

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 froids (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 Pêche, 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 15 juillet Mardi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Wraps de poulet grillé, guacamole, tomate cerise, avocat, sauce salsa, roquette 5€

WRAP CHAUD

5€60

De retour en septembre

DESSERTS

La part

Muffin au chocolat 3€

Crumble pomme, fraise 3€

Verrine de Tiramisu tout chocolat 3€40

Verrine d'ananas, passion, mousse fromage blanc 3€40

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

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

Smoothie pomme, fraise, banane, yaourt de soja (noisette, graine de courge, graine de pavot, myrtille, fraise, pomme séchée) 3€

ENTRÉES

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

Taboulé à la menthe : Boulgour, dé de tomate, de poivron, dé de concombre, raisins secs, menthe, huile d'olive, jus de citron

Salade Italienne : duo de tomate cerise, jambon sec, mozzarella, basilic, balsamique

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

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte poireaux saumon fumé

Tarte chorizo, mozzarella, poivron cuisiné

PLATS

10€

Sauté de Poulet tikka massala (yaourt grec, concassé de tomate), semoule aux épices

Dos de cabillaud à l'indienne (curcuma, coriandre, cumin, badiane, macis, Sichuan)

Wok de légumes verts

Gratin

7€30

Risotto safranée au saumon (poireaux, champignon, petit pois, crème)

Buddha Bowl (Froid)

10€

Quinoa rouge, poivron, jaune, tomate cerise, radis, feta, avocat, concombre, crevettes au citron, oignon rouge

(Version Végétarienne : Œuf poché)

Grande salade

8€80

Salade verte, melon, magret fumé, avocat, tomate cerise, pignon de pin, vinaigrette balsamique

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 16 juillet

Mercredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Sandwich de jambon sec, crème moutardé (huile d'olive, basilic), comté, tomate, tomate confite, salade 5€

WRAP CHAUD

5€60

De retour en septembre

DESSERTS

La part

Muffin au chocolat 3€

Crumble pomme, fraise 3€

Verrine de Tiramisu tout chocolat 3€40

Verrine d'ananas, passion, mousse fromage blanc 3€40

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

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

Smoothie pomme, fraise, banane, yaourt de soja (noisette, graine de courge, graine de pavot, myrtille, fraise, pomme séchée) 3€

ENTRÉES

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

Quinoa pois chiches: tomate cerise, mozzarella, persil, échalote, abricot moelleux, graine de courge

Salade 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

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte poireaux saumon fumé

Tarte chorizo, mozzarella, poivron cuisiné

PLATS

10€

Sauté de Poulet tikka massala (yaourt grec, concassé de tomate), semoule aux épices

Dos de cabillaud à l'indienne (curcuma, coriandre, cumin, badiane, macis, Sichuan)

Wok de légumes verts

Gratin

7€30

Risotto safranée au saumon (poireaux, champignon, petit pois, crème)

Buddha Bowl (Froid)

10€

Quinoa rouge, poivron, jaune, tomate cerise, radis, feta, avocat, concombre, crevettes au citron, oignon rouge

(Version Végétarienne : Œuf poché)

Grande salade

8€80

Salade verte, melon, magret fumé, avocat, tomate cerise, pignon de pin, vinaigrette balsamique

Pensez a rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 17 juillet

Jeudi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Wraps de thon, oeuf façon mimosa à la moutarde, ciboulette, oignon rouge, tomate cerise, concombre, salade 5€

WRAP CHAUD

5€60

De retour en septembre

DESSERTS

La part

Clafouti aux pommes 3€

Moelleux au chocolat, crème anglaise 3€

A réchauffer 30 secondes au micro-onde

Verrine de Tiramisu au citron (lemon curd) et framboises 3€40

Tarte aux fruits, chantilly mascarpone (framboise, kiwi, mangue et myrtille) 3€20

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

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

Smoothie fruits rouges, pamplemousse, banane, lait d'amande (myrtille, framboise, graine de courge, graine de lin, noix de coco) 3€

ENTRÉES

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

Summer: concombre, melon, tomate, mozzarella

Salade de lentille, saumon: Lentille, carotte, tomate cerise, ciboulette, saumon, avocat, vinaigrette au curry

Campagnarde: pomme de terre, lardon, comté, tomate, œuf

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte grison, comté, tomate cerise

Tarte épinard, ricotta, tomate confite, tomate cerise, parmesan, pignon de pin

PLATS

10€

Saumon au lard, sauce échalote (légumes au romarin) courgette, aubergine, poivron, oignon

Curry rouge de dinde, (poêlé de pomme de terre, courgette, poivron rouge, oignon rouge, ail, gingembre, huile de sésame)

Gratin

7€30

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

Buddha Bowl (Froid)

10€

Nouille de riz, courgette râpée, carotte au miel et sésame, tomate cerise, avocat, houmous de pois chiche, alfala, graine de tournesol et courge, poulet pané
(Version Végétarienne : Œuf poché)

Grande salade

8€80

Salade verte, melon, magret fumé, avocat, tomate cerise, pignon de pin, vinaigrette balsamique

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 18 juillet

Vendredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Sandwich de poulet au pesto, tomate confite, mozzarella, pignon de pin, crème de pesto, roquette 5€

WRAP CHAUD

5€60

De retour en septembre

DESSERTS

La part

Clafouti aux pommes 3€

Moelleux au chocolat, crème anglaise 3€

A réchauffer 30 secondes au micro-onde

Verrine de Tiramisu au citron (lemon curd) et framboises 3€40

Tarte aux fruits, chantilly mascarpone (framboise, kiwi, mangue et myrtille) 3€20

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

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

Smoothie fruits rouges, pamplemousse, banane, lait d'amande (myrtille, framboise, graine de courge, graine de lin, noix de coco) 3€

ENTRÉES

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

Salade de melon à l'Italienne: Melon, tomate cerise, lanière de jambon sec, mozzarella, huile d'olive, balsamique

Salade de pâte perle safranée: pâte perle safranée, poivron tricolore, tomate cerise, avocat, ciboulette

Salade de Betterave cru: Betterave cru, carotte, chèvre émietté, pousse d'épinard, graine de courge, noix, huile d'olive, persil

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte grison, comté, tomate cerise

Tarte épinard, ricotta, tomate confite, tomate cerise, parmesan, pignon de pin

PLATS

10€

Saumon au lard, sauce échalote (légumes au romarin) courgette, aubergine, poivron, oignon

Curry rouge de dinde, (poêlé de pomme de terre, courgette, poivron rouge, oignon rouge, ail, gingembre, huile de sésame)

Gratin

7€30

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

Buddha Bowl (Froid)

10€

Nouille de riz, courgette râpée, carotte au miel et sésame, tomate cerise, avocat, houmous de pois chiche, alfala, graine de tournesol et courge, poulet pané
(Version Végétarienne : Œuf poché)

Grande salade

8€80

Salade verte, melon, magret fumé, avocat, tomate cerise, pignon de pin, vinaigrette balsamique

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr