

# NOS FORMULES

## 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



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

02 40 03 58 70

[traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr](mailto: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  
payer 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 1.80€ Coca, Coca Cherry, Coca Zéro, Orangina, Oasis tropical, Oasis 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€

## PAIN

Baguette 2€

Morceau de pain 0,50€

## COUVERTS

Couvert en bois 0,40

Couvert bambou 2€

# MENU DU 17 Novembre Lundi

## SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Sandwich de poulet mariné aux épices barbecue,  
tomate, oeuf, fromage, salade 5€20

## BURGER À RÉCHAUFFER

Le Classico: Pain burger aux graines (sésame, pavot),  
steak haché (boeuf 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 tatin 3€

Clafouti myrtille 3€

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

Verrine de tiramsiu au chocolat 3€40

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

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

Smoothie bowl fruits rouges, banane, flocon  
d'avoine, cannelle, gingembre, lait de coco, sirop  
d'agave (framboise, myrtille, flocon d'avoine,  
graine de chia, amandes) 3€

## ENTRÉES

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

Papillon au poulet, pâte, poulet, tomate cerise, carotte, sauce crudité au curry

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

Salade Endive : lentille, roquefort, noix, vinaigrette huile de noisette, vinaigre de Xérès

Potage de légumes anciens La Part 3€80

## TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte thon, mozzarella, origan, tomate cerise

Tarte chorizo, curé nantais, tomate cerise

## PLATS

10€20

Tajine de poulet aux légumes d'Automne (Cuisse de poulet, carotte, panais,  
potimarron, semoule)

Dos de cabillaud sauce safranée (riz complet safranée, petit pois)

## Gratin

7€40

Parmentier de canard, échalote confite, noisette

## Buddha Bowl (Froid)

10€20

Riz complet, petit pois, carotte, poivron jaune, tomate cerise, avocat, citron vert, crevettes au  
gingembre et lait de coco

Option Végétarienne: oeuf poché

## Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

Poivron et oignon cuisinés, herbes de Provence, viande hachée, sauce tomate, gruyère râpé,  
tomate cerise (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](mailto:traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr)

# MENU DU 18 Novembre Mardi

## SANDWICH

Jambon, beurre, fromage	4€50
Bagnat de chorizo, crème pesto, mozzarella, tomate confite, tomate, pignon pin, roquette	5€20

## BURGER À RÉCHAUFFER

<u>Le Classico:</u> Pain burger aux graines (sésame, pavot), steak haché (boeuf origine France), tomate, Cheddar, oignon confit, sauce burger
<u>Le Chicken:</u> Poulet panée aux herbes de Provence, paprika, moutarde, sauce burger, tomate, cheddar, oignon confit

## DESSERTS

	La part
Tarte tatin	3€
Clafouti myrtille	3€
Verrine d'ananas, passion, mousse fromage blanc	3€40
Verrine de tiramsiu au chocolat	3€40
Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue, litchi)	3€40
Yaourt Beillevaire	
Parfum aux choix: vanille, fraise, myrtille, abricot	2€40
Smoothie bowl fruits rouges, banane, flocon d'avoine, cannelle, gingembre, lait de coco, sirop d'agave (framboise, myrtille, flocon d'avoine, graine de chia, amandes)	3€

## ENTRÉES

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

Salade Caesar: pomme de terre, poulet, bacon, tomate cerise, oeuf poché, câpres, cornichon

Salade Quinoa au saumon Quinoa, avocat, saumon , tomate cerise, poivron, huile d'olive, jus de citron

Salade Chinoise : Pousse de Soja, champignons noirs, carotte, épis de maïs, tomate cerise

Potage de Butternut, haricot blanc, lait coco, piment d'Espelette et thym La Part 3€80

## TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte thon, mozzarella, origan, tomate cerise

Tarte chorizo, curé nantais, tomate cerise

## PLATS

10€20

Tajine de poulet aux légumes d'Automne (Cuisse de poulet, carotte, panais, potimarron, semoule)

Dos de cabillaud sauce safranée (riz complet safranée, petit pois)

## Gratin

7€40

Parmentier de canard, échalote confite, noisette

## Buddha Bowl (Froid)

10€20

Riz complet, petit pois, carotte, poivron jaune, tomate cerise, avocat, citron vert, crevettes au gingembre et lait de coco

Option Végétarienne: oeuf poché

## Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

Poivron et oignon cuisinés, herbes de Provence, viande hachée, sauce tomate, gruyère râpé, tomate cerise (Possibilité Végétarien sur demande)

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

# MENU DU 19 Novembre Mercredi

## SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Wraps de mimosa de thon: oeuf façon mimosa à la moutarde, ciboulette, oignon rouge, tomate cerise, concombre, salade 5€20

## BURGER À RÉCHAUFFER

Le Classico: Pain burger aux graines (sésame, pavot), steak haché (boeuf 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 tatin 3€

Clafouti myrtille 3€

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

Verrine de tiramsiu au chocolat 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 fruits rouges, banane, flocon d'avoine, cannelle, gingembre, lait de coco, sirop d'agave (framboise, myrtille, flocon d'avoine, graine de chia, amandes) 3€

## ENTRÉES

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

Salade Cuisinée: Pomme de terre, chorizo, tomate cerise, poivron et oignon cuisiné, persil  
Salade pâte tuna Pâte, thon, mozzarella, poivron, tomate cerise, pesto, basilic, olive noire  
Salade Trio lentille : chou-fleur, avocat, pomme, mâche, graine de courge, amande et graine de chia, vinaigrette à l'huile de noisette

Potage de chou-fleur rôti au Raz Em Hanout, oignon La Part 3€80

## TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte coppa, champignon, mozzarella

Tarte poireaux, saumon fumé

## PLATS

10€20

Sauté de dinde au curry façon Blanquette (riz, carotte)

Saumon à la Toscane (parmesan, tomate cerise, ail, crème, épinard, piment d'Espelette, riz basmati)

## Gratin

7€40

Tartiflette végétarienne: pomme de terre, poireaux, champignon, oignon, reblochon

## Buddha Bowl (Froid)

10€20

Riz complet, petit pois, carotte, poivron jaune, tomate cerise, avocat, citron vert, crevettes au gingembre et lait de coco

Option Végétarienne: oeuf poché

## Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

Poivron et oignon cuisinés, herbes de Provence, viande hachée, sauce tomate, gruyère râpé, tomate cerise (Possibilité Végétarien sur demande)

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

# MENU DU 20 Novembre

## Jeudi

### SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Sandwich de chèvre, bacon, tomate confite, pignon de pin, roquette 5€20

### BURGER À RÉCHAUFFER

Le Classico: Pain burger aux graines (sésame, pavot), steak haché (boeuf 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

Tarte aux poires 3€

Muffin au citron 3€

Verrine de cheesecake à la vanille et chocolat, spéculoos 3€40

Verrine de tiramsiu Carambar 3€40

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

Yaourt Beillevaise

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

Smoothie bowl ananas, mangue, banane, lait d'amande (myrtille, ananas, graine de chia, noix de coco, zeste de citron) 3€

### ENTRÉES

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

Salade Vigneronne haricot vert, gésier, tomate cerise, noix, oeuf poché

Salade Perle marine pâte, surimi, crevettes, tomate cerise, ciboulette, sauce cocktail

Salade Trio quinoa : quinoa, carotte, panais, patate douce, butternut, persil, noix, vinaigrette à l'huile d'olive, vinaigre de cidre, sirop d'érable, cannelle

Potage de petit pois au curry La Part 3€80

### TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte endive, chèvre, sésame, pavot, miel, noix

Tarte poulet, comté, tomate cerise

### PLATS

10€20

Zarzuella Catalane: cabillaud, crevette, bouillon safranée, poireaux, pomme de terre, carotte

### Gratin

7€40

Chili végétarien: Haricot rouge, oignon, poivron, carotte, concassé tomate, haché végétal, épices à Chili

Parmentier de poulet à la moutarde, oignon, crème, purée de pomme de terre gratiné fromage râpé

### Buddha Bowl (Froid)

10€20

Riz thaï, avocat, mangue, saumon, carotte, radis, concombre, chou rouge, tomate cerise, sésame

Option Végétarienne: oeuf poché

### Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

Poivron et oignon cuisinés, herbes de Provence, viande hachée, sauce tomate, gruyère râpé, tomate cerise (Possibilité Végétarien sur demande)

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

# MENU DU 21 Novembre Vendredi

## SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Wraps de crevettes au curry crème ciboulette, crevette au curry, avocat, tomate cerise, carotte, roquette 5€20

## BURGER À RÉCHAUFFER

Le Classico: Pain burger aux graines (sésame, pavot), steak haché (boeuf 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

Tarte aux poires La part 3€

Muffin au citron 3€

Verrine de cheesecake à la vanille et chocolat, spéculoos 3€40

Verrine de tiramsiu Carambar 3€40

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

Yaourt Beillevaire 2€40

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

Smoothie bowl ananas, mangue, banane, lait d'amande (myrtille, ananas, graine de chia, noix de coco, zeste de citron) 3€

## ENTRÉES

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

Salade Orge à l'italienne orge, tomate cerise, tomate confite, pesto, olive, basilic, artichaut mariné, mozzarella

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

Salade Riz rouge: avocat, carotte, grenade, pignon de pin

Potage de petit pois au curry La Part 3€80

## TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte endive, chèvre, sésame, pavot, miel, noix

Tarte poulet, comté, tomate cerise

## PLATS

10€20

Zarzuella Catalane: cabillaud, crevette, bouillon safranée, poireaux, pomme de terre, carotte

## Gratin

7€40

Chili végétarien: Haricot rouge, oignon, poivron, carotte, concassé tomate, haché végétal, épices à Chili

Parmentier de poulet à la moutarde, oignon, crème, purée de pomme de terre gratiné fromage râpé

## Buddha Bowl (Froid)

10€20

Riz thaï, avocat, mangue, saumon, carotte, radis, concombre, chou rouge, tomate cerise, sésame

Option Végétarienne: oeuf poché

## Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

Poivron et oignon cuisinés, herbes de Provence, viande hachée, sauce tomate, gruyère râpé, tomate cerise (Possibilité Végétarien sur demande)

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