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 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

- Buddha Bowl du jour (Végétarien, viande ou poisson) A préciser à la commande
- Rôti de bœuf aux herbes de Provences, béarnaise, wok de légumes verts
- Poulet mariné façon barbecue, salade de pomme de terre Texas (bacon, oignon rouge, cumin, coriandre, vinaigre de vin rouge)
- Mignon de porc caramélisé aux xérès, légumes croquants façon shop suey (carotte, poivron, courgette, soja)
- Volaille farcie au chorizo, clafouti aux champignons (cuisiné ail, échalote)
- Dos de cabillaud parfumé au colombo, risotto de blé au colombo et légumes
- Saumon crumble de noix, riz aux panais, carotte au sirop d'érable
- Crevettes à l'indienne, haricot vert, tomate confite (sauce au cumin, gingembre et citron)
- Burger froid de Pull pork (effiloché de porc cuit à basse t°), sauce barbecue, tomate, salade, comté, chips de légumes
- Salade d'automne (riz, patate douce au chili, avocat pomme, chou rouge, œuf mollet)

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 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