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 5 octobre au 23 octobre inclus 2026

(Congés du 24 octobre au 1er novembre inclus)

Entrée aux choix :

- Salade du jour
- Salade de pois chiche tomate séché, tomate cerise, artichaut mariné, oignon rouge, persil, thym, huile d'olive, jus de citron
- Salade de pâte oiseau au thon, poivron, tomate cerise, mozzarella, pesto, olive noire, basilic
- Terrine de saumon aux amandes, crème ciboulette
- Wraps de légumes, crevettes persillade (poivron, carotte, pousse de soja, salade)
- Salade millet et lentille, patate douce au four, graine de lin, grenade, pesto, pistache, menthe, Roquette
- Cheesecake à l'avocat, saumon fumé (commande minimum 48h à l'avance)
- Salade de roquette, chorizo, bruschetta de chèvre, tomate cerise, vinaigrette de pesto
- Campagnarde (pomme de terre, lardon, comté, tomate cerise, œuf)
- Avocada toast végétarien (carotte mariné à l'huile de noisette, œuf poché, noisette)
- Salade Cœur (riz, cœur d'artichaud, poulet, jambon sec, asperge verte, parmesan)

Plat aux choix

- Buddha Bowl du jour (Végétarien, viande ou poisson) A préciser à la commande
- Saumon crumble au pesto, trilogie de riz (basmati, rouge) aux poivrons
- Mignon de porc mariné barbecue, patate douce, fève, poivron et champignon
- Dos de cabillaud façon tajine au miel et fruits secs, mélange de céréales à l'oriental
- Rôti de bœuf à la moutarde, nouille chinoise sautée et légumes
- Poulet au thym, salade de pomme de terre aux herbes et échalotes
- Dos de cabillaud à la gremolata (marinade d'agrumes), riz aux lentilles, petit pois, tomate cerise
- Ballotine de volaille farcie aux fruits secs, mix de céréales, pois chiche, tomate cerise
- Crevettes aux épices douces, haricot vert et mange-tout, parfumé au gingembre, sésame, pousse de soja
- Rôti de dinde au pesto, pâte à la ricotta et épinard, tomate cerise
- Burger de chèvre, guacamole, patate au four aux épices, tomate, roquette, chips de légumes

Fromage :

Duo de fromage, salade verte

Dessert au choix :

- Dessert du jour
- Salade de fruits frais
- Crumble, poire, banane et chocolat, spéculoos
- Tarte au chocolat
- Verrine d'abricot, caramel beurre salé, mousse fromage blanc, palet breton
- Salade de fruits frais
- Tarte au citron meringué
- Verrine de tiramisu figue, chocolat blanc et spéculoos
- Verrine de cheesecake au caramel beurre salé et petit « Lu », pomme caramélisée
- Verrine de mousse au chocolat

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