

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} 23 Mars Lundi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Sandwich de chèvre, crème ciboulette, bacon, tomate confite, pignon de pin, roquette (possible version sans bacon) 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

Gateau au chocolat

3€

Tarte au citron

3€

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

Verrine Compotée de fruits rouges, crème de coco à la vanille, crumble de flocon d'avoine 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,, framboise, banane, lait d'amande (kiwi, framboise, granola fruits rouges, graine de chia, banane séchée) 3€

ENTRÉES

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

Salade Papillon poulet, pâte, poulet, tomate cerise, carotte, sauce crudité au curry
Roscoff, pomme de terre, chou-fleur, concombre, crevette, oeuf, mayonnaise
Salade lentille fève, avocat, feta, tomate cerise

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte chèvre, magret fumé et miel

Tarte saumon, champignon, échalote confite

PLATS

11€80

Boulette d'aubergine au pignon de pin, chapelure, parmesan, sauce tomate aux épices, pâte fraîche

Sauté de poulet créole (curry et lait de coco) Courgette, oignon poivron jaune, patate douce, curcuma

Gratin

7€40

Parmentier de Saumon, crème, aneth, purée de pomme de terre, purée de fève, sésame

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Mix de riz, brocoli, carotte au four, tomate cerise, avocat, saumon au sésame, graine de tournesol, crème de coco, baies roses, gingembre

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€90

Poulet panko (mariné huile, paprika, herbes de Provence, ail), poitrine de porc au sirop d'érable, oignon frits, tomate cerise, cheddar, sauce crème fraîche, mayonnaise, persil et sauce aux épices 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 24 Mars

Mardi

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

Gateau au chocolat

3€

Tarte au citron

3€

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

Verrine Compotée de fruits rouges, crème de coco à la vanille, crumble de flocon d'avoine 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,, framboise, banane, lait d'amande (kiwi, framboise, granola fruits rouges, graine de chia, banane séchée) 3€

ENTRÉES

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

Salade Sarrasin, graine de Sarrasin, betterave, échalote, œuf dur, raisins secs, noisettes

Salade Italienne, duo de tomate cerise, jambon sec, mozzarella, basilic, balsamique

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

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte chèvre, magret fumé et miel

Tarte saumon, champignon, échalote confite

PLATS

11€80

Boulette d'aubergine au pignon de pin, chapelure, parmesan, sauce tomate aux épices, pâte fraîche

Sauté de poulet créole (curry et lait de coco) Courgette, oignon poivron jaune, patate douce, curcuma

Gratin

7€40

Parmentier de Saumon, crème, aneth, purée de pomme de terre, purée de fève, sésame

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Mix de riz, brocoli, carotte au four, tomate cerise, avocat, saumon au sésame, graine de tournesol, crème de coco, baies roses, gingembre

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€90

Poulet panko (mariné huile, paprika, herbes de Provence, ail), poitrine de porc au sirop d'érable, oignon frits, tomate cerise, cheddar, sauce crème fraîche, mayonnaise, persil et sauce aux épices 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 25 Mars Mercredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Bagnat de chorizo, crème de pesto, mozzarella, tomate confite, tomate, pignon de pin, 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 panée aux herbes de Provence, paprika, moutarde, sauce burger, tomate, cheddar, oignon confit

DESSERTS

La part

Gateau au chocolat 3€

Tarte au citron 3€

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

Verrine Compotée de fruits rouges, crème de coco à la vanille, crumble de flocon d'avoine 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, granola fruits rouges, graine de chia, banane séchée) 3€

ENTRÉES

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

Salade Pomme de terre végétarienne, Pomme de terre, fève, asperge verte, tomate cerise, échalote, vinaigrette à la moutarde, persil

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

Salade de la mer Surimi, thon, crevette, maïs, tomate cerise, crème ciboulette

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte poulet à la moutarde, tomate cerise, comté

Tarte courgette, feta, pesto, pignon de pin, tomate confite

PLATS

11€80

Sauté de porc sauce aigre douce (nouille chinoise et légumes: poireaux, carottes, courgette)

Curry rouge de saumon (courgette, carotte, poivron, pois gourmand, riz thaï)

Gratin

7€40

Gratin de légumes et polenta à la crème de riz

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Mix de riz, brocoli, carotte au four, tomate cerise, avocat, saumon au sésame, graine de tournesol, crème de coco, baies roses, gingembre

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€90

Poulet panko (mariné huile, paprika, herbes de Provence, ail), poitrine de porc au sirop d'érable, oignon frits, tomate cerise, cheddar, sauce crème fraîche, mayonnaise, persil et sauce aux épices 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 26 Mars

Jeudi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Sandwich de poulet au curry, sauce fromage blanc au curry, tomate, fromage, oeuf, 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

Crumble pomme myrtille

3€

Muffin au chocolat

3€

Verrine de fruits rouges, mousse citron vert

3€40

Verrine Compotée de fruits rouges, crème de coco à la vanille, crumble de flocon d'avoine

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 fraise, pomme banane, jus de pomme, petit suisse (Noisette, myrtille, framboise, graine de courge, graine de pavot, pomme séchée)

3€

ENTRÉES

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

Salade Franche Comté, pomme de terre, lentille, saucisse fumé, comté, tomate cerise

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

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

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte chorizo, curé nantais, tomate cerise

Tarte chèvre, tomate cuisinée, épinard

PLATS

11€80

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

Tajine de poulet aux fruits secs (Poulet, abricot moelleux, oignon, figue, raisin sec, miel, ras-el-hanout, coriandre) Méli mélo de céréales

Gratin

7€40

Parmentier de canard, magret fumé, pomme flambée au Calvados, oignon frits

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Blé au curry, pois chiche aux épices chili, épinard, champignon, patate douce rôti curcuma et paprika, avocat, feta, tomate cerise, grenade, graine de chanvre, alfala, poulet au curry

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€90

Poulet panko (mariné huile, paprika, herbes de Provence, ail), poitrine de porc au sirop d'érable, oignon frits, tomate cerise, cheddar, sauce crème fraîche, mayonnaise, persil et sauce aux épices 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} 27 Mars Vendredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€50

Wraps de thon façon tuna salade, carotte, tomate cerise (mayonnaise, yaourt grec, cornichon, échalote, oignon) 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

Crumble pomme myrtille

3€

Muffin au chocolat

3€

Verrine de fruits rouges, mousse citron vert

3€40

Verrine Compotée de fruits rouges, crème de coco à la vanille, crumble de flocon d'avoine

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 fraise, pomme banane, jus de pomme, petit suisse (Noisette, myrtille, framboise, graine de courge, graine de pavot, pomme séchée)

3€

ENTRÉES

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

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

Salade Endive, thon, pomme de terre, thon, oeuf, échalote, sauce yaourt à la moutarde

Salade Quinoa betterave feta de brebis, quinoa, roquette, vinaigrette à l'huile de noix et balsamique blanc

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte chorizo, curé nantais, tomate cerise

Tarte chèvre, tomate cuisinée, épinard

PLATS

11€80

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

Tajine de poulet aux fruits secs (Poulet, abricot moelleux, oignon, figue, raisin sec, miel, ras-el-hanout, coriandre) Méli mélo de céréales

Gratin

7€40

Parmentier de canard, magret fumé, pomme flambée au Calvados, oignon frits

Buddha Bowl (Froid)

10€20

Blé au curry, pois chiche aux épices chili, épinard, champignon, patate douce rôti curcuma et paprika, avocat, feta, tomate cerise, grenade, graine de chanvre, alfala, poulet au curry

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps Chaud (à réchauffer)

5€90

Poulet panko (mariné huile, paprika, herbes de Provence, ail), poitrine de porc au sirop d'érable, oignon frits, tomate cerise, cheddar, sauce crème fraîche, mayonnaise, persil et sauce aux épices 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