

# 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 19 août au 26 septembre inclus 2025

### Entrée aux choix :

Salade du jour

Poêlée de crevettes mariné à l'orange au miel et ail, paprika, tartare de concombre, mozzarella et balsamique

Rillettes de maquereaux et toast

Wraps de fromage frais aux herbes, avocat, champignon persillé, pignon de pin, tomate cerise, roquette, parmesan

Salade d'haricot vert, chorizo poêlé, œuf poché, vinaigrette à l'huile de sésame et vinaigre de cidre

Tartine de crème de ricotta aux herbes, melon, jambon de Parme

Salade de melon, avocat, tomate cerise, mozzarella, olive noire, basilic, ciboulette, persil

Salade Végétarienne (torsade, pesto, tomate cerise, avocat, olive noire, féta, pignon de pin, basilic)

Tartare d'avocat, crème de thon au fromage frais, gressin

Salade de Melon à l'Espagnole : Melon, dé de chorizo, tomate cerise, poivron jaune, dé de fromage de brebis, vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre de Xérès

Salade Nordique : pomme de terre, saumon, petit pois, tomate cerise, sauce crudité

### Plat aux choix : A réchauffer au micro-onde

Plat du jour

Gratin du jour

Sauté de veau Lisbonne (chorizo et olive noire), pâte fraîche

Sauté de poulet créole (curry et lait de coco), risotto aux piquillos et petit pois

Wok de saumon aigre douce, courgette, poireaux, carotte, riz, cumin, oignon rouge

Dos de cabillaud, sauce poivron, légumes au romarin et flan de carotte au curry

Galette de lentilles corail et blé à la patate douce, sauce pitta (froide)

Parmentier de canard, purée de patate douce au cumin

Moussaka végétarienne (Aubergine, oignon, concassé de tomate, pois chiche, haché végétale, fromage blanc, concentré de tomate, parmesan)

### Fromage :

Duo de fromage, salade verte

### Dessert au choix :

Dessert du jour

Salade de fruits frais

Verrine de cheesecake au chocolat blanc, compotée de mangue et spéculoos

Salade de fruits jaunes aux épices (vanille, cannelle) et miel

Verrine de Tiramisu rhubarbe et framboises

Crumble pomme, prunes

Tarte abricots

Verrine de riz au lait et caramel beurre salé

Tarte au citron

Brookie et brochette de fruits

**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.