

NOS FORMULES

☎ 02 40 03 58 70

✉ traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

Sur le chemin des Saveurs...

FORMULE GOURMANDE

Entrée
Sandwich
Dessert

10€20

PAUSE DEJ'

Entrée
ou Dessert
Sandwich
Boisson

8€10

FORMULE SALADE

Grande salade
Dessert

10€40

FORMULE SAVEUR

+ Entrée
Plat ou Buddha
ou
Plat ou Buddha
+ Dessert

11€80

FORMULE DÉCOUVERTE

Entrée
Plat
Dessert

13€80

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 BURGER

Entrée
ou Dessert
Burger

10€90

FORMULE WRAP CHAUD

Entrée ou Dessert
Wrap chaud
Boisson

8€60

10,70 € formule
complète : entrée, wrap,
dessert

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 16 Février

Lundi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Sandwich de poulet tandoori sauce yaourt tandoori, carotte, concombre, 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

Muffin, chocolat, banane 3€

Tarter aux pommes 3€

Verrine de tiramisu aux poires, chocolat blanc, spéculoos 3€40

Verrine d'ananas, passion, mousse fromage blanc 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, banane, au lait de coco, jus d'orange (graine de chia, baie de gogi, noix de coco, orange sanguine, banane séchée) 3€

ENTRÉES

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

Salade Mer (Surimi, thon, crevette, maïs, tomate cerise, crème ciboulette)

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

Piémontaise au poulet: (Pomme de terre, poulet, tomate, oeuf, cornichon, mayonnaise)

Potage de potimarron, lait de coco, oignon, ail et muscade La Part 3€80

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte courgette, coppa, chèvre

Tarte aux légumes

PLATS

11€80

Dos de cabillaud, sauce au 2 curry (fève, poivron, nouille chinoise)

Sauté de poulet au paprika fumé (poivron jaune, oignon rouge, crème, ail, persil, tomate), riz complet

Gratin

7€40

Parmentier Végétarien: purée de pomme de terre, poêlé d'épinard, champignon, oignon rouge, ail, haché végétale, fromage râpé

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Mix de céréales, patate douce au four parfumé au curcuma, chou rouge au vinaigre de cidre, huile d'olive, épinard, avocat, poulet caramélisé au miel, sauce cacahuète (beurre de cacahuète, sauce soja, sirop d'érable, vinaigre de riz) chanvre

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

Saucisse fumé snacké, pomme de terre au four, poivron et oignon cuisiné, crème de cheddar, cheddar râpé, oignon crispy 5€50 La Part (A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

Pensez a rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 17 Février

Mardi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Wraps de thon mayonnaise, ciboulette, oeuf, tomate cerise, 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

Muffin, chocolat, banane 3€

Tarter aux pommes 3€

Verrine de tiramisu aux poires, chocolat blanc, spéculoos 3€40

Verrine d'ananas, passion, mousse fromage blanc 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, banane, au lait de coco, jus d'orange (graine de chia, baie de gogi, noix de coco, orange sanguine, banane séchée) 3€

ENTRÉES

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

Salade Crozet au poulet (Crozet au sarrasin, poulet, comté, tomate cerise, oeuf)

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

Salade Haricot vert végétarien: (feta, olive noire, tomate cerise, poivron jaune, pignon de pin, persil)

Potage de lentille et lardon La Part 3€80

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte courgette, coppa, chèvre

Tarte aux légumes

PLATS

11€80

Dos de cabillaud, sauce au 2 curry (fève, poivron, nouille chinoise)

Sauté de poulet au paprika fumé (poivron jaune, oignon rouge, crème, ail, persil, tomate), riz complet

Gratin

7€40

Parmentier Végétarien: purée de pomme de terre, poêlé d'épinard, champignon, oignon rouge, ail, haché végétale, fromage râpé

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Mix de céréales, patate douce au four parfumé au curcuma, chou rouge au vinaigre de cidre, huile d'olive, épinard, avocat, poulet caramélisé au miel, sauce cacahuète (beurre de cacahuète, sauce soja, sirop d'érable, vinaigre de riz) chanvre

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

Saucisse fumé snacké, pomme de terre au four, poivron et oignon cuisiné, crème de cheddar, cheddar râpé, oignon crispy 5€50 La Part (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 18 Février

Mercredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Bagnat de poulet au curry, tomate, œuf, salade, sauce fromage blanc au curry 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

Muffin, chocolat, banane 3€

Tarter aux pommes 3€

Verrine de tiramisu aux poires, chocolat blanc, spéculoos 3€40

Verrine d'ananas, passion, mousse fromage blanc 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 mangue, banane, au lait de coco, jus d'orange (graine de chia, baie de gogi, noix de coco, orange sanguine, banane séchée) 3€

ENTRÉES

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

Salade Lentille du Puy (dé de jambon, comté, tomate cerise, ciboulette)

Salade Betterave végétarienne : betterave, feta, pois chiche, concombre, aneth, oignon rouge, vinaigrette au miel, huile d'olive, moutarde, citron, ail et cumin

Salade Farfalle aux crevettes: (Pâte, crevettes, tomate cerise, avocat, mozzarella, pignon de pin)

Potage de Petit pois au curry La Part 3€80

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte champignon, châtaigne, butternut, roquefort, oignon

Tarte chorizo, curé nantais, tomate cerise

PLATS

11€80

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

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

Gratin

7€40

Gnocchi crème de butternut, chorizo, parmesan

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Mix de céréales, patate douce au four parfumé au curcuma, chou rouge au vinaigre de cidre, huile d'olive, épinard, avocat, poulet caramélisé au miel, sauce cacahuète (beurre de cacahuète, sauce soja, sirop d'érable, vinaigre de riz) chanvre

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

Saucisse fumé snacké, pomme de terre au four, poivron et oignon cuisiné, crème de cheddar, cheddar râpé, oignon crispy 5€50 La Part (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 19 Février

Jeudi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Wraps d'houmous de patate douce, échalote confite, poulet grillé, pois chiche rôti, tomate cerise, avocat, dé de patate douce au cumin 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

Far aux pruneaux 3€

Crumble poire, banane, chocolat 3€

Verrine de tiramisu carambar 3€40

Verrine Trifle aux framboises (quatre quart, crème pâtissière, compotée de framboise, chantilly, framboises) 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 framboise, myrtille, banane lait d'amande (amande, pistache, noix de coco, granola fruits rouges, framboises) 3€

ENTRÉES

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

Sarrazin betterave (échalote, oeuf dur, raisins secs, noisettes)

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

Salade Granny: (pousse de soja, feta, granny, figue, ciboulette)

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

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte magret fumé, chèvre et miel

Tarte poireaux et saumon fumé

PLATS

11€80

Dos de cabillaud sauce champignon (patate douce, fève, champignon, poivron)

Cheesy balls de veau (Veau haché aux épices (ail, paprika, curry), chapelure, sauce au cheddar)

Gratin

7€40

Tartiflette

Buddha Bowl (Froid)

10€20

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

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

Saucisse fumé snacké, pomme de terre au four, poivron et oignon cuisiné, crème de cheddar, cheddar râpé, oignon crispy 5€50 La Part (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 20 Février

Vendredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Sandwich d'effiloché de canard, sauce béarnaise, échalote confite, fromage de brebis 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

Far aux pruneaux 3€

Crumble poire, banane, chocolat 3€

Verrine de tiramisu carambar 3€40

Verrine Trifle aux framboises (quatre quart, crème pâtissière, compotée de framboise, chantilly, 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 bowl framboise, myrtille, banane lait d'amande (amande, pistache, noix de coco, granola fruits rouges, framboises) 3€

ENTRÉES

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

Salade de Blé à la Grecques (blé, tomate cerise, concombre, feta, brocoli, oignon rouge)

Salade Lentille Butternut : (carotte et butternut au four curcuma, gingembre, coriandre, oignon rouge, chou rouge, feta, grenade, huile de noix, balsamique, jus de citron, piment d'Espelette)

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

Potage de Champignon et noisette La Part 3€80

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte magret fumé, chèvre et miel

Tarte poireaux et saumon fumé

PLATS

11€80

Dos de cabillaud sauce champignon (patate douce, fève, champignon, poivron)

Cheesy balls de veau (Veau haché aux épices (ail, paprika, curry), chapelure, sauce au cheddar)

Gratin

7€40

Tartiflette

Buddha Bowl (Froid)

10€20

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

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€70

Saucisse fumé snacké, pomme de terre au four, poivron et oignon cuisiné, crème de cheddar, cheddar râpé, oignon crispy 5€50 La Part (A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr