

Nos buffets Campagnards 2023

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Sauudeau
traiteur gastronomique

Crudités au choix, de 2 à 5 variétés selon le nombre de personnes :

- ✓ Concombre à la crème
- ✓ Salade strasbourgeoise
- ✓ Céleri rémoulade
- ✓ Duo carotte et céleri rémoulade
- ✓ Betteraves et pommes Granny
- ✓ Salade piémontaise
- ✓ Choux blancs et lardons
- ✓ Tagliatelles au surimi
- ✓ Champignons à la grecque
- ✓ Salade niçoise
- ✓ Taboulé
- ✓ Melon (selon la saison)
- ✓ Pâtes au pesto
- ✓ Carottes râpées au thon

✓ Buffet à 12.90€/pers

Crudités

*À définir ci-dessus**

Charcuterie

Jambon blanc

Jambon de Vendée

Saucisson sec et à l'ail

Andouille

Terrines pâté et rillettes

Mini-rillauds et boudin

Viande froide

Rôti de porc

Divers

Chips

Condiments (Beurre, moutarde, cornichons, mayonnaise)

Plateau de fromages

Fruits de saison

Pain (Boules coupées)

✓ Buffet à 14.00€/pers

Crudités

*À définir ci-dessus**

Charcuterie

Jambon blanc

Jambon de Vendée

Saucisson sec et à l'ail

Andouille

Terrines pâté et rillettes

Mini-rillauds et boudin

Viandes froides

Rôti de porc et de bœuf

Poulet

Divers

Chips

Condiments (Beurre, moutarde, cornichons, mayonnaise)

Plateau de fromages

Fruits de saison

Pain (Boules coupées)

✓ Buffet à 15.90€/pers

Crudités

*À définir ci-dessus**

3 Mini-hamburgers :

Jambon blanc/cheddar/sauce cocktail/tomate

Poulet/sauce tartare/tomate séchée

Saumon mariné/fromage frais à l'aneth/mesclun

1 Navette campagne (Porc)

2 Navettes (Pain de mie)

(Rillettes de poisson et fromage)

Mini-boudins et rillauds

Terrines pâté et rillettes

Divers

Chips

Condiments (Moutarde, cornichons)

Fruits de saison

Pain (Boules coupées)

Nos buffets Campagnards 2023

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT



✓ Buffet à 20.80€/pers

Salades composées
À définir ci-dessous*

Charcuterie

Terrines pâté foie de volaille
Terrine de rillettes
Mini-rillauds et boudin

Plat chaud

Sauté de poulet à l'indienne et gratin dauphinois
Noix de joue de porc confite et purée de patate douce
Légumes de saison

Divers

Condiments (Beurre, moutarde, cornichons, mayonnaise)
Plateau de fromages
Fruits de saison
Pain (Boules coupées)

✓ Buffet à 21.80€/pers

Salades composées
À définir ci-dessous*

Saumon frais et brunoise de légumes

Rôti de bœuf
Rôti de porc
Poulet mariné

Pommes de terre grenaille marinées (froides)
Ou légumes croquants (froids)

Divers

Condiments

(Beurre, moutarde, cornichons, mayonnaise)

Plateau de fromages
Salade de fruits frais
Pain (Boules coupées)

Livraison gratuite à partir de 40 pers. (rayon de 15km)

Suppléments :

Terrine de merlu à la crème ciboulette.....2.70 €
Moquette.....1.30 €
Salade de fruits frais à la place de fruits de saison..... 0.60 €

Pâtisseries :

Eclair, tartelette (1/ pers.).....1.65 € / pers.
Gâteaux de soirée (2/pers.).....2.20 € / pers.
Gâteaux de soirée (3/pers.).....3.30 € / pers.
Gâteau d'anniversaire.....3.50 € / pers.
Chouquettes garnies (3/pers.).....2.40 € / pers.
Number cake (minimum 10 pers.).....3,90 € / pers.

Possibilités à la location :

Percolateur à café.....20 € / unité
Fontaine à apéritif.....20 € / unité
Mange-debout 10 € / unité
Mange-debout + housse.....15.50 € / unité
Vaisselle (à rendre sale) comprenant 1 assiette,
1 verre, des couverts et 1 tasse1,30 € / pers.

Salades composées au choix, de 2 à 5 variétés selon le nombre de personnes :

- ✓ Salade opéra (Pomme fruit, poulet, céleri, sauce crème)
- ✓ Pâtes aux fruits de mer (Tagliatelles, tomate, pétoncles, moules, crevettes sauce crème fouettée)
- ✓ Salade campagnarde (Pâtes, jambon, emmental, tomate, œuf)
- ✓ Salade du pêcheur (Thon, pomme de terre, moules, surimi, œuf)
- ✓ Salade espagnole (blanc de poulet, légumes sautés et estragon)
- ✓ Salade du soleil (Concombre, tomate, poivron, parmesan, fêta)

Les plats sont à nous rapporter propres.



T : 02 41 56 24 30
F : 02 41 56 21 33

contact@traiteur-saudeau.fr
www.traiteur-saudeau.fr

Les Audouins
49280 Saint Léger sous Cholet

