Sur le chemin des Saveurs ...

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 24 août au 2 octobre inclus 2026

Entrée aux choix :

Salade du jour
Poêlée de crevettes mariné à l'orange au miel et ail, paprika, tartare de concombre, mozzarella et balsamique
Rillette de maquereaux et toast
Wraps de fromage frais aux herbes, avocat, champignon persillé, pignon de pin, tomate cerise, roquette, parmesan
Salade d'haricot vert, chorizo poêlé, œuf poché, vinaigrette à l'huile de sésame et vinaigre de cidre
Tartine de crème de ricotta aux herbes, melon, jambon de Parme
Salade de melon, avocat, tomate cerise, mozzarella, olive noire, basilic, ciboulette, persil
Salade Végétarienne (torsade, pesto, tomate cerise, avocat, olive noire, féta, pignon de pin, basilic)
Tartare d'avocat, crème de thon au fromage frais, gressin
Salade de Melon à l'Espagnole : Melon, dé de chorizo, tomate cerise, poivron jaune, dé de fromage de brebis, vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre de Xérès
Salade Nordique : pomme de terre, saumon, petit pois, tomate cerise, sauce crudité

Plat aux choix

Saumon en crumble de pain d'épices, risotto de petit épeautre, petit pois, asperge verte, cébette, thym, piment d'Espelette
Salade Végétarienne : Mesclun de jeunes pousses, poivron, courgette râpée, haricot vert, carotte, œuf poché, comté, tomate cerise, tomate confite, vinaigrette de cidre à l'huile d'olive
Dodine de volaille farcie aux fruits secs (figue, abricot), semoules aux épices et raisin secs
Dos de cabillaud marinade méditerranéenne, riz aux légumes secs, poivron, tomate cerise, courgettes
Rôti de bœuf, sauce poivre, haricot vert, brocoli, champignon et poivron, oignon cuisiné
Poulet au pesto rouges, salade de pomme de terre aux herbes et échalotes
Mignon de porc aux 5 épices et balsamique, nouille chinoise, champignon, carotte, brocoli
Burger de chèvre, avocat, houmous de patate douce aux épices, tomate confite, roquette, chips de légumes
Buddha Bowl du jour (Végétarien, viande ou poisson ou crevette à préciser à la commande)

Fromage :

Duo de fromage, salade verte

Dessert au choix :

Dessert du jour
Salade de fruits frais
Verrine de cheesecake au chocolat blanc, compotée de mangue et spéculoos
Salade de fruits jaunes aux épices (vanille, cannelle) et miel
Verrine de Tiramisu rhubarbe et framboises
Crumble pomme, prunes
Tarte chocolat brownie
Verrine de riz au lait et caramel beurre salé
Tarte au citron
Brookie et brochette de fruits

Plateaux repas 19€55HT (21€50 TTC), avec pain, sans boisson
Plateaux repas sans fromage 17€55 HT (19€30 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
Option plateaux individuels personnaliser : 1€80 TTC (1€64HT)
Livraison gratuite à partir de 100€ TTC, en dessous nous consulter.
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