

# Nos buffets Campagnards 2019

Sauudeau  
- traiteur gastronome -

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

- Concombre à la crème
- Salade strasbourgeoise
  - Céleri rémoulade
- Carottes râpées au thon
- Betteraves et pommes granit

- Duo carottes et céleri rémoulade
  - Salade piémontaise
  - Choux blancs et lardons
  - Tagliatelles au surimi
  - Champignons à la crème

- Champignons à la grecque
  - Salade niçoise
  - Taboulé
- Melon (selon la saison)
- Pâtes au pesto



### Buffet à 10€50

#### 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 11€70

#### 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 Cocktail à 12€55

#### Crudités

À définir ci-dessus\*

\*\*\*

3 Mini-hamburgers :

Jambon blanc/cheddar/tomate  
Poulet/crème de curry/tomate séché  
Saumon mariné/crème d'estragon/mesclun

\*\*\*

1 Navette campagne (Porc)  
2 Navettes (Pain de mie)  
(Rillettes de poisson et fromage)

\*\*\*

Mini-boudins et rillauds  
Terrine pâté et rillettes

\*\*\*

Chips

Pain (*boules coupées*)

Fruits de saison

*Suppléments:*

Terrine de lotte et cabillaud à la crème ciboulette .....2,20 €  
Moquette.....0,90 €  
Salades composées à la place de crudités  
(pour les 3 premiers buffets).....0,50 €

# Nos buffets Campagnards 2019

Sauudeau  
- traiteur gastronome -



## Buffet à 17€30

### Salades composées

À définir ci-dessous\*

\*\*\*

#### Charcuterie

Jambon blanc  
Jambon de Vendée  
Saucisson sec et à l'ail  
Andouille  
Terrines pâté et rillettes  
Mini-rillauds et boudin

\*\*\*

#### Plat chaud

Emincé de pintade à l'indienne et gratin dauphinois  
Ou Blanquette de poisson

\*\*\*

#### Divers

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



## Buffet à 17€90

### Salades composées

À définir ci-dessous\*

\*\*\*

Saumon frais à la crème ciboulette  
Jambon de Vendée  
Rôti de bœuf  
Rôti de porc  
Pilon de poulet mariné  
Brunoise de légumes (ou légumes croquants)

\*\*\*

#### Divers

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



## Pâtisseries

Eclair, tartelette (1 par pers.)	1,30 € / pers.
Gâteaux de soirée (2 par pers.)	1,74 € / pers.
Gâteaux de soirée (3 par pers.)	2,60 € / pers.
Gâteau d'anniversaire	2,55 € / pers.
Chouquettes garnies (3 par pers.)	1,80 € / pers.



## Possibilités à la location

Percolateur à café	20 €
Vaisselle (1 assiette, 1 verre, couverts, tasse)	1,10 €/ pers.
Fontaine à apéritif	20 €
Mange-debout	10 €
Mange-debout + housse	14 €

## Salades composées au choix :

- 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 du sud-ouest (*Salade, gésiers, dés de foie gras, jambon de pays, œuf, tomate*)
- Salade nordique (*Salade, saumon fumé, saumon frais, crevettes, tomate, citron*)
- Salade espagnole (*Blanc de poulet, légumes sautés et estragon*)
- Salade Neptune (*Saumon, courgette, pomme de terre*)
- Salade Cyclades (*Céleri frais, crabe et crevettes, tomate*)
- Salade du soleil (*Concombre, tomate, poivron, parmesan, fête*)