

Traiteur
26, rue des berlaguts
44230 St Sébastien sur Loire
02.40.03.58.70
www.le-chemin-des-saveurs.com

Plateaux repas Froid Du Lundi 2 mars au vendredi 3 avril 2026

Entrée aux choix :

- Salade du jour
- Torsade Végétarienne : Pâte, pesto, tomate cerise, avocat, olive noire, feta, pignon de pin, basilic
- Salade d'avocat, tomate cerise, mesclun, rilette de maquereau et Tartine
- Tartine de ricotta à l'huile d'olive, carotte et oignon rouge, romarin au four, betterave, noix grillé
- Salade de quinoa, chou rouge, avocat, fève, noix, cébette, menthe, curcuma (sauce jus de citron, gingembre, tamari, sirop d'érable, vinaigre de riz, purée d'amande)
- Salade de pomme de terre, gésier confits, comté, tomate cerise, œuf de caille, vinaigrette à l'huile de noix, roquette
- Wraps de crevettes aux sésame, sauce mangue et curry, avocat, tomate cerise, roquette
- Focaccia de crème straciatella (pignon de pin, ail, tomate séchée, parmesan), jambon cru et roquette
- Cheesecake de betterave et chèvre, réduction balsamique (Commande 48h à avant minimum)

Plat aux choix

- Buddha Bowl du jour (Végétarien, viande ou poisson) **A préciser à la commande**
- Saumon en crumble de noisette, wok de légumes
- Rôti de Bœuf sauce béarnaise, Salade d'haricot vert, pomme de terre et tomate cerise
- Poulet aux épices (cumin, coriandre, curry et ail), riz à l'indienne, petit pois et poivron
- Mignon de porc au pesto et pistache, boulgour au pesto, tomate cerise, tomate confite et artichaud mariné
- Burger de chèvre au miel, avocat, pignon de pin, mesclun, tomate séchés, cébette, chips de légumes
- Crevettes à la thaï, salade de nouille chinoise, carotte, poivron, fève, mange-tout, tomate cerise, vinaigrette balsamique
- Dos de cabillaud mariné au citron et poivre vert, aioli au citron vert et coriandre, quinoa à la patate douce
- Volaille farcie aux pommes flambées au Calvados, salade de pomme de terre, champignon et vinaigrette de cidre

Fromage :

Duo de fromage, salade verte

Dessert au choix :

- Dessert du jour
- Salade de fruits
- Tarte chocolat, brochette de fruits
- Verrine de compotée de mangue, lait de coco et graine de chia
- Crumble poire, citron (lemon curd)
- Verrine de panacotta, gelée de grenade
- Verrine de trifle aux abricot et caramel beurre salé (palet breton, mousse fromage blanc)
- Tarte banane et spéculoos (façon Bourdaloue)
- Tarte crème pâtissière à la vanille, framboises
- Verrine de Tiramisu chocolat blanc, poire et spéculoos

Plateaux repas 19€09HT (21€ TTC), avec pain, sans boisson Plateaux repas sans fromage 17€09 HT (18€80 TTC)

Anjou Rouge : 10€ TTC (8€33 HT) La bouteille 75 cl

Pinot Noir : 10€50 TTC (8€75 HT) La bouteille 75 cl

Faugère ou St Chinian : 10€80 TTC (9€ HT) La bouteille 75 cl

Bourgogne Rouge : 16€ TTC (13€33 HT) La bouteille 75 cl

Anjou Blanc : 10€50 TTC (8€75 HT) La bouteille 75 cl

Quincy Blanc : 16€ TTC (13€33 HT) La bouteille 75 cl

Valençay Blanc : 14€50 TTC (12€08 HT) La bouteille 75 cl

Eau plate 1L5 : 2€10 TTC (1€91 HT)

Eau Gazeuse ou Coca Cola ou Jus d'orange ou Jus de Pomme 1L : 2€80 TTC (2€55 HT)

Condition de vente :

Composition à l'identique en dessous de 10 plateaux

Possibilité de faire deux choix d'entrées, plats, desserts au-dessus de 10 plateaux

Livraison gratuite à partir de 100€ TTC

Commande la veille avant 12h. Si commande jour même, nous nous laissons le droit de la composition de celui-ci.

Possibilité de commande pour le lundi, le vendredi avant 12h ou samedi dernier délai.