

Nos buffets Campagnards 2020

Saudeau
- 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 Granny

- Duo carottes et céleri rémoulade
 - Salade piémontaise
- Choux blancs et lardons
- Tagliatelles au surimi

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



Buffet à 10€80

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 12€00

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€90

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

Terrine pâté et rillettes

Chips

Pain (*boules coupées*)

Fruits de saison

Suppléments :

Terrine de lotte et cabillaud à la crème ciboulette2,20 €

Moquette.....1,00 €

Salades composées à la place de crudités
(pour les 3 premiers buffets).....0,80 €

Nos buffets Campagnards 2020

Sauudeau
- traiteur gastronome -



Buffet à 17€90

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

Sauté de volaille à l'indienne et gratin dauphinois
Noix de joue de porc confite et pommes de terre grenaille

Divers

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



Buffet à 18€00

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

Pommes de terre grenaille marinées (*froides*)

Ou légumes croquants (*froids*)

Divers

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

**Frais de livraison 15 € pour une livraison
dans un rayon de 15km, selon nos disponibilités**



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.
Number cake (minimum 10 pers.)	2,90 € / pers.



Possibilités à la location

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

Livraison gratuite à partir de 40 pers.
Les plats devront nous être retournés propres

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 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, fêta*)



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

contact@traiteur-sauudeau.fr
www.traiteur-sauudeau.fr

Les Audouins
49280 Saint Léger sous Cholet