

NOS FORMULES

☎ 02 40 03 58 70

✉ traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

Sur le chemin des Saveurs...

FORMULE GOURMANDE

Entrée
Sandwich
Dessert

10€40

PAUSE DEJ'

Entrée
ou Dessert
Sandwich
Boisson

8€10

FORMULE SALADE

Grande salade
Dessert

10€60

FORMULE SAVEUR

+ Entrée
Plat ou Buddha
ou
Plat ou Buddha
+ Dessert

12€

FORMULE DÉCOUVERTE

Entrée
Plat
Dessert

14€

FORMULE TARTE

Entrée
Tarte
Dessert

8€30

FORMULE DUO

2 Entrées
(ou une moyenne
barquette)
ou Tarte
Dessert

8€30

FORMULE EXPRESS

Entrée
ou Dessert
Gratin

9€70

FORMULE BURGER

Entrée
ou Dessert
Burger

11€10

FORMULE WRAP CHAUD

Entrée ou Dessert
Wrap chaud
Boisson

8€80

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 Mars

Lundi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Bagnat de chèvre, poivron, avocat, jambon sec, 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

Moelleux caramel beurre salé, crème anglaise (à réchauffer 30 sec au micro-onde)

3€

Tarte au citron

3€

Verrine de tiramisu au spéculoos

3€40

Verrine de panacotta mangue et framboise

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, ananas, banane, lait d'amande (myrtille, noix de coco, zeste de citron vert, graine de chia, banane séchée)

3€

ENTRÉES

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

Salade de Cobb: poulet, lardon, tomate, œuf, dé de roquefort (à part)

Taboulé de légumes, Semoule, petit pois, haricot vert, radis, asperge verte, menthe, huile d'olive et jus citron

Salade pâte tuna, Pâte, thon, mozzarella, poivron, tomate cerise, pesto, basilic, olive noire, vinaigrette à la moutarde

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte coppa, champignon, épinard, fromage râpé, oignon

Tarte courgette, thon, tomate confite

PLATS

11€80

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

Sauté de Sot l'y laisse de dinde au chorizo, olive noire, pomme de terre au four

Gratin

7€40

gratin de poireaux et saumon, aneth, béchamel, gratiné fromage

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Riz thaï, avocat, fève, mangue, chou rouge, tomate cerise, concombre, carotte, sésame, saumon au miel et sésame

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€90

Viande haché, sauce barbecue, oignon, champignon, poivron, cheddar, mayonnaise 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} 17 Mars

Mardi

SANDWICH

BURGER À RÉCHAUFFER

9€

DESSERTS

La part

FERMETURE
EXCEPTIONNELLE
CE JOUR

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

ENTRÉES

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

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

PLATS

11€80

Gratin

7€40

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€90

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 18 Mars

Mercredi

SANDWICH

BURGER À RÉCHAUFFER

9€

DESSERTS

La part

FERMETURE
EXCEPTIONNELLE
CE JOUR

Pensez à rendre vos verrines de dessert !

ENTRÉES

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

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

PLATS

11€80

Gratin

7€40

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€90

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

MENU DU 18 Mars

Jeudi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Wraps de Mimosa d'œuf mayonnaise, moutarde, tomate cerise, tomate confite, dé de chorizo, 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

Tarte aux noix de pécan

3€

Muffin chocolat et noisette

3€

Verrine de trifle abricot, caramel beurre salé, palet breton, mousse fraomage blanc 3€40

Flan noix coco et caramel

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 poire, banane, yaourt de soja, flocon d'avoine (graine de lin, granola chocolat, banane séchée, graine de chia, myrtille

3€

ENTRÉES

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

Salade de Fermière: pomme de terre, carotte, concombre, maïs, tomate, oignon rouge, vinaigrette de citron

Taboulé de poulet, boulgour, pesto, poivron, concombre, abricot, menthe

Salade Haricot végétarienne feta, olive noire, tomate cerise, poivron jaune, pignon de pin, persil

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte poulet tex, mex, comté et tomate cerise

Tarte patate douce, oignon, chèvre, thym, graine de courge

PLATS

11€80

Dos de cabillaud à la thaï -Lait de coco, paprika, ail, citronnelle, oignon (julienne de légumes: carotte, courgette, poivron), nouille de riz

Sauté de Poulet façon grand-mère (champignon, poitrine, petit oignon), riz

Gratin

7€40

Pasta de saumon, sauce safranée (poireaux, carotte, poivron)

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Semoule safrané, carotte, champignon, poivron, tomate cerise, oignon rouge, œuf dur, coriandre, pavot, poulet pané

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€90

Viande haché, sauce barbecue, oignon, champignon, poivron, cheddar, mayonnaise 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 Mars

Vendredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Sandwich de poulet mariné aux épices barbecue, tomate, fromage, oeuf, 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 aux noix de pécan

3€

Muffin chocolat et noisette

3€

Verrine de trifle abricot, caramel beurre salé, palet breton, mousse fraomage blanc 3€40

Flan noix coco et caramel

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 poire, banane, yaourt de soja, flocon d'avoine (graine de lin, granola chocolat, banane séchée, graine de chia, myrtille

3€

ENTRÉES

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

Salade de Crozet au poulet: comté, tomate cerise, oeuf

Duo riz rouge et quinoa, feta, avocat, oignon rouge, persil, huile d'olive, vinaigre de mangue

Lentille au saumon: Lentille, carotte, tomate cerise, ciboulette, saumon, avocat, vinaigrette au curry

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte poulet tex, mex, comté et tomate cerise

Tarte patate douce, oignon, chèvre, thym, graine de courge

PLATS

11€80

Dos de cabillaud à la thaï -Lait de coco, paprika, ail, citronnelle, oignon (julienne de légumes: carotte, courgette, poivron), nouille de riz

Sauté de Poulet façon grand-mère (champignon, poitrine, petit oignon), riz

Gratin

7€40

Pasta de saumon, sauce safranée (poireaux, carotte, poivron)

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Semoule safrané, carotte, champignon, poivron, tomate cerise, oignon rouge, œuf dur, coriandre, pavot, poulet pané

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€90

Viande haché, sauce barbecue, oignon, champignon, poivron, cheddar, mayonnaise 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