

# 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 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

Saumon en crumble de pain d'épices, risotto de petit épeautre, petit pois, asperge verte, cébette, thym, piment d'Espelette  
Salade Végétarienne : Mesclun de jeunes pousses, poivron, courgette râpée, haricot vert, carotte, œuf poché, comté, tomate cerise, tomate confite, vinaigrette de cidre à l'huile d'olive  
Dodine de volaille farcie aux fruits secs (figue, abricot), semoules aux épices et raisin secs  
Dos de cabillaud marinade méditerranéenne, riz aux légumes secs, poivron, tomate cerise, courgettes  
Rôti de bœuf, sauce poivre, haricot vert, brocoli, champignon et poivron, oignon cuisiné  
Poulet au pesto rouges, salade de pomme de terre aux herbes et échalotes  
Mignon de porc aux 5 épices et balsamique, nouille chinoise, champignon, carotte, brocoli  
Burger de chèvre, avocat, houmous de patate douce aux épices, tomate confite, roquette, chips de légumes  
Buddha Bowl du jour (Végétarien, viande ou poisson ou crevette **à préciser à la commande**)

### 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 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  
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.