

NOS FORMULES

☎ 02 40 03 58 70

✉ traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

FORMULE GOURMANDE

Entrée
Sandwich
Dessert

10€20

PAUSE DEJ'

Entrée
ou Dessert
Sandwich
Boisson

8€10

FORMULE SALADE

Grande salade
Dessert

10€40

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€60

FORMULE SAVEUR

+ Entrée
Plat ou Buddha
ou
Plat ou Buddha
+ Dessert

11€80

FORMULE DÉCOUVERTE

Entrée
Plat
Dessert

13€80

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

BOISONS

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} 3 Novembre

Lundi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Wraps de poulet pané, sauce poivre, tomate cerise, oignon rouge, dé de comté, roquette 5€20

BURGER À RÉCHAUFFER

9€

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

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

DESSERTS

La part

Crumble pomme, framboise 3€

Moelleux au caramel beurre salé, crème anglaise (à réchauffer 30 secondes) 3€

Verrine de cheesecake mangue, framboises et spéculoos 3€40

Verrine de compotée de pomme, coing, chantilly mascarpone, cookie 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, fruits rouges, banane, petit suisse (noisette, pavot, graine de courge, myrtille, pomme séchée) 3€

ENTRÉES

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

Salade de pois chiche tomate séché, tomate cerise, artichaut mariné, oignon rouge, persil, thym, huile d'olive, jus de citron

Salade Paysanne: pomme de terre, lardons, tomate cerise, chèvre, vinaigrette de framboise

Salade de Perle marine: (pâte, surimi, crevettes, tomate cerise, ciboulette, sauce cocktail)

Potage de légumes (pomme de terre, carotte, poireaux, oignon) La Part 3€80

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte jambon sec, comté, tomate cerise

Tarte endive, saumon fumé, chèvre

PLATS

10€20

Tajine de veau aux olives (oignon, tomate, ail, curcuma, gingembre, paprika, persil et coriandre, carotte, pomme de terre, petit pois, citron confit)

Dos de cabillaud sauce aux épices douces, risotto (risotto, petit, pois, tomate confite, champignon)

Gratin

7€40

Pasta de poulet paprika fumé (poivron jaune, oignon rouge, crème, ail, persil, tomate)

Buddha Bowl (Froid)

10€20

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

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

Poivron et oignon rouge cuisiné, tomate cerise, , pois chiche, houmous de pois chiche, viande kebab, sauce pitta (Possibilité Végétarien sur demande)

(A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 4 Novembre

Mardi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Sandwich de poulet au curry, mayonnaise, tomate, fromage, salade, oeuf 5€20

BURGER À RÉCHAUFFER

9€

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

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

DESSERTS

La part

Crumble pomme, framboise 3€

Moelleux au caramel beurre salé, crème anglaise (à réchauffer 30 secondes) 3€

Verrine de cheesecake mangue, framboises et spéculoos 3€40

Verrine de compotée de pomme, coing, chantilly mascarpone, cookie 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, fruits rouges, banane, petit suisse (noisette, pavot, graine de courge, myrtille, pomme séchée) 3€

ENTRÉES

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

Salade Méridional: pâte, tomate, tomate confite, feta, olive noire

Salade de poulet: Pomme de terre, tomate confite, comté, poulet

Quinoa Végétarienne: quinoa, avocat, pois chiche, noisette, abricot sec, huile d'olive, jus de citron vert, Balsamique

Potage de champignons et noisette La Part 3€80

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte jambon sec, comté, tomate cerise

Tarte endive, saumon fumé, chèvre

PLATS

10€20

Tajine de veau aux olives (oignon, tomate, ail, curcuma, gingembre, paprika, persil et coriandre, carotte, pomme de terre, petit pois, citron confit)

Dos de cabillaud sauce aux épices douces, risotto (risotto, petit, pois, tomate confite, champignon)

Gratin

7€40

Pasta de poulet paprika fumé (poivron jaune, oignon rouge, crème, ail, persil, tomate)

Buddha Bowl (Froid)

10€20

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

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

Poivron et oignon rouge cuisiné, tomate cerise, , pois chiche, houmous de pois chiche, viande kebab, sauce pitta (Possibilité Végétarien sur demande)

(A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 5 Novembre

Mercredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Wrap de thon au fromage frais, carotte, avocat, tomate cerise, roquette 5€20

BURGER À RÉCHAUFFER

9€

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

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

DESSERTS

La part

Crumble pomme, framboise 3€

Moelleux au caramel beurre salé, crème anglaise (à réchauffer 30 secondes) 3€

Verrine de cheesecake mangue, framboises et spéculoos 3€40

Verrine de compotée de pomme, coing, chantilly mascarpone, cookie 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, fruits rouges, banane, petit suisse (noisette, pavot, graine de courge, myrtille, pomme séchée) 3€

ENTRÉES

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

Salade Campagnarde (pomme de terre, lardon, comté, tomate, œuf)

Salade de chou-fleur: brocoli, boulgour, chou-fleur au curcuma, noisettes torréfiées, menthe, estragon, coriandre, sauce yaourt SOJA au jus d'orange, ail et coriandre

Nouille végétarienne carotte, mangetout, fève, poivron rouge et jaune, tomate, oignons frits, sauce sésame, miel, balsamique

Potage de panais, crème, échalote, noisette La Part 3€80

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte poulet tex mex, feta, tomate confite, roquette

Tarte poireaux, thon, tomate cuisinée

PLATS

10€20

Sauté de Poulet à la Normande (sauce cidre, crème, oignon, pomme de terre au four)

Curry rouge et Saumon (courgette, carotte, poivron, pois gourmand, riz thai)

Gratin

7€40

Moussaka végétarienne: Aubergine, oignon, concassé de tomate, pois chiche, haché végétale, fromage blanc, concentré de tomate, parmesan

Buddha Bowl (Froid)

10€20

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

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

Poivron et oignon rouge cuisiné, tomate cerise, , pois chiche, houmous de pois chiche, viande kebab, sauce pitta (Possibilité Végétarien sur demande)

(A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 6 Novembre

Jeudi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Sandwich de poulet à la cubaine, tomate, œuf, fromage, mayonnaise, salade 5€20

BURGER À RÉCHAUFFER

9€

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

Tarte au citron 3€

Muffin caramel et noix de pécan 3€

Verrine de tiramisu tout chocolat 3€40

Verrine de panacotta à la vanille, compotée de mangue, framboise 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 mangue, framboise, banane, lait d'amande (kiwi, framboise, mangue séché, graine de chia, granola aux fruits rouges) 3€

ENTRÉES

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

Salade Piémontaise de Poulet Pomme de terre, poulet, tomate, oeuf, cornichon, mayonnaise
Salade de pâte tuna Pâte, thon, mozzarella, poivron, tomate cerise, pesto, basilic, olive noire
Lentille potimarron lentille, potimarron au four, chèvre, raisin, épinard, ciboulette

Potage de petit pois au curry La Part 3€80

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte potimarron, chèvre, champignon, persil, ail

Tarte reblochon, pomme de terre, oignon, jambon sec

PLATS

10€20

Blanquette de Sot L'y laisse de dinde (petit oignon, champignon, riz complet)
Dos de cabillaud, sauce cidre (butternut au thym, mix de céréales)

Gratin

7€40

Parmentier de canard, purée de patate douce

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Quinoa, saumon au miel, butternut au four, avocat, brocoli, radis, tomate cerise, épinard, sésame, vinaigrette à l'huile d'olive
Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

poivron et oignon rouge cuisiné, tomate cerise, , pois chiche, houmous de pois chiche, viande kebab, sauce pitta (Possibilité Végétarien sur demande)
(A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 7 Novembre

Vendredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Bagnat de thon sauce cocktail (mayonnaise, ketchup, échalote) tomate et salade 5€20

BURGER À RÉCHAUFFER

9€

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

Tarte au citron 3€

Muffin caramel et noix de pécan 3€

Verrine de tiramisu tout chocolat 3€40

Verrine de panacotta à la vanille, compotée de mangue, framboise 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 mangue, framboise, banane, lait d'amande (kiwi, framboise, mangue séché, graine de chia, granola aux fruits rouges) 3€

ENTRÉES

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

Salade Montbéliarde pomme de terre, saucisse fumée, tomate, oeuf, cornichon, ciboulette, échalote

Salade Quinoa Betterave Salade de quinoa, betterave, feta de brebis, noix, mâche

Torsade végétarienne pâte, pesto, tomate cerise, avocat, feta, pignon de pin, olive noire, basilic

Potage de patate douce, carotte, lait de coco au curry La Part 3€80

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte potimarron, chèvre, champignon, persil, ail

Tarte reblochon, pomme de terre, oignon, jambon sec

PLATS

10€20

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

Dos de cabillaud, sauce cidre (butternut au thym, mix de céréales)

Gratin

7€40

Parmentier de canard, purée de patate douce

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Quinoa, saumon au miel, butternut au four, avocat, brocoli, radis, tomate cerise, épinard, sésame, vinaigrette à l'huile d'olive

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

l'poivron et oignon rouge cuisiné, tomate cerise, , pois chiche, houmous de pois chiche, viande kebab, sauce pitta (Possibilité Végétarien sur demande)

(A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr