

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 2 juillet au 23 juillet inclus 2025

Congés d'été du 24 juillet au 17 août inclus

Entrée aux choix :

Salade du jour

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

Wraps de saumon fumé, pomme granny, crème aux herbes

Salade d'haricot vert, grison, comté, tomate confite, amandes

Salade de pâte oiseau, thon, mozzarella, pesto, tomate cerise, basilic, pignon de pin

Salade de paysanne (pomme de terre, lardon, chèvre, tomate cerise, vinaigrette de framboise)

Salade de poulet, riz à l'indienne (curcuma, curry, cumin), petit pois, tomate cerise, poivron, persil vinaigrette à l'huile de sésame

Salade de quinoa aux pois chiches, tomate cerise, mozzarella, persil, échalote, abricot moelleux, graine de courge

Houmous d'avocat et pois chiche à la coriandre, tartare de concombre, tomate séchée, burrata et mâche

Pancake de patate douce, avocat au fromage frais, jambon cru, œuf poché

Carpaccio de melon, vinaigrette d'agrumes, pignon de pin et roquette

Plat aux choix

Saumon au miel et sésame, riz thaï et légumes croquant (carotte, chou blanc, radis, cacahuète, tabasco, huile d'olive, persil)

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

Dos de cabillaud au citron et thym, légumes à l'escabèche

Mignon de porc mariné barbecue, patate douce, fève, poivron et champignon

Rôti de bœuf ail et romarin, légumes au romarin et pomme de terre aux herbes

Crevettes à la thaï, nouille de riz, aubergine, mangue, menthe et coriandre

Volaille façon tajine, carotte à l'oriental et riz

Burger de chèvre, avocat, tomate, oignon rouge, fromage frais au piment d'Espelette, salade, pignon de pin, salade d'épinard et pomme, vinaigrette de miel

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

Opéra

Brookies au chocolat, brochette de fruits

Crumble pomme, fraise

Verrine de tiramisu tout chocolat

Tarte aux fruits rouges, crème pâtissière à la vanille

Verrine cheesecake abricot et spéculoos

Tarte aux fruits (chantilly mascarpone, kiwi, mangue, framboise, myrtille)

Clafouti aux abricots et framboises

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.