NOS FORMULES

02 40 03 58 70
traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr

Sur le chemin des Saveurs ...

FORMULE GOURMANDE
Entrée
Sandwich
Dessert
10€70

PAUSE DEJ'
Entrée
ou
Dessert
Sandwich
Boisson
8€40

FORMULE SALADE
Grande salade
Dessert
11€

FORMULE SAVEUR
Entrée
+
Plat ou Buddha
ou
Plat ou Buddha
+
Dessert
12€30

FORMULE DÉCOUVERTE
Entrée
Plat
Dessert
14€50

FORMULE TARTE
Entrée
Tarte
Dessert
8€60

FORMULE DUO
2 Entrées
(ou une moyenne barquette)
ou
Tarte
Dessert
8€60

FORMULE EXPRESS
Entrée
ou
Dessert
Gratin
9€70

FORMULE BURGER
Entrée
ou
Dessert
Burger
11€50

FORMULE WRAP CHAUD
Entrée ou Dessert
Wrap chaud
Boisson
11 € formule complète : entrée, wrap, dessert
9€10

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 froid (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

Paiement CB, CB VAD, Carte TR, TR, Chèque, espèce (préciser si vous n'avez pas l'appoint afin de le prévoir)

BOISONS

33cl 1.80€ — Coca, Coca Cherry, Coca Zéro, Orangina, Oasis tropical, Oasis pomme & cassis, Perrier, Ice Tea Lemon, Ice Tea Peche, Eau Gazeuse citron (50 cl), Eau Gazeuse citron vert (50 cl)

Eau-**50cl**

Cristalline 1,10€ — San Pellegrino 1,80€

Cristalline 2,10€ 1l50 — Badoit 2,60€ 1l

PAIN

Baguette 2€

Morceau de pain 0,60€

COUVERTS

Couvert en bois 0,50

Couvert bambou 2€

MENU DU 2 Novembre Lundi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€60

Wraps de poulet pané, sauce poivre, tomate cerise, oignon rouge, dé de comté, roquette 5€50

BURGER À RÉCHAUFFER 9€30

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
Tarte au citron	3€10
Crumble pomme, framboise	3€10
Verrine de Riz au lait, caramel beurre salé	3€50
Verrine de cheesecake à la mangue, framboise et spéculoos	3€50
Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue)	3€50
Yaourt Beillevaire Parfum aux choix: vanille, fraise, myrtille, abricot	2€40
Smoothie bowl mangue, framboise, banane, lait d'amande (kiwi, framboise, Muesl, graine de chia, banane séchée)	3€10

ENTRÉES

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

Salade d'endive, pomme de terre, thon, oeuf, échalote, sauce yaourt à la moutarde

Salade de Sarrasin Végétarienne : avocat, carotte au four, radis, oignon, concombre, graine de lin vinaigrette à l'huile d'avocat

Salade Pâte italienne : pâte, jambon sec, tomate cerise, mozzarella, pesto, pignon de pin

POTAGE du Jour: Petit pois au curry

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte aux légumes

Tarte chèvre, magret fumé, miel

PLATS 10€50

Pot au feu de la mer (Dos de cabillaud, saumon, poireaux, carotte, champignon et riz)

Sauté de veau au curry (crème curry,oignon) semoule aux épices

Gratin 7€50

Tartiflette végétarienne (pomme de terre, poireaux, champignon, oignon, reblochon)

Buddha Bowl (Froid) 10€50

Quinoa, crevette à la thaï, potiron rôti au curry, pois chiche, tomate cerise, carotte, avocat, mâche, graine de courge et sésame noir, sauce au beurre de cacahuète, huile d'olive, sauce soja et jus de citron

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps CHAUD (à réchauffer) 5€50

poivron et oignon rouge cuisiné, tomate cerise, , pois chiche, houmous de pois chiche, viande kebab, sauce pitta (Possibilité Végétarien sur demande)

(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 3 Novembre Mardi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€60

Bagnat Thon mayonnaise, tomate, oeuf, oignon rouge, salade 5€50

BURGER À RÉCHAUFFER 9€30

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
Tarte au citron	3€10
Crumble pomme, framboise	3€10
Verrine de Riz au lait, caramel beurre salé	3€50
Verrine de cheesecake à la mangue, framboise et spéculoos	3€50
Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue)	3€50
Yaourt Beillevaire Parfum aux choix: vanille, fraise, myrtille, abricot	2€40
Smoothie bowl mangue, framboise, banane, lait d'amande (kiwi, framboise, Muesl, graine de chia, banane séchée)	3€10

ENTRÉES

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

Quinoa, butternut au miel, échalote, paprika, piment Espelette, ciboulette, persil, coriandre)
Piémontaise au poulet
Papillon aux crevettes : pâte, crevettes, carotte, tomate cerise, sauce au curry

POTAGE du Jour: Butternut, patate douce, gingembre, curry, lait de coco

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte aux légumes

Tarte chèvre, magret fumé, miel

PLATS 10€50

Pot au feu de la mer (Dos de cabillaud, saumon, poireaux, carotte, champignon et riz)
Sauté de veau au curry (crème curry,oignon) semoule aux épices

Gratin 7€50

Tartiflette végétarienne (pomme de terre, poireaux, champignon, oignon, reblochon)

Buddha Bowl (Froid) 10€50

Quinoa, crevette à la thaï, potiron rôti au curry, pois chiche, tomate cerise, carotte, avocat, mâche, graine de courge et sésame noir, sauce au beurre de cacahuète, huile d'olive, sauce soja et jus de citron
Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps CHAUD (à réchauffer) 5€50

poivron et oignon rouge cuisiné, tomate cerise, , pois chiche, houmous de pois chiche, viande kebab, sauce pitta (Possibilité Végétarien sur demande)
(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 4 Novembre Mercredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€60

Wrap de thon au fromage frais, carotte, avocat, tomate cerise, roquette 5€50

BURGER À RÉCHAUFFER 9€30

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
Tarte au citron	3€10
Crumble pomme, framboise	3€10
Verrine de Riz au lait, caramel beurre salé	3€50
Verrine de cheesecake à la mangue, framboise et spéculoos	3€50
Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue)	3€50
Yaourt Beillevaire Parfum aux choix: vanille, fraise, myrtille, abricot	2€40
Smoothie bowl mangue, framboise, banane, lait d'amande (kiwi, framboise, Muesl, graine de chia, banane séchée)	3€10

ENTRÉES

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

Quinoa, crevettes, avocat, mozzarella, concombre, tomate cerise, huile d'olive, jus de citron, cumin, coriandre

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

Méridional (pâte, tomate cerise, tomate confite, olive noire, feta, basilic)

POTAGE du Jour: Champignon et noisettes torréfiées

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte pomme de terre, reblochon, poireaux

Tarte poulet tex mex, comté, tomate cerise

PLATS 10€50

Dahl de lentille Corail (patate douce, épinard, lait de coco, boulette pois chiche, riz basmati)

Sauté de porc sauce aigre douce, nouille chinoise aux légumes (carotte, poireaux, courgette)

Gratin 7€50

Gratin de poireaux, saumon

Buddha Bowl (Froid) 10€50

Quinoa, crevette à la thaï, potiron rôti au curry, pois chiche, tomate cerise, carotte, avocat, mâche, graine de courge et sésame noir, sauce au beurre de cacahuète, huile d'olive, sauce soja et jus de citron

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps CHAUD (à réchauffer) 5€50

poivron et oignon rouge cuisiné, tomate cerise, , pois chiche, houmous de pois chiche, viande kebab, sauce pitta (Possibilité Végétarien sur demande)

(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 5 Novembre Jeudi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€60

Sandwich poulet au tandoori sauce yaourt tandoori, carotte, concombre, tomate et salade 5€50

BURGER À RÉCHAUFFER 9€30

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
Muffin chocolat noisette	3€10
Tarte aux noix de pécan	3€10
Verrine de Tiramisu au chocolat	3€50
Tarte tatin	3€10
Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue)	3€50
Yaourt Beillevaire Parfum aux choix: vanille, fraise, myrtille, abricot	2€40
Smoothie bowl poire, figue, banane, lait d'amande (myrtille, grenade, cerneaux de noix, graine de chia, amande effilée)	3€10

ENTRÉES

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

Salade d'endive, avocat, comté, pomme, noisette

Trio de quinoa (butternut, panais, carotte, patate douce), persil noix, vinaigrette huile d'olive, vinaigre de cidre, cannelle

Paysanne : pomme de terre, lardons, tomate cerise, chèvre, vinaigrette de framboise

POTAGE du Jour: Carotte, patate douce, lait de coco et curry

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte épinard, saumon, tomate cuisinée

Tarte chorizo, curé nantais, tomate cerise

PLATS 10€50

Tajine de poulet aux épices (Poulet, courgette, carotte, poivron, oignon, épices raz halnout, coriandre, semoule)

Dos de loup de mer sauce champignon (champignon, butternut, poivron, carotte, riz thaï)

Gratin 7€50

Parmentier d'agneau, purée de pomme de terre et basilic

Buddha Bowl (Froid) 10€50

Riz thaï, avocat, fève, mangue, chou rouge, tomate cerise, concombre, carotte, sésame, saumon au miel et sésame

Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps CHAUD (à réchauffer) 5€50

poivron et oignon rouge cuisiné, tomate cerise, , pois chiche, houmous de pois chiche, viande kebab, sauce pitta (Possibilité Végétarien sur demande)

(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 6 Novembre Vendredi

SANDWICH

Jambon, beurre, fromage 4€60

Wraps de crevettes au curry, avocat, tomate cerise, carotte, sauce fromage blanc au curry, salade 5€50

BURGER À RÉCHAUFFER 9€30

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
Muffin chocolat noisette	3€10
Tarte aux noix de pécan	3€10
Verrine de Tiramisu au chocolat	3€50
Tarte tatin	3€10
Salade de fruits (pomme, kiwi, ananas, mangue)	3€50
Yaourt Beillevaire Parfum aux choix: vanille, fraise, myrtille, abricot	2€40
Smoothie bowl poire, figue, banane, lait d'amande (myrtille, grenade, cerneaux de noix, graine de chia, amande effilée)	3€10

Pensez a rendre vos verrines de dessert !

ENTRÉES

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

Pâte tuna: Pâte, thon, mozzarella, poivron, tomate cerise, pesto, basilic, olive noire
Campagnarde: Pomme de terre, lardon, comté, tomate cerise, œuf
Millet, lentille patate douce au four, graine de lin, grenade, pesto, pistache, menthe, roquette

POTAGE du Jour: Courgette et Boursin

TARTES

La part : 3€ | Entière: 17€

Tarte épinard, saumon, tomate cuisinée

Tarte chorizo, curé nantais, tomate cerise

PLATS 10€50

Tajine de poulet aux épices (Poulet, courgette, carotte, poivron, oignon, épices raz halnout, coriandre, semoule)
Dos de loup de mer sauce champignon (champignon, butternut, poivron, carotte, riz thaï)

Gratin 7€50

Parmentier d'agneau, purée de pomme de terre et basilic

Buddha Bowl (Froid) 10€50

Riz thaï, avocat, fève, mangue, chou rouge, tomate cerise, concombre, carotte, sésame, saumon au miel et sésame
Option Végétarienne: oeuf poché

Wraps CHAUD (à réchauffer) 5€50

poivron et oignon rouge cuisiné, tomate cerise, , pois chiche, houmous de pois chiche, viande kebab, sauce pitta (Possibilité Végétarien sur demande)
(A réchauffer au micro-onde, env 1.30 min à 2 minutes)

traiteur.lechemindessaveurs@orange.fr