

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 6 janvier au vendredi 31 janvier 2025

Entrée aux choix :

Salade du jour

La Cuisinée : Pomme de terre, chorizo, tomate cerise, poivron et oignon cuisiné, persil

Tartelette de tomate cuisinée, raclette, pomme de terre et moutarde, viande de grison

Tartinade de thon au fromage frais, tartare d'avocat et tomates séchées, Pain suédois

Salade de pâte, jambon sec, mozzarella, basilic, pignon de pin, tomate cerise, pesto

Wraps de saumon fumé et avocat, tomate cerise, crème au fromage frais

Perle marine (pâte, surimi, crevette, tomate cerise, sauce cocktail)

Butternut rôtie au thym et au romarin, burrata, pâte au pesto de roquette, noix de pécan (à commander minimum 48h à l'avance)

Salade de chou-fleur rôti au curry et cumin, avocat, feta, pickle d'oignon rouge, graine de courge torréfiée, sauce yaourt

Salade de lentille, betterave, mozzarella, avocat, pousse d'épinard et échalote

Plat aux choix

Buddha Bowl du jour (Végétarien, viande ou poisson) **A préciser à la commande**

Volaille à la marocaine, salade de pomme de terre, oignon rouge, poivron, persil, olives (vinaigrette à l'huile d'olive, cumin, ail, paprika)

Poulet farci aux pruneaux et amandes, semoule aux raisin et abricots secs

Dos de cabillaud à la thaï, riz à l'indienne (curry), petit pois, tomate confite

Crevettes à l'ail et citron, riz façon paëlla

Poulet grillé à la cubaine, salade de pâte, poivron, pois gourmand, céleri branche, tomate cerise

Saumon au miel et sésame, Quinoa et butternut au four

Rôti de bœuf aux herbes, nouille sautée (poivron, carotte, courgette)

Mesclun, avocat, carotte, radis, tome de brebis, carotte, avocat, œuf, vinaigrette à l'huile d'olive, sésame, graine de tournesol

Fromage :

Duo de fromage, salade verte

Dessert au choix :

Dessert du jour

Salade de fruits

Verrine de pomme, mousse caramel beurre salé, palet breton

Tarte crème pâtissière à la mangue et framboises

Tarte aux noix de pécan

Verrine de panacotta à la mascarpone et vanille, compotée de fruits rouges

Salade d'agrumes et poire à la vanille

Verrine de tiramisu framboise et chocolat blanc, spéculoos

Crumble pomme, banane, chocolat

Brookies, brochette de fruits

Plateaux repas 18€91HT (20€80 TTC), avec pain, sans boisson

Plateaux repas sans fromage 16€91 HT (18€60 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

Valencay 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.