

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 décembre au vendredi 20 décembre 2024

Entrée aux choix :

- Salade du jour
- Louisiane (penne, avocat, poulet, bacon, poivron, tomate cerise)
- Tartinade de thon au fromage frais, tartare d'avocat et tomates séchées, Pain suédois
- Vigneronne (haricot vert, gésier, tomate cerise, noix, magret fumé)
- Franche Comté (lentille, pomme de terre, saucisse fumé, comté, tomate cerise)
- Brochette de crevettes aux épices, avocat, mangue, roquette, sésame et lin
- Wrap Houmous de fève, parmesan, oignon rouge, tomate cerise, poivron, petit pois, roquette
- Riz végétarien : riz, avocat, mozzarella, poivron, tomate cerise, pesto, échalote, basilic
- Cheesecake au saumon fumé (commande minimum 48h à l'avance)
- Salade de lentille, feta, betterave, œuf poché, noisettes torréfiées, mâche
- Pâté aux champignons, pain céréales, poêlée de champignon à l'ail et asperge verte

Plat aux choix : A réchauffer au micro-onde

- Plat du jour
- Gratin du jour
- Dos de cabillaud à l'indienne (curcuma, coriandre, cumin, badiane, macis, Sichuan), champignon, butternut, poireaux, carotte et riz basmati
- Curry de légumes au lait de coco (fève, champignon, petit pois, poivron, patate douce) boulettes végétales
- Tartiflette végétarienne (poireaux, champignon, oignon, reblochon)
- Parmentier de veau aux oignons confits
- Sauté de poulet au cidre, châtaigne, pomme fruits
- Sot l'y laisse de dinde au curry, poivron, carotte, gratin de pomme de terre
- Saumon laqué teriyaki (sauce soja) nouille chinoise sautée aux légumes verts, échalote, ail, citronnelle, sauce soja, sirop d'érable, huile de sésame

Fromage :

- Duo de fromage, salade verte

Dessert aux choix :

- Verrine de Noël (chantilly mascarpone aux 4 épices, pomme à la cannelle, crumble de pain d'épices)
- Mini Tropézienne et brochette de fruits
- Smoothie bowl mangue, framboise, banane (granola, framboise, mangue, graine de courge, noix de coco)
- Tarte poire, chocolat
- Verrine de crème brûlée, compotée aux fruits rouges, mousse au chocolat
- Entremet spéculoos, craquant chocolat
- Salade de fruits frais
- Verrine de cheesecake citron, lemon curd, framboise et spéculoos
- Verrine tiramisu biscuits rose de Reims et fruits rouges
- Tarte tatin

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.