

Spécial Fêtes

Décembre 2022 & Janvier 2023

COMMANDE POUR 6 PERSONNES MINIMUM
Identique pour tous les convives



**BON DE COMMANDE DISPONIBLE SUR NOTRE SITE
INTERNET, FACEBOOK OU A DISPOSITION SUR
PLACE A NOUS RETOURNER : AU PLUS TARD J-10
(SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE)**



contact@traiteur-saudeau.fr



SaudeauTraiteur

LES AUDOUINS - ST LEGER SOUS CHOLET

POUR NOUS CONTACTER : 02.41.56.24.30



----- Apéritif -----

Plateau des fêtes : 6.90 €/pers.

Rillettes de poisson et bretzel

Brochette de gambas et chorizo grillé, sauce estragon

Chiffonade de Jambon Serrano et comté

Coupe de poivrons confits

Purée de pois chiche et blinis



----- Mises en bouche -----

- Gratiné de St Jacques et poireaux en coquille _____ **3.20 €**

- Gratiné de St Jacques et patate douce en coquille _____ **3.20 €**



----- Entrées froides -----

- Assiette de mise en bouche (terrine de caille aux raisins et sa compotée d'oignons, moelleux saumon-fromage, verrine mousseline potimarron et crème citronnée, wrap de légumes) _____ **8.90 €**

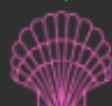
- Millefeuille d'avocat/petits légumes/mousse de poisson et cannelloni de langoustines _____ **9.50 €**

- Gravlax de saumon, chutney de myrtilles, pickles d'oignons, crème citron/aneth _____ **8.90 €**

- Marbré de foie gras au cacao, compotée d'oignons et pain aux figues _____ **10.50 €**

- Assiette de fruits de mer (5 crevettes, 4 langoustines, 50g de crevettes grises, 70g de bulots, 50g de bigorneaux) _____ **16.50 €**

- Légumes marinés, mousse de chèvre, cappuccino de lentilles vertes , taboulé méditerranéen et crackers (végé) _____ **8.50 €**



----- Entrées chaudes -----

- Coquille St Jacques _____ **6.60 €**

- Cassolette de homard, langoustines et gambas, sauce à l'américaine _____ **14.50 €**



----- Poissons -----

Duo de merlu et gambas au jus de coquillages _____	9.20 €
Filet de dorade à la crème de potimarron _____	9.80 €
Filet de bar à la crème de chorizo _____	10.90 €
Dos de cabillaud, sauce thermidor _____	9.60 €
Cocotte rouget, lieu noir, saumon et légumes de saison, sauce Noilly Prat _____	14.20 €



----- Viandes -----



Sauté de cerf à la sauce grand veneur _____	8.40 €
Rôti de chapon, sauce au Porto _____	9.20 €
Filet mignon de porc aux épices _____	7.90 €
Médaille de veau à la crème de morilles _____	9.80 €
Fondant de pintade farci aux châtaignes et champignons, sauce suprême _____	9.50 €
Noisette de cerf à la sauce grand veneur _____	10.50 €
Lasagnes de légumes (végé) _____	7.50 €



----- Légumes -----

Julienne de légumes (carottes, poireaux, céleri) _____	1.60 €
Wok de légumes (courgettes, brocolis, carottes, chou-fleur) _____	1.90 €
Flan de potimarron et châtaignes _____	2.00 €
Garniture forestière (champignons de Paris et pleurotes) _____	2.20 €
Crumble aux légumes d'antan (panais, rutabaga) _____	2.20 €
Gratin dauphinois _____	1.80 €
Poire au vin rouge _____	1.60 €
Purée de patate douce _____	1.70 €



----- Fromage -----

Plateau de fromages affinés à 2.60 € / pers



--- Menu enfant ---



Filet de poulet & pommes de terre grenaille ou hamburger/potatoes à 6.60 €



Menu 1 22.40 €

- Coquille St Jacques
- Fondant de pintade farci aux châtaignes et champignons, sauce suprême
- Garniture forestière
- Flan de potimarron et châtaignes
- Plateau de fromages affinés



Menu 2 23.70 €

- Gravlax de saumon, chutney de myrtilles, pickles d'oignons, crème citron/aneth
- Rôti de chapon, sauce au Porto
- Gratin dauphinois
- Wok de légumes (courgettes, brocolis, carottes, chou-fleur)
- Plateau de fromages affinés



Menu 3 24.90 €

- Marbré de foie gras au cacao, compotée d'oignons et pain aux figues
- Duo de merlu et gambas au jus de coquillages
- Purée de patate douce
- Julienne de légumes
- Plateau de fromages affinés



Menu 4 25.60 €

- Millefeuille d'avocat, petits légumes, mousse de poisson et cannelloni de langoustines
- Noisette de cerf à la sauce grand veneur
- Poire au vin rouge
- Crumble aux légumes d'antan (panais et rutabaga)
- Plateau de fromages affinés

BON DE COMMANDE A RETOURNER
AU PLUS TARD J-10 SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE

COMMANDE POUR 6 PERSONNES MINIMUM – IDENTIQUE POUR TOUS LES CONVIVES

NOM & PRENOM :

TEL :

DATE ET HEURE* DU RETRAIT :

***Heure de retrait : Les 24/12 et 31/12 de 11h à 17h et le 25/12 de 9h30 à 12h30**

PRODUITS	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL
Plateau des fêtes		6.90 €	
Mise en bouche : St Jacques/patate douce gratinée		3.20 €	
Mise en bouche : St Jacques/poireaux gratinée		3.20 €	
Assiette de mise en bouche		8.90 €	
Millefeuille et cannelloni		9.50 €	
Gravlax de saumon		8.90 €	
Marbré de foie gras cacao		10.50 €	
Assiette de fruits de mer		16.50 €	
Légumes marinés (assiette végétarienne)		8.50 €	
Coquille St Jacques		6.60 €	
Cassolette de homard, langoustines, gambas		14.50 €	
Duo de merlu et gambas, jus de coquillages		9.20 €	
Filet de dorade, crème potimarron		9.80 €	
Filet de bar, crème chorizo		10.90 €	
Dos de cabillaud, sauce thermidor		9.60 €	
Cocotte rouget, lieu noir, saumon...		14.20 €	
Sauté de cerf, sauce grand veneur		8.40 €	
Rôti de chapon, sauce au Porto		9.20 €	
Filet mignon de porc aux épices		7.90 €	
Médaille de veau, crème morilles		9.80 €	
Fondant de pintade farci		9.50 €	
Noisette de cerf, sauce grand veneur		10.50 €	
Lasagnes de légumes (plat végétarien)		7.50 €	
Julienne de légumes		1.60 €	
Wok de légumes		1.90 €	
Flan de potimarron		2.00 €	
Garniture forestière		2.20 €	
Crumble de légumes d'Antan		2.20 €	
Gratin dauphinois		1.80 €	
Poire au vin rouge		1.60 €	
Purée de patate douce		1.70 €	
Plateau de fromages affinés		2.60 €	
Filet de poulet et pdt grenaille - enfant		6.60 €	
Hamburger et potatoes - enfant		6.60 €	
Menu 1		22.40 €	
Menu 2		23.70 €	
Menu 3		24.90 €	
Menu 4		25.60 €	
		TOTAL	

A NOTER : Les plats devront nous être rapporter propres et le paiement est à effectuer au retrait de votre commande.