

# 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 19 août au 30 septembre 2024

### Entrée aux choix :

- Salade du jour
- Cheesecake pesto, tomate confite, melon (commande 48h à l'avance)
- Rillettes de maquereaux et toast
- Wraps de chèvre, houmous de tomate, carotte, tomate séchée, roquette
- Salade d'haricot vert, chorizo poêlé, œuf poché, vinaigrette à l'huile de sésame et vinaigre de cidre
- Tartine de crème de petit pois, champignon persillé, tomate cerise confite, asperge verte, jambon sec
- Salade de melon, avocat, tomate cerise, mozzarella, olive noire, basilic, ciboulette, persil
- Salade Végétarienne (torsade, pesto, tomate cerise, avocat, olive noire, féta, pignon de pin, basilic)
- Tartare d'avocat, crème de thon au fromage frais, crackers
- Salade de Melon à l'Espagnole : Melon, dé de chorizo, tomate cerise, poivron jaune, dé de fromage de brebis, vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre de Xérès
- Salade Nordique : pomme de terre, saumon, petit pois, tomate cerise, sauce crudité

### Plat aux choix : A réchauffer au micro-onde

- Plat du jour
- Gratin du jour
- Cheesy balls de veau, pâte fraîche (Veau haché aux épices (ail, paprika, curry), chapelure, sauce au cheddar)
  - Sauté de poulet créole (curry et lait de coco), risotto aux piquillos et petit pois
  - Wok de saumon aigre douce, courgette, poireaux, carotte, riz, cumin, oignon rouge
  - Sauté de crevettes à la thaï, curry de légumes
  - Galette de quinoa, courgette, feta, sauce tartare (froide)
  - Parmentier de canard, purée de patate douce au cumin
  - Moussaka végétarienne (Aubergine, oignon, concassé de tomate, pois chiche, haché végétale, fromage blanc, concentré de tomate, parmesan)

### Fromage :

- Duo de fromage, salade verte

### Dessert au choix :

- Dessert du jour
- Salade de fruits frais
- Verrine de cheesecake au chocolat blanc, compotée de mûre et spéculoos
- Salade de fruits jaunes aux épices (vanille, cannelle) et miel
- Verrine de Tiramisu rhubarbe et fraise
- Crumble pomme, abricot et caramel beurre salé
- Tarte chocolat, brownie
- Verrine de panacotta vanille et compotée de prune
- Tarte au citron
- Tarte aux framboises, crème pâtissière à la pistache

## Plateaux repas 19€36 HT (21€30 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**

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.