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 CHAUD

Du lundi 2 novembre au vendredi 27 novembre inclus 2026

Entrée aux choix :

- Salade du jour
- Salade de cantal, chutney de poires aux épices, raisin, magret fumé
- Ciabatta duxelles de champignon et jambon sec, œuf poché
- Méridional (pâte, tomate cerise, tomate confite, olive noire, féta, basilic)
- Salade de lentille, potimarron, chèvre, raisin blanc, épinard, pignon de pin, ciboulette
- Tartare d'avocat à la passion, crevettes à l'aneth, pavot
- Tartine de thon au fromage frais, cornichon, piment d'Espelette, mimosa d'œuf ç l'huile d'olive et zeste de citorn
- Paysanne (pomme de terre, lardon, chèvre, tomate cerise, vinaigrette de framboise)
- Trio de quinoa (butternut, panais, carotte, patate douce), persil noix, vinaigrette huile d'olive, vinaigre de cidre, cannelle
- Salade d'haricot vert, effiloché de canard, tomate confite, copeaux de parmesan
- Foccacia d'houmous de carottes aux épices, avocat, carotte au four, feta émiettée, roquette

Plat aux choix : A réchauffer au micro-onde

- Plat du jour
- Gratin du jour
- Gratin de saumon au poireaux, crème et aneth
- Blanquette de cabillaud au curry, carotte, champignon, riz thaï
- Wok de légumes vert, sauce au 2 curry, boulette végétale
- Lasagne de butternut, carotte, oignon, tomate séchée, curcuma, pignon de pin
- Parmentier de canard, échalote confite, noisettes
- Sauté de poulet à la Normande (cidre, oignon, crème), pomme de terre au four
- Tajine de poisson aux légumes d'automne et fruits secs

Fromage :

Duo de fromage, salade verte

Dessert au choix :

Dessert du jour

- Verrine de compoté de pomme et coing, chantilly mascarpone, cookies
- Crumble, pomme, framboise
- Smoothie bowl banane, chocolat au lait d'amande (granola, banane séché, noisette, graine de chanvre)
- Salade de fruits frais
- Verrine de riz au lait et caramel beurre salé
- Tarte à la clémentine façon Bourdaloue (amande)
- Tarte chocolat cookies
- Verrine de cheesecake à la mangue, framboise et spéculoos
- Verrine de tiramisu tout chocolat
- Verrine d'ananas, passion, mousse fromage blanc

Plateaux repas 20€HT HT (22€ TTC), avec pain, sans boisson

Plateaux repas sans fromage 18€ HT (19€80 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