

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 froid (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 16 juin Lundi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

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

WRAP CHAUD

5€60

Saumon au paprika, courgette, poivron, tomate cerise, oignon rouge, houmous de tomate confite, sésame, graine de pavot, graine de lin (A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

DESSERTS

La part

Crumble pomme, abricot caramel beurre salé 3€

Moelleux au chocolat, crème anglaise (à réchauffer 30 sec au micro-onde) 3€

Tarte abricot aux pistaches 3€

Verrine cheesecake mangue et framboises, spéculoos 3€40

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

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

Smoothie fruits rouges, bananes, fromage blanc, sirop d'érable (mangue, kiwi, graine de chia, amandes, noix de coco, granola fruits aux rouges) 3€

ENTRÉES

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

Taboulé façon paëlla : semoule, petit pois, tomate, poivron, poulet, chorizo

Salade summer : concombre, melon, tomate cerise, mozzarella

Salade de tagliatelle au thon, tomate, œuf, poivrons et vinaigrette à l'huile d'olive

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte épinard, saumon, tomate cerise

Tarte chèvre, chorizo, tomate cerise

PLATS

10€

Dos de cabillaud sauce aux épices douces, risotto de quinoa aux petits légumes

Jambalaya de poulet: riz basmati, crevette, poivron, oignon cuisinée, poulet pané, dé de jambon, sauce tomate

Gratin

7€30

Parmentier de saumon, purée de pomme de terre et fève, sésame (crème et aneth)

Buddha Bowl (Froid)

10€

Quinoa, melon, courgette râpée, tomate cerise, carotte au four, avocat, olive, grenade, menthe, graine de lin., poulet pané, vinaigrette balsamique
(version végétarienne: Oeuf poché)

Grande salade

8€80

salade verte, chèvre pané, poitrine fumé, haricot vert, tomate cerise, crouton, noix

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 17 juin Mardi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Bagnat de crème de pesto, tomate, tomate confite, mozzarella, jambon cru, roquette 5€

WRAP CHAUD

5€60

Saumon au paprika, courgette, poivron, tomate cerise, oignon rouge, houmous de tomate confite, sésame, graine de pavot, graine de lin (A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

DESSERTS

La part

Crumble pomme, abricot caramel beurre salé 3€

Moelleux au chocolat, crème anglaise (à réchauffer 30 sec au micro_nde) 3€

Tarte abricot aux pistaches 3€

Verrine cheesecake mangue et framboises, spéculoos 3€40

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

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

Smoothie fruits rouges, bananes, fromage blanc, sirop d'érable (mangue, kiwi, graine de chia, amandes, noix de coco, granola fruits aux rouges) 3€

ENTRÉES

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

Tuna : Pomme de terre, thon, échalote, olive noire, persil, oeuf poché

Mix de céréale, poulet, tomate cerise, œuf, avocat, vinaigrette balsamique

Salade de concombre, feta, melon, menthe, huile d'olive et jus de citron

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte épinard, saumon, tomate cerise

Tarte chèvre, chorizo, tomate cerise

PLATS

10€

Dos de cabillaud sauce aux épices douces, risotto de quinoa aux petits légumes

Jambalaya de poulet: riz basmati, crevette, poivron, oignon cuisinée, poulet pané, dé de jambon, sauce tomate

Gratin

7€30

Parmentier de saumon, purée de pomme de terre et fève, sésame (crème et aneth)

Buddha Bowl (Froid)

10€

Quinoa, melon, courgette râpée, tomate cerise, carotte au four, avocat, olive, grenade, menthe, graine de lin., poulet pané, vinaigrette balsamique
(version végétarienne: Oeuf poché)

Grande salade

8€80

salade verte, chèvre pané, poitrine fumé, haricot vert, tomate cerise, crouton, noix

Pensez a rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 18 juin Mercredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Wrap de thon au fromage frais, carotte, avocat, tomate cerise, roquette 5€

WRAP CHAUD

5€60

Saumon au paprika, courgette, poivron, tomate cerise, oignon rouge, houmous de tomate confite, sésame, graine de pavot, graine de lin (A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

DESSERTS

La part

Crumble pomme, abricot caramel beurre salé 3€

Moelleux au chocolat, crème anglaise (à réchauffer 30 sec au micro_nde) 3€

Tarte abricot aux pistaches 3€

Verrine cheesecake mangue et framboises, spéculoos 3€40

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

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

Smoothie fruits rouges, bananes, fromage blanc, sirop d'érable (mangue, kiwi, graine de chia, amandes, noix de coco, granola fruits aux rouges) 3€

ENTRÉES

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

Pâte Italienne: pâte, jambon sec, mozzarella, basilic, pignon de pin, tomate cerise, pesto

Quinoa au thon, feta, concombre, poivron, oignon rouge, origan

Salade de croquante, concombre, tomate, poivron, olive verte, basilic

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte jambon, comté, tomate cerise

Tarte poireaux, saumon fumé

PLATS

10€

Dos de cabillaud, sauce chorizo mix carottes, blé safrané

Sot l'y laisse de dinde au curry, poivron, semoule aux épices

Gratin

7€30

Chili végétarien, riz basmati (Haricot rouge, oignon, poivron, carotte, concassé tomate, haché végétal, épices à Chili)

Buddha Bowl (Froid)

10€

Quinoa, melon, courgette râpée, tomate cerise, carotte au four, avocat, olive, grenade, menthe, graine de lin., poulet pané, vinaigrette balsamique
(version végétarienne: Oeuf poché)

Grande salade

8€80

salade verte, chèvre pané, poitrine fumé, haricot vert, tomate cerise, crouton, noix

Pensez a rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 19 juin

Jeudi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Sandwich de poulet au curry, mayonnaise, tomate, fromage, salade, oeuf 5€

WRAP CHAUD

5€60

Saumon au paprika, courgette, poivron, tomate cerise, oignon rouge, houmous de tomate confite, sésame, graine de pavot, graine de lin (A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

DESSERTS

La part

Crumble pomme, fraise 3€

Tarte poire et chocolat, amande 3€

Verrine de tiramisu au citron (lemon curd), framboises 3€40

Verrine de panacotta au lait de coco, mousse au chocolat noix de coco 3€40

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

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

Smoothie melon, abricots, bananes, fromage blanc à la vanille amande, framboise, myrtille, graine de courge, graine de lin) 3€

ENTRÉES

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

Melon à l'Italienne: melon, tomate cerise, jambon sec, mozzarella, huile d'olive, balsamique
Sarrasin végétarienne: Sarrasin, avocat, poivron, œuf poché, piment d'Espelette, grenade, huile d'olive et vinaigre de cidre
Salade perle marine: (pâte, surimi, crevettes, tomate cerise, ciboulette, sauce cocktail)

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte courgette, coppa, chèvre
Tarte 3 tomates, mozzarella, pesto, oignon

PLATS

10€

Curry rouge de saumon, courgette, carotte, poivron, pois gourmand, riz thaï
Colombo de porc, pomme de terre, aubergine, patate douce

Gratin

7€30

Lasagne italienne (tomate cuisinée, mozzarella, viande haché)

Buddha Bowl (Froid)

10€

Riz thaï, avocat, fève, mangue, chou rouge, tomate cerise, concombre, carotte, sésame, saumon au miel et sésame
(version végétarienne: Oeuf poché)

Grande salade

8€80

salade verte, chèvre pané, poitrine fumé, haricot vert, tomate cerise, crouton, noix

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 20 juin Vendredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Wraps de kebab, poivron, tomate cerise, oignon rouge, roquette, houmous de pois chiche, viande kebab, sauce pitta 5€

WRAP CHAUD

5€60

Saumon au paprika, courgette, poivron, tomate cerise, oignon rouge, houmous de tomate confite, sésame, graine de pavot, graine de lin (A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

DESSERTS

La part

Crumble pomme, fraise 3€

Tarte poire et chocolat, amande 3€

Verrine de tiramisu au citron (lemon curd), framboises 3€40

Verrine de panacotta au lait de coco, mousse au chocolat noix de coco 3€40

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

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

Smoothie melon, abricots, bananes, fromage blanc à la vanille amande, framboise, myrtille, graine de courge, graine de lin) 3€

ENTRÉES

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

Piémontaise au poulet: Pomme de terre, poulet, tomate, oeuf, cornichon, mayonnaise
Estival, melon, concombre, tomate cerise, crevette, ciboulette, huile d'olive, jus de citron
Crozet végétarienne, (pâte, surimi, crevettes, tomate cerise, ciboulette, sauce cocktail)

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte courgette, coppa, chèvre
Tarte 3 tomates, mozzarella, pesto, oignon

PLATS

10€

Curry rouge de saumon, courgette, carotte, poivron, pois gourmand, riz thaï
Colombo de porc, pomme de terre, aubergine, patate douce

Gratin

7€30

Lasagne italienne (tomate cuisinée, mozzarella, viande haché)

Buddha Bowl (Froid)

10€

Riz thaï, avocat, fève, mangue, chou rouge, tomate cerise, concombre, carotte, sésame, saumon au miel et sésame
(version végétarienne: Oeuf poché)

Grande salade

8€80

salade verte, chèvre pané, poitrine fumé, haricot vert, tomate cerise, crouton, noix

Pensez a rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr