



Nos buffets Campagnards 2022 **SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT**



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 12€60

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 13€90

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 15€30

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
- Pain (*boules coupées*)
- Fruits de saison

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 €



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



 **Buffet à 19€90**

Salades composées

À définir ci-dessous*

Charcuterie

Terrines pâté foie de volaille
Terrines 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
Parmentier de canard

Divers

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

 **Buffet à 20€90**

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*)

 **Pâtisseries**

Eclair, tartelette (1 par pers.) 1.50 € / pers.

Gâteaux de soirée (2 par pers.) 1.95 € / pers.

Gâteaux de soirée (3 par pers.) 2.90 € / pers.

Gâteau d'anniversaire 2.90 € / pers.

Chouquettes garnies (3 par pers.) 2,15 € / pers.

Number cake (minimum 10 pers.) 3,25 € / pers.

 **Possibilités à la location**

Percolateur à café 20 € / unité

Fontaine à apéritif 20 € / unité

Mange-debout 10 € / unité

Mange-debout + housse 15 € / unité

Vaisselle (*à rendre sale*) comprenant 1 assiette, 1 verre, des couverts et 1 tasse 1,20 € / pers.

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

Les plats sont à nous rapporter propres.

Frais de livraison 20 € pour une livraison dans un rayon de 15km, selon nos disponibilités

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 du soleil (*Concombre, tomate, poivron, parmesan, fêta*)