mardi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Bagnat thon, sauce cocktail, échalote, tomate, salade 5€

WRAP CHAUD

5€60

Viande haché sauce barbecue, oignon, champignon, poivron, cheddar, mayonnaise (A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

DESSERTS

La part

Crumble pomme, fraise 3€

Tarte framboise, rhubarbe 3€

Tiramisu tout chocolat 3€40

Verrine de cheesecake au caramel beurre salé et "Petit Lu" 3€40

Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue, litchi) 3€40

Yaourt Beillevaire
Parfum aux choix: vanille, fraise, myrtille, abricot 2€40

Smoothie mangue, myrtille, banane au lait d'amande (noix de coco, amande, graine de pavot, graine de lin, myrtille, mangue) 3€

ENTRÉES

Petite : 3€80 | Moyenne: 6€60 | Grande: 8€80

Salade de pomme de terre, gésier confits, fromage de brebis, tomate cerise, oeuf de caille, vinaigrette à l'huile de noix, roquette

Duo quinoa, riz rouge Végétarienne : quinoa, riz rouge, féta, avocat, oignon rouge, persil, huile d'olive, vinaigre de mangue

Pâte oiseau tuna : Pâte, thon, mozzarella, poivron, tomate cerise, pesto, basilic, olive noire

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte chèvre, épinard, tomate cuisinée

Tarte chorizo, emmental râpé, courgette, tomate cerise

PLATS

10€

Sauté de poulet sauce aigre douce: nouille sauté aux légumes, poireaux, carotte, courgette

Couscous de la mer: semoule safranée, dos de cabillaud, saumon, crevettes, carotte, courgette, bouillon safrané

Gratin

7€30

Risotto aux crevettes, asperge verte, petit pois, champignon, parmesan

Buddha Bowl (Froid)

10€

Blé au curry, pois chiche aux épices chili, épinard, champignon, patate douce rôti curcuma et paprika, avocat, feta, tomate cerise, grenade, graine de chanvre, alfala, poulet au curry (version végétarienne avec oeuf poché)

Grande salade

8€80

Salade, chèvre pané, magret fumé, tomate cerise, parmesan, pignon de pin, vinaigrette balsamique

Pensez a rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU ^{DU 14 mai} Mercredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Wraps de courgette poêlée au pesto, pignon de pin, tomate cerise, chèvre, épinard frais 5€

WRAP CHAUD

5€60

Viande haché sauce barbecue, oignon, champignon, poivron, cheddar, mayonnaise (A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

DESSERTS

La part

Crumble pomme, fraise 3€

Tarte framboise et rhubarbe 3€

Tiramisu tout chocolat 3€40

Verrine de cheesecake au caramel beurre salé et "Petit Lu" 3€40

Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue, litchi) 3€40

Yaourt Beillevaire
Parfum aux choix: vanille, fraise, myrtille, abricot 2€40

Smoothie mangue, myrtille, banane au lait d'amande (noix de coco, amande, graine de pavot, graine de lin, myrtille, mangue) 3€

ENTRÉES

Petite : 3€80 | Moyenne: 6€60 | Grande: 8€80

Franche comté : pomme de terre, lentille, saucisse fumé, comté, tomate cerise

Riz safranée aux crevettes, tomate cerise, petit pois

Vertigo, Fève, cœur et fond d'artichaut, tomate cerise

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte poireaux au curry, curé nantais, oignon

Tarte jambon sec, mozzarella, tomate cerise

PLATS

10€

Sauté de Sot l'y laisse de dinde au chorizo, olive noire, semoule aux épice

Dos de cabillaud sauce au 2 curry (nouille chinoise, poivron, fève)

Gratin

7€30

Chili Végétarien: Haricot rouge, oignon, poivron, carotte, concassé tomate, haché végétal, épices à Chili

Buddha Bowl (Froid)

10€

Blé au curry, pois chiche aux épices chili, épinard, champignon, patate douce rôti curcuma et paprika, avocat, feta, tomate cerise, grenade, graine de chanvre, alfala, poulet au curry (version végétarienne avec oeuf poché)

Grande salade

8€80

Salade, chèvre pané, magret fumé, tomate cerise, parmesan, pignon de pin, vinaigrette balsamique

Pensez a rendre vos verrines de dessert !

MENU DU 15 mai

Jeudi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Sandwich de poulet grillé, crème de pesto, feta, oignon rouge, tomate confite, roquette 5€

WRAP CHAUD

5€60

Viande haché sauce barbecue, oignon, champignon, poivron, cheddar, mayonnaise (A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

DESSERTS

La part

Muffin aux myrtilles 3€

Tarte abricots et pistaches 3€

Verrine Panacotta, vanille, compotée de mangue 3€40

Verrine de Délice chocolaté: (mousse chocolat et caramel, mousse chocolat blanc) 3€40

Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue, litchi) 3€40

Yaourt Beillevaire
Parfum aux choix: vanille, fraise, myrtille, abricot 2€40

Smoothie mangue, fraise, banane, lait d'amande (flocon d'avoine, graine de courge, fraise, mangue, graine de lin) 3€

ENTRÉES

Petite : 3€80 | Moyenne: 6€60 | Grande: 8€80

Sarrasin Végétarien: graine de Sarrasin, betterave, échalote, oeuf dur, raisins secs, noisettes

Perle Marine, pâte, surimi, crevette, tomate cerise, sauce cocktail

Piémontaise au poulet, pomme de terre, poulet, tomate, cornichon, oeuf, mayonnaise

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte poireaux, saumon fumé

Tarte poulet tex mex, comté, tomate cerise

PLATS

10€

Sauté de porc au curry, tomate cerise, coriandre semoules aux épices

Dos de cabillaud à la méridionale (poêlé de courgette, purée de carotte)

Gratin

7€30

Parmentier Irlandais: viande hachée, petits légumes, purée de pomme de terre

Buddha Bowl (Froid)

10€

Quinoa rouge, poivron jaune, tomate cerise, radis, pois chiche, feta, avocat, concombre, crevettes au citron, oignon rouge (version végétarienne avec oeuf poché)

Grande salade

8€80

Salade, chèvre pané, magret fumé, tomate cerise, parmesan, pignon de pin, vinaigrette balsamique

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 16 mai Vendredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Wraps Mimosa d'œuf mayonnaise, moutarde, tomate cerise, tomate confite, dé de chorizo, roquette 5€

WRAP CHAUD

5€60

Viande haché sauce barbecue, oignon, champignon, poivron, cheddar, mayonnaise (A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

DESSERTS

La part

Muffin aux myrtilles 3€

Tarte abricots et pistaches 3€

Verrine Panacotta, vanille, compotée de mangue 3€40

Verrine de Délice chocolaté: (mousse chocolat et caramel, mousse chocolat blanc) 3€40

Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue, litchi) 3€40

Yaourt Beillevaire
Parfum aux choix: vanille, fraise, myrtille, abricot 2€40

Smoothie mangue, fraise, banane, lait d'amande (flocon d'avoine, graine de courge, fraise, mangue, graine de lin) 3€

ENTRÉES

Petite : 3€80 | Moyenne: 6€60 | Grande: 8€80

Papillon aux crevettes: pâte, crevette, tomate cerise, carotte, avocat, sauce crudité au curry

Salade Grec, poivron mix, tomate, feta, concombre, olive, basilic

Lentille du Puy dé de jambon, dé de comté, tomate cerise

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte poireaux, saumon fumé

Tarte poulet tex mex, comté, tomate cerise

PLATS

10€

Sauté de porc au curry, tomate cerise, coriandre semoules aux épices

Dos de cabillaud à la méridionale (poêlé de courgette, purée de carotte)

Gratin

7€30

Parmentier Irlandais: viande hachée, petits légumes, purée de pomme de terre

Buddha Bowl (Froid)

10€

Quinoa rouge, poivron jaune, tomate cerise, radis, pois chiche, feta, avocat, concombre, crevettes au citron, oignon rouge (version végétarienne avec oeuf poché)

Grande salade

8€80

Salade, chèvre pané, magret fumé, tomate cerise, parmesan, pignon de pin, vinaigrette balsamique

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr