

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
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} 7 juillet

Lundi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Sandwich d'effiloché de canard, sauce béarnaise, poivron cuisiné, fromage brebis 5€

WRAP CHAUD

5€60

De retour en septembre

DESSERTS

La part

Tarte au citron 3€

Tarte aux noix de pécan 3€

Verrine de Tiramisu aux abricots caramel beurre salé 3€40

Verrine de chocolat blanc, fraise, brioche, coulis fraise à la menthe 3€40

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

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

Smoothie fraise, abricot, banane, lait d'amande (abricot, myrtille, fraise, graine de chanvre, graine de courge) 3€

ENTRÉES

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

Piémontaise au poulet (pomme de terre, poulet, tomate, œuf, mayonnaise, cornichon)

Melon, feta, concombre, menthe, huile d'olive, jus de citron

Salade Torsade (pâte, lardon, champignon, oeuf, comté, basilic, petit pois)

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte magret fumé, chèvre et miel

Tarte courgette, poivron, tomate cerise, feta, graine de courge, moutarde à l'ancienne

PLATS

10€

Cari de poulet (noix de cajou, lait de coco, gingembre, ail, cari, curcuma), riz à l'indienne et raisins

Tajine végétarienne (Courgette, poivron, carotte, pois chiche, oignon, boulette végétale (haché végétale, œuf), semoule

Gratin

7€30

Lasagne poireaux saumon

Buddha Bowl (Froid)

10€

Riz aux petits pois et menthe, raita de carotte (carotte au yaourt, huile de noisette), tomate cerise, pickles oignon rouge, pois chiche au curry, épinard, avocat, crevettes au curcuma, graine de courge et sésame, sauce yaourt grec au citron
(Version Végétarienne : Œuf poché)

Grande salade

8€80

Salade verte, avocat, patate douce au four, oeuf poché, parmesan, noix, jambon sec (possible sans jambon sec) vinaigrette balsamique

Pensez a rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU ^{DU} 8 Juillet _{Mardi}

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Wraps de poulet mariné aux épices barbecue, tomate cerise, comté, œuf, salade 5€

WRAP CHAUD

5€60

De retour en septembre

DESSERTS

La part

Tarte au citron 3€

Tarte aux noix de pécan 3€

Verrine de Tiramisu aux abricots caramel beurre salé 3€40

Verrine de chocolat blanc, fraise, brioche, coulis fraise à la menthe 3€40

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

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

Smoothie fraise, abricot, banane, lait d'amande (abricot, myrtille, fraise, graine de chanvre, graine de courge) 3€

ENTRÉES

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

Salade de melon, avocat, tomate cerise, surimi, crevettes

Crozet au poulet, comté, tomate cerise, œuf

Duo riz rouge, quinoa, feta, tomate cerise, avocat, oignon rouge, persil, h.olive, vinaigre de mangue

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte magret fumé, chèvre et miel

Tarte courgette, poivron, tomate cerise, feta, graine de courge, moutarde à l'ancienne

PLATS

10€

Cari de poulet (noix de cajou, lait de coco, gingembre, ail, cari, curcuma), riz à l'indienne et raisins

Tajine végétarienne (Courgette, poivron, carotte, pois chiche, oignon, boulette végétale (haché végétale, œuf), semoule

Gratin

7€30

Lasagne poireaux saumon

Buddha Bowl (Froid)

10€

Riz aux petits pois et menthe, raita de carotte (carotte au yaourt, huile de noisette), tomate cerise, pickles oignon rouge, pois chiche au curry, épinard, avocat, crevettes au curcuma, graine de courge et sésame, sauce yaourt grec au citron
(Version Végétarienne : Œuf poché)

Grande salade

8€80

Salade verte, avocat, patate douce au four, oeuf poché, parmesan, noix, jambon sec (possible sans jambon sec) vinaigrette balsamique

Pensez a rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU ^{DU} 9 Juillet

Mercredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Wraps de courgette poêlée au pesto, pignon de pin, tomate cerise, avocat, chèvre, épinard frais 5€

WRAP CHAUD

5€60

De retour en septembre

DESSERTS

La part

Tarte au citron 3€

Tarte aux noix de pécan 3€

Verrine de Tiramisu aux abricots caramel beurre salé 3€40

Verrine de chocolat blanc, fraise, brioche, coulis fraise à la menthe 3€40

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

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

Smoothie fraise, abricot, banane, lait d'amande (abricot, myrtille, fraise, graine de chanvre, graine de courge) 3€

ENTRÉES

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

Crozet au tomate verte, feta, épinard, pignon de pin, basilic, pesto

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

Salade de Pâte oiseau, saumon, courgette, tomate confite

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte poulet tex mex, comté, tomate cerise

Tarte au thon, à la moutarde, tomate 3 couleurs

PLATS

10€

Saumon aux épices tandoori Poêlée de légumes au lait de coco et citron vert (carotte, courgette, poivron rouge, brocoli, oignon rouge, ail)

Dahl de lentille corail, patate douce, épinard, lait de coco, boulette de pois chiche (riz basmati)

Gratin

7€30

Parmentier de canard, aux curry et carotte

Buddha Bowl (Froid)

10€

Riz aux petits pois et menthe, raita de carotte (carotte au yaourt, huile de noisette), tomate cerise, pickles oignon rouge, pois chiche au curry, épinard, avocat, crevettes au curcuma, graine de courge et sésame, sauce yaourt grec au citron
(Version Végétarienne : Œuf poché)

Grande salade

8€80

Salade verte, avocat, patate douce au four, oeuf poché, parmesan, noix, jambon sec (possible sans jambon sec) vinaigrette balsamique

Pensez a rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 10 Juillet

Jeudi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Sandwich de thon mayonnaise, ciboulette, oeuf, carotte, tomate, salade 5€

WRAP CHAUD

5€60

De retour en septembre

DESSERTS

La part

Tarte chocolat, cookies 3€

Crumble pomme, fruits jaunes 3€

Verrine de compotée de pomme, chantilly caramel beurre salé, palet breton 3€40

Verrine de cheesecake au citron (lemon curd), framboises 3€40

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

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

Smoothie poire, framboise, myrtille au lait d'amande (amande, pistache, granola fruits rouges, noix de coco, framboise, myrtille) 3€

ENTRÉES

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

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

Franche comté : pomme de terre, lentille, saucisse fumé, comté, tomate cerise

Salade d'épeautre, asperge verte, courgette, petit pois, amandes, pignon de pin, échalote, persil, oeuf poché

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte jambon sec, mozzarella, tomate cerise, basilic

Tarte aux crevettes, curry et poivron

PLATS

10€

Dos de cabillaud, sauce citron et romarin, poêlé de champignon, patate douce, poivron, fève

Sauté de porc à la chinoise (riz, porc mariné, œuf façon cantonnais, petit pois, poivron, oignon, chorizo)

Gratin

7€30

Pasta de viande de Kebab, sauce crème, poivron cuisiné

Buddha Bowl (Froid)

10€

Quinoa, tomate cerise, radis, avocat, œuf dur, artichaut mariné, poulet pané, oignon rouge, coriandre, vinaigre de riz, sauce soja, huile de sésame (Version Végétarienne : Œuf poché)

Grande salade

8€80

Salade verte, avocat, patate douce au four, oeuf poché, parmesan, noix, jambon sec (possible sans jambon sec) vinaigrette balsamique

Pensez a rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 11 Juillet

Vendredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€40

Wrap de crevettes au curry, avocat, tomate cerise, carotte, sauce fromage blanc au curry, Salade 5€

WRAP CHAUD

5€60

De retour en septembre

DESSERTS

La part

Tarte chocolat cookies 3€

Crumble pomme, fruits jaunes 3€

Verrine de compotée de pomme, chantilly caramel beurre salé, palet breton 3€40

Verrine de cheesecake au citron (lemon curd), framboises 3€40

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

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

Smoothie poire, framboise, myrtille au lait d'amande (amande, pistache, granola fruits rouges, noix de coco, framboise, myrtille) 3€

ENTRÉES

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

Salade Cuisinée : pomme de terre, chorizo, poivron et oignon cuisinée, persil, tomate cerise

Salade de farfalle aux crevettes, carotte, tomate cerise, avocat, sauce crudité, curry

Salade grec (mix poivron, concombre, feta, tomate, olive noire, basilic)

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte jambon sec, mozzarella, tomate cerise, basilic

Tarte aux crevettes, curry et poivron

PLATS

10€

Dos de cabillaud, sauce citron et romarin, poêlé de champignon, patate douce, poivron, fève

Sauté de porc à la chinoise (riz, porc mariné, œuf façon cantonnais, petit pois, poivron, oignon, chorizo)

Gratin

7€30

Pasta de viande de Kebab, sauce crème, poivron cuisiné

Buddha Bowl (Froid)

10€

Quinoa, tomate cerise, radis, avocat, œuf dur, artichaut mariné, poulet pané, oignon rouge, coriandre, vinaigre de riz, sauce soja, huile de sésame (Version Végétarienne : Œuf poché)

Grande salade

8€80

Salade verte, avocat, patate douce au four, oeuf poché, parmesan, noix, jambon sec (possible sans jambon sec) vinaigrette balsamique

Pensez a rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr