NOS FORMULES

FORMULE GOURMANDE

Entrée Sandwich. Dessert

PAUSE DEI'

Entrée Dessert Sandwich. Boisson

FORMULE SALADE

Grande salade Dessert

10€20

FORMULE TARTE

Entrée Tarte Dessert

8€10

1€60

FORMULE DUO

2 Entrées (ou une movenne barquette)

Tarte Dessert

8€10

FORMULE EXPRESS

Entrée Dessert Gratin

9€50

FORMULE SAVEUR

{} Entrée Plat ou Buddha Plat ou Buddha +Dessert

FORMULE DÉCOUVERTE

Entrée Plat Dessert

13€60

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

1 02 40 03 58 70



traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

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

Vous pouvez passer commande et paver 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

BOISONS

33cl Coca, Coca Cherry, Coca Zéro, Orangina, Oasis tropical, Oasis 180€ 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€

MENULUNDI 30 juin Lundi

SANDWICH ____

Jambon, beurre, fromage 4€40

Wraps d'houmous de patate douce, échalote confite, poulet grillé, pois chiche rôti, tomate cerise, avocat, dé de patate douce au cumin 5€

5€

WRAP CHAUD

5€6

De retour en septembre

DESSERTS La part

Tarte aux abricots et pistaches

3€

Muffin chocolat et noisette

3€

Verrine Tiramisu mangue et menthe

3€40

Verrine mousse au chocolat, compotée de fruits rouges, chantilly biscuits rose de Reims

3€40

Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue, litchi

3€40

Yaourt Beillevaire

Parfum aux choix: vanille, fraise, myrtille, abricot $2 \in 40$

3€

Smoothie framboise, mangue, banane, lait d'amande (kiwi, graine de chia, granola aux fruits rouges, framboise, graine de courge) ENTRÉES (Petite : 3€80 | Moyenne: 6€60 | Grande: 8€80

<u>Paysanne</u>: pomme de terre, lardons, tomate cerise, chèvre, vinaigrette de framboise Nouille chinoise: Nouille chinoise, carotte, mangetout, fève, poivron rouge et jaune, tomate,

oignons frits, sauce sésame, miel, balsamique Salade Fraicheur : melon, feta, tomate, basilic

TARTES (La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte courgette, pesto, feta, tomate confite, pignon de pin Tarte poireaux, lardon, chèvre

PLATS

10€

Dos de cabillaud sauce champignon, pomme de terre au four, champignon persillé Mafé de poulet et riz basmati (oignon, beurre de cacahuète, tomate, piment de cayenne, gingembre, ail)

Gratin -7€30

Pasta de crevettes, sauce safranée (carotte, courgette, tomate cerise)

Riz complet, avocat, tomate cerise, pickles d'oignon rouge, poulet au miel et soja (gluten), patate douce aux épices, petit pois, radis (version végétarienne: Oeuf poché)

Grande salade —8€80

Salade verte, betterave Chioggioa, radis, carotte, jaune et orange, jambon sec, œuf poché, vinaigrette à l'huile de noix, noix

MENU Mardi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage *4*€*4*0

Bagnat de thon sauce cocktail, échalote, tomate, salade

5€

ciboulette

TARTES La part : 3€ | Entière: 17€

Salade de lentille fève, avocat, feta, tomate cerise Sarrasin de poulet, comté, tomate cerise, œuf

Tarte courgette, pesto, feta, tomate confite, pignon de pin Tarte poireaux, lardon, chèvre

ENTRÉES Petite : 3€80 | Movenne: 6€60 | Grande: 8€80

WRAP CHAUD

De retour en septembre

Muffin chocolat et noisette

PLATS

Dos de cabillaud sauce champignon, pomme de terre au four, champignon persillé Mafé de poulet et riz basmati (oignon, beurre de cacahuète, tomate, piment de cayenne, gingembre, ail)

Salade Été: melon, mozzarella, tomate cerise, avocat, huile d'olive, vinaigre balsamique,

DESSERTS La part

Tarte aux abricots et pistaches

3€

Verrine Tiramisu mangue et menthe

3€40

3€

Verrine mousse au chocolat, compotée de fruits rouges, chantilly biscuits rose de Reims

3€40

Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue, litchi

3€40

3€

Yaourt Beillevaire

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

Smoothie framboise, mangue, banane, lait d'amande (kiwi, graine de chia, granola aux fruits rouges, framboise, graine de courge)

Gratin —7€30

Pasta de crevettes, sauce safranée (carotte, courgette, tomate cerise)

Buddha Bowl (Froid) — 10€

Riz complet, avocat, tomate cerise, pickles d'oignon rouge, poulet au miel et soja (gluten), patate douce aux épices, petit pois, radis (version végétarienne: Oeuf poché)

Grande salade = 8€80

Salade verte, betterave Chioggioa, radis, carotte, jaune et orange, jambon sec, œuf poché, vinaigrette à l'huile de noix, noix

MENUM 2 juillet Mercredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage *4*€*4*0

Wraps de poulet mexicaine, crème d'avocat, tomate cerise, poivron, avocat, salade

5€

WRAP CHAUD

De retour en septembre

DESSERTS La part

Tarte aux abricots et pistaches

3€

Muffin chocolat et noisette

3€

Verrine Tiramisu mangue et menthe

3€40

Verrine mousse au chocolat, compotée de fruits rouges, chantilly biscuits rose de Reims

3€40

Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue, litchi

3€40

Yaourt Beillevaire

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

3€

Smoothie framboise, mangue, banane, lait d'amande (kiwi, graine de chia, granola aux fruits rouges, framboise, graine de courge)

ENTRÉES Petite : 3€80 | Movenne: 6€60 | Grande: 8€80

Salade camarguaise : Riz. surimi, épis de maïs, concombre, carotte, jus de citron et vinaigrette Salade de melon, pastèque, mozzarella, tomate cerise, jambon sec, basilic Salade Caesar : pomme de terre, poulet, bacon, tomate cerise, oeuf poché, câpres, cornichon

TARTES La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte au thon, mozzarella, pesto, tomate cerise Tarte courgette, roquefort, iambon blanc, noix

PLATS

Saumon laqué teriyaki (sauce soja) nouille chinoise sautée aux légumes verts, échalote, ail, citronnelle, sauce soia, sirop d'érable, huile de sésame Sauté de dinde à la mexicaine (semoule, poivron, sauce tomate à la coriandre)

Gratin —7€30

Lasagne de légumes et chèvre

Buddha Bowl (Froid) — 10€

Riz complet, avocat, tomate cerise, pickles d'oignon rouge, poulet au miel et soja (gluten), patate douce aux épices, petit pois, radis (version végétarienne: Oeuf poché)

Grande salade = 8€80

Salade verte, betterave Chioggioa, radis, carotte, jaune et orange, jambon sec, œuf poché, vinaigrette à l'huile de noix, noix

MENUJeudi 3 juillet

SANDWICH ____

Jambon, beurre, fromage 4€40

Sandwich de pesto d'avocat et pistache, mozzarella, coppa, tomate jaune, roquette 5€

WRAP CHAUD

_5€6

De retour en septembre

DESSERTS La part

Clafouti aux fruits jaunes

3€

Tarte chocolat Brownie

3€

Verrine tiramisu aux poires, chocolat blanc et spéculoos

3€40

Verrine Trifle aux fraises (mascarpone, citron vert, crème anglaise, palet breton, fraises)

Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue, litchi

3€40

Yaourt Beillevaire

Parfum aux choix: vanille, fraise, myrtille, abricot $2 \in 40$

Smoothie kiwi, banane, sirop d'érable (kiwi, graine de chia, noisette, pistache, grenade,

fraise)

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

<u>Riz végétarienne</u>: avocat, mozzarella, tomate cerise, pesto, roquette, basilic, pignon de pin <u>Salade Estivale</u>: melon, concombre, tomate cerise, crevette, ciboulette, huile d'olive, jus de citron

Salade Cobb: poulet, lardons, œuf, tomates, dés de roquefort à part

TARTES (La part : 3€ | Entière: 17€)

Tarte champignon, échalote confite, saumon

Tarte viande haché façon bolognaise, tomate, fromage râpée

PLATS 10€

Dos de cabillaud sauce au 2 curry (courgette, champignon, carotte, poivron rouge et jaune, oignon huile de sésame, vinaigre de Xérès)

Rougail saucisse (riz basmati)

Gratin -7€30

Parmentier Végétarien: purée de pomme de terre, poêlé d'épinard, champignon, oignon rouge, ail, haché végétale, fromage râpé

Buddha Bowl (Froid) — 10€

Quinoa, avocat, melon, mangue, fève, crevettes aux herbes, tomate cerise, cébette (version végétarienne: Oeuf poché)

Grande salade —8€80

Salade verte, betterave Chioggioa, radis, carotte, jaune et orange, jambon sec, œuf poché, vinaigrette à l'huile de noix, noix

MENUVendredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage *4*€*4*0

Sandwich de jambon sec, comté, tomate, œuf, crème moutardé à l'huile d'olive et basilic, roquette **TARTES** La part : 3€ Entière: 17€

Tarte champignon, échalote confite, saumon Tarte viande haché facon bolognaise, tomate, fromage râpée

ENTRÉES Petite : 3€80 | Movenne: 6€60 | Grande: 8€80

Melon concombre: Melon, concombre, tomate cerise, basilic

Océane: Riz. thon, tomate, maïs, petit pois, sauce cocktail

WRAP CHAUD

5€

De retour en septembre

PLATS

Dos de cabillaud sauce au 2 curry (courgette, champignon, carotte, poivron rouge et jaune, oignon huile de sésame, vinaigre de Xérès) Rougail saucisse (riz basmati)

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

DESSERTS La part

Clafouti aux fruits jaunes

3€

Tarte chocolat Brownie

3€

Verrine tiramisu aux poires, chocolat blanc et spéculoos

3€40

Verrine Trifle aux fraises (mascarpone, citron vert, crème anglaise, palet breton, fraises)

Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue,

3€40

litchi Yaourt Beillevaire

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

3€

Smoothie kiwi, banane, sirop d'érable (kiwi, graine de chia, noisette, pistache, grenade,

fraise)

Gratin —7€30

Parmentier Végétarien: purée de pomme de terre, poêlé d'épinard, champignon, oignon rouge, ail, haché végétale, fromage râpé

Buddha Bowl (Froid) — 10€

Quinoa, avocat, melon, mangue, fève, crevettes aux herbes, tomate cerise, cébette (version végétarienne: Oeuf poché)

Grande salade = 8€80

Salade verte, betterave Chioggioa, radis, carotte, jaune et orange, jambon sec, œuf poché, vinaigrette à l'huile de noix, noix