NOS FORMULES

FORMULE GOURMANDE

Entrée Sandwich. Dessert

PAUSE DEI'

Entrée Dessert Sandwich Boisson

FORMULE SALADE

Grande salade Dessert

10€20

FORMULE TARTE

Entrée Tarte Dessert

8€10

1€60

FORMULE DUO

2 Entrées (ou une movenne barquette)

Tarte Dessert

8€10

FORMULE EXPRESS

Entrée Dessert Gratin

9€50

FORMULE SAVEUR

{} Entrée Plat ou Buddha Plat ou Buddha +Dessert

FORMULE DÉCOUVERTE

Entrée Plat Dessert

[′]13€60

Paiement CB, CB VAD, Carte TR, TR, Chèque, espèce (préciser si vous n'avez pas l'appoint afin de le prévoir)

1 02 40 03 58 70



traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

Si possible merci de commander la veille Commande avant 10h, pour une livraison entre 10h45 et 12h30

Vous pouvez passer commande et paver directement en ligne



(cliquez ici)

Tous nos plats sont préparés par nos soins.

Les plats du jour sont livrés froid (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

BOISONS

33cl Coca, Coca Cherry, Coca Zéro, Orangina, Oasis tropical, Oasis 180€ pomme & cassis, Perrier, Ice Tea Lemon, Ice Tea Peche, 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€

MENU 13 Octobre

SANDWICH •

Jambon, beurre, fromage *4*€40

Wraps de poivron, tomate cerise, oignon rouge, 5€ roquette, houmous de pois chiche, viande kehab. sauce pitta

BURGER À RÉCHAUFFER



Le Classico: Pain burger aux graines (sésame, pavot), steak haché (bœuf origine France), tomate, Cheddar, oignon confit, sauce burger

Le Chicken: Poulet panée aux herbes de Provence, paprika, moutarde, sauce burger, tomate, cheddar, oignon confit

DESSERTS

La part

Clafouti aux figues au miel

3€

Tarte aux pommes, fruits rouges façon crumble

3€

Verrine de panancotta au lait de coco, mousse au chocolat noix de coco

3€20

Verrine de tiramisu aux abricots caramel beurre salé 3€40

Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue, litchi

3€40

3€

Yaourt Beillevaire

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

Smoothie bowl pomme, poire, banane, framboise et gingembre (framboise, banane séchée graine de chia, graine de gogi, graine de lin)

ENTRÉES (Petite : 3€80 | Movenne: 6€60 | Grande: 8€80

Salade de crozet, thon, tomate, œuf, cornichon, vinaigrette à huile de noix et origan Salade de betterave, lentille, feta, noisette torréfiée, oeuf poché, mâche Taboulé à la menthe: Boulgour, dé de tomate, de poivron, dé de concombre, raisins secs, menthe, huile d'olive, jus de citron

TARTES La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte courgette, aubergine, olive noire, curé nantais, tomate cerise

Tarte thon, poireaux, tomate cuisinée

PLATS

Blanquette de Sot l'y laisse de dinde (petit oignon, champignon, riz)

Dos de cabillaud, sauce safrané aux légumes (pousse de soia, pois gourmand, carotte, champignon, poivron, oignon)

Gratin —7€30

Parmentier Végétarien: purée de patate douce, pois chiche, échalote, tomate, graine de tournesol

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 Option Végétarienne: oeuf poché

Grande salade = 8€80

MENUMARdi Octobre

SANDWICH •

Jambon, beurre, fromage *4*€40

Bagnat de chèvre, guacamole, patate au four aux épices, tomate, roquette,

PLATS

5€

TARTES La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte courgette, aubergine, olive noire, curé nantais, tomate cerise

Blanquette de Sot l'y laisse de dinde (petit oignon, champignon, riz)

ENTRÉES (Petite : 3€80 | Movenne: 6€60 | Grande: 8€80

Salade de pâte oiseau au saumon, courgette, tomate confite Salade campagnarde (pomme de terre, lardon, comté, tomate, œuf)

Salade d'épeautre: épeautre, asperge verte, courgette, petit pois, amandes, pignon de pin,

Tarte thon, poireaux, tomate cuisinée

échalote, persil, œuf poché

BURGER À RÉCHAUFFER

Le Classico: Pain burger aux graines (sésame, pavot), steak haché (bœuf origine France), tomate, Cheddar, oignon confit, sauce burger

Le Chicken: Poulet panée aux herbes de Provence, paprika, moutarde, sauce burger, tomate, cheddar, oignon confit

DESSERTS

Clafouti aux figues au miel

Tarte aux pommes, fruits rouges façon crumble 3€

Verrine de panancotta au lait de coco, mousse au 3€20 chocolat noix de coco

Verrine de tiramisu aux abricots caramel beurre salé 3€40

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

Yaourt Beillevaire

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

Smoothie bowl pomme, poire, banane, framboise et gingembre (framboise, banane séchée graine de chia, graine de gogi, graine de lin)

La part

3€

3€

Gratin —7€30

champignon, poivron, oignon)

Parmentier Végétarien: purée de patate douce, pois chiche, échalote, tomate, graine de tournesol

Dos de cabillaud, sauce safrané aux légumes (pousse de soia, pois gourmand, 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 Option Végétarienne: oeuf poché

Grande salade = 8€80



MENU 15 Octobre Mercredi

SANDWICH •

Jambon, beurre, fromage *4*€40

Wraps de légumes, crevettes persillade (poivron, carotte, pousse de soja, salade)

5€

BURGER À RÉCHAUFFER



Le Classico: Pain burger aux graines (sésame, pavot), steak haché (bœuf origine France), tomate, Cheddar, oignon confit, sauce burger

Le Chicken: Poulet panée aux herbes de Provence, paprika, moutarde, sauce burger, tomate, cheddar, oignon confit

DESSERTS

La part

Clafouti aux figues au miel

3€

Tarte aux pommes, fruits rouges façon crumble

3€

Verrine de panancotta au lait de coco, mousse au chocolat noix de coco

3€20

Verrine de tiramisu aux abricots caramel beurre salé 3€40

Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue, litchi

3€40

Yaourt Beillevaire

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

Smoothie bowl pomme, poire, banane, framboise et gingembre (framboise, banane séchée graine de chia, graine de gogi, graine de lin)

3€

ENTRÉES (Petite : 3€80 | Movenne: 6€60 | Grande: 8€80

Salade de lentille au saumon, courgette, tomate confite Salade strasbourgeoise (pomme de terre, saucisse de Strasbourg, tomate cerise, œuf) Salade haricot vert végétarienne: feta, olive noire, tomate cerise, poivron jaune, pignon de pin, persil

TARTES La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte au fenouil au citron, courgette, basilic, chèvre, oignon parmesan

Tarte poulet, champignon, oignon rouge, emmental râpé

PLATS

Truite laqué teriyaki (sauce soja), nouille chinoise sautée aux légumes verts, échalote, ail, citronnelle, sauce soia, sirop d'érable, huile de sésame Sauté de poulet au paprika fumé (poivron jaune, oignon rouge, crème, ail, persil, tomate), riz complet

Gratin —7€30

Parmentier de canard, échalote confite et noisette

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 Option Végétarienne: oeuf poché

Grande salade = 8€80



MENUJeudi Octobre

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage $4 \in 40$

Sandwich de magret, chutney de pomme, chèvre au miel, roquette et noix

5€

BURGER À RÉCHAUFFER



3€

Le Classico: Pain burger aux graines (sésame, pavot), steak haché (bœuf origine France), tomate, Cheddar, oignon confit, sauce burger

Le Chicken: Poulet panée aux herbes de Provence, paprika, moutarde, sauce burger, tomate, cheddar, oignon confit

DESSERTS La part

Crumble pomme, framboise

Tarte au citron 3€

Verrine de tiramisu kiwi, framboises et pavot 3€20

Verrine de mousse au chocolat 3€40

Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue, litchi $3\!\in\!40$

Yaourt Beillevaire

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

Smoothie bowl mangue, framboise, banane au lait d'amande (kiwi, framboise, granola, graine de chia, banane séchée)

3€

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

<u>Salade de pâte italienne</u>, pâte, jambon sec, tomate cerise, mozzarella, pesto, pignon de pin <u>Salade duo quinoa, riz rouge</u>, feta, avocat, oignon rouge, persil, huile d'olive, vinaigre de mangue

Salade endive, thon: pomme de terre, thon, oeuf, échalote, sauce yaourt à la moutarde

TARTES (La part : 3€ | Entière: 17€)

Tarte poireau, saumon fumé

Tarte chorizo, chèvre, tomate cerise

PLATS

10€

Curry thaï de légumes, Dos de cabillaud (riz complet, carotte, brocoli, mange-tout, lait de coco, curry vert)

Tajine de poulet aux fruits secs (Poulet, abricot moelleux, oignon, figue, raisin sec, miel, ras-el-hanout, coriandre) Méli mélo de céréales (présence de blé)

Gratin -7€30

Lasagne Italienne (tomate cuisinée, mozzarella, viande haché)

Quinoa, avocat, carotte, mangue, fève, œuf poché, tomate cerise, cébette, crevettes aux herbes, huile d'olive et jus de citron

Option Végétarienne: oeuf poché

Grande salade —8€80

MENUVendredi

SANDWICH •

Jambon, beurre, fromage *4€4*0

Wraps de poulet tex mex, oignon rouge, poivron, tomate cerise, roquette, sauce aux épices douces

PLATS

TARTES La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte poireau, saumon fumé

Tarte chorizo, chèvre, tomate cerise

BURGER À RÉCHAUFFER

3€

Le Classico: Pain burger aux graines (sésame, pavot), steak haché (bœuf origine France), tomate, Cheddar, oignon confit, sauce burger

Le Chicken: Poulet panée aux herbes de Provence, paprika, moutarde, sauce burger, tomate, cheddar, oignon confit

5€

ENTRÉES (Petite : 3€80 | Movenne: 6€60 | Grande: 8€80

Salade Océane riz, thon, tomate, maïs, petit pois, sauce cocktail

Salade Louisiane, (penne, avocat, bacon, poulet, tomate cerise, poivron)

Salade d'endive lentille, roquefort, noix, vinaigrette huile de noisette, vinaigre de Xérès

Curry thaï de légumes, Dos de cabillaud (riz complet, carotte, brocoli, mange-tout, lait de coco, curry vert)

Taiine de poulet aux fruits secs (Poulet, abricot moelleux, oignon, figue, raisin sec. miel, ras-el-hanout, coriandre) Méli mélo de céréales (présence de blé)

DESSERTS La part

Crumble pomme, framboise 3€

Tarte au citron 3€

Verrine de tiramisu kiwi, framboises et pavot 3€20

Verrine de mousse au chocolat 3€40

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

Yaourt Beillevaire

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

Smoothie bowl mangue, framboise, banane au lait d'amande (kiwi, framboise, granola, graine de chia, banane séchée)

Gratin —7€30

Lasagne Italienne (tomate cuisinée, mozzarella, viande haché)

Buddha Bowl (Froid) — 10€

Quinoa, avocat, carotte, mangue, fève, œuf poché, tomate cerise, cébette, crevettes aux herbes, huile d'olive et jus de citron

Option Végétarienne: oeuf poché

Grande salade = 8€80