

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 1^{er} au 19 juillet inclus 2024

Congés d'été du 20 juillet au 18 août inclus

Entrée aux choix :

- Salade du jour
- Salade de betterave & avocat, vinaigrette à l'orange
- Salade d'été : melon, mozzarella, tomate cerise, avocat, huile d'olive, vinaigre balsamique, ciboulette
- Salade de roquette, œuf poché, chorizo, tomate cerise, croutons
- Wraps de saumon fumé, pomme granny, crème aux herbes
- Salade d'haricot vert, grison, comté, tomate confite, amandes
- Tartare de melon, concombre, menthe sauce yaourt et jambon Serrano
- Salade de pâte oiseau, thon, mozzarella, pesto, tomate cerise, basilic, pignon de pin
- Salade de paysanne (pomme de terre, lardon, chèvre, tomate cerise, vinaigrette de framboise)
- Tartare d'avocat, crème de thon au fromage frais, crackers
- Salade de poulet, riz à l'indienne (curcuma, curry, cumin), petit pois, tomate cerise, poivron, persil vinaigrette à l'huile de sésame
- Salade de quinoa aux pois chiches, tomate cerise, mozzarella, persil, échalote, abricot moelleux, graine de courge

Plat aux choix

- Saumon au miel et sésame, riz thaï et légumes croquant (carotte, chou blanc, radis, cacahuète, tabasco, huile d'olive, persil)
- 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
- Dos de cabillaud au citron et thym, légumes à l'escabèche
- Mignon de porc mariné barbecue, patate douce, fève, poivron et champignon
- Laab Kai , poulet mariné, salade de chou chinois, carotte, au gingembre, oignon nouveau, riz thaï
- Rôti de bœuf ail et romarin, légumes au romarin et pomme de terre aux herbes
- Crevettes à la thaï, nouille de riz, aubergine, mangue, menthe et coriandre
- Volaille façon tajine, carotte à l'oriental et riz
- Burger de chèvre, avocat, tomate, oignon rouge, fromage frais au piment d'Espelette, salade, pignon de pin, salade d'épinard et pomme, vinaigrette de miel
- 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 Tiramisu à la mangue et menthe
- Brownie au chocolat, brochette de fruits
- Crumble pomme, fraise
- Verrine de tiramisu tout chocolat
- Tarte aux fruits rouges, crème pâtissière à la vanille
- Verrine cheesecake abricot et spéculoos
- Tarte aux fruits de la passion meringuée
- Clafouti aux fruits de saisons

Plateaux repas 18€45HT (20€30 TTC), avec pain, sans boisson

Plateaux repas sans fromage 16€45 HT (18€10 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

Bourqogne 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

Livraison gratuite à partir de 100€ TTC

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 ou samedi dernier délai.