

Formules Apéritif - minimum 20 pers.



Formule «1» à 3€90

- 2 Toasts (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Verrine salée (assortiment)
- 1 Gougère aux lardons



Formule «2» à 5€50

- 2 Toasts (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- Assiette crudités



Formule «3» à 6€90

- 2 Toasts (assortiment)
- 2 Wraps (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- Planche jambon sec, rosette & assortiment de fromages
- 1 Rouleau pastrami et légumes croquants

Formules Cocktail Dinatoire ou Déjeunatoire - minimum 20 pers.



Formule «4» à 14€20

- 2 Toasts (assortiment)
- 2 Wraps (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- Planche de cochonnaille
- Assiette de crudités
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- Ardoise de fromages
- 1 Chouquette garnie
- 2 Mignardises (assortiment)



Formule «5» à 15€80

- 1 Salade composée (choix selon le nbre de pers.)
- 1 Toast (assortiment)
- 2 Wraps (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Verrine salée (assortiment)
- 2 Feuilletés (assortiment)
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- 1 Chouquette garnie
- 2 Mignardises (assortiment)
- 1 Verrine sucrée (assortiment)



Formule «6» à 19€30

- 2 Salade composée (choix selon le nbre de pers.)
- 1 Toast (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Foie gras sur pain d'épice et compotée d'oignons
- 1 Coupelle de poisson mariné façon gravlax
- 1 rouleau de pastrami de légumes croquants
- Planche jambon sec, rosette et assortiment de fromages
- 2 Croustillants (assortiment)
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- 2 Chouquettes garnies
- 1 Mignardise (assortiment)
- 1 Verrine sucrée (assortiment)

Nos Cocktails

Saudeau
- traiteur gastronome -

Formules Cocktail Dinatoire ou Déjeunatoire (avec plat chaud servi en coupelle) – minimum 20 pers.



Formule «7 » à 14€80

- 1 Toast (assortiment)
- 2 Wraps (assortiment)
- Assiette de crudités
- 2 Croustillants (assortiment)
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Plat chaud (au choix)
- Ardoise de fromages
- 2 Mignardises (assortiment)
- 1 Chouquette garnie



Formule «8 » à 16€40

- 1 Wrap (assortiment)
- 1 gougère aux lardons
- Planche de cochonnaille
- 1 Rouleau de pastrami aux légumes croquants
- 1 Verrine salée (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Plat chaud (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- 1 Mignardise (assortiment)
- 2 Chouquettes garnies
- 1 Verrine sucrée (assortiment)



Formule «9 » à 17€40

- 1 Toast (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Coupelle poisson mariné façon gravlax
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Foie gras sur pain d'épice et compotée d'oignons
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 2 Plats chauds (au choix)
- Ardoise de fromages
- 1 Mignardise (assortiment)
- 1 Chouquette garnie
- 1 Verrine sucrée (assortiment)

Bouchées Cocktail et tarifs à l'unité

Toast : 0,72 €

- Mousse de foie gras et dés de pain d'épices, asperges et filets d'anchois, œufs de lump, chair de tourteaux, mignon de porc fumé etc...

Wrap : 0,85 €

- Poulet mariné et légumes croquants
- Poisson mariné, mesclun et crème citronnée

Rouleau de pastrami de légumes croquants : 1,10 €

Brochette plaisir : 1,10 €

- Gambas au curry/ananas/tomate confite
- Melon/jambon Serrano/feuille de menthe (selon la saison)
- Tomate/mozzarella/basilic

Assiette de crudités : 1,10 €

- Assortiment de concombre, tomate cerise, radis, chou-fleur, carotte, melon

Verrine salée : 1,16 €

- Concassé de tomate et pétoncles marinées
- Velouté d'asperge au paprika et dés de foie gras
- Tartare de saumon à l'aneth et guacamole
- Crème de poivron et effeuillé de cabillaud

Bouchée fraîcheur : 1,00 €

- Cannelloni saumon/tomate confite/crème ciboulette, tronçon de concombre et brunoise de légumes, fagot d'asperge au mignon de porc fumé, mousse de chèvre sur quartier de pomme et crevettes roses, pomme de terre grenaille et sa duxelles de champignons

Assiette de cochonnaille : 1,70€

- Jambon Serrano, andouille, chorizo, rosette de Lyon, mini-rillauds, et boudin noir

Foie gras sur pain d'épices et compotée d'oignons : 1,30 €

Planche jambon sec, rosette et fromage : 1,80 €

Coupelle de poisson mariné façon gravlax : 1,60 €

Feuilleté : 0,75 €

- Mini-pizza, pétoncles et beurre persillé, rillauds/moutarde, quiche lorraine, boudin/pomme

Croustillant : 0,80 €

- Reblochon, rillauds, parmesan
- Jambon sec, béchamel, tomate confite

Salade composée : 1,50 €

- Pâtes aux fruits de mer (Tagliatelles, tomate, pétoncles, moules, crevettes, sauce crème fouettée)
- Salade opéra (Pomme fruit, poulet, céleri, sauce crème)
- Salade du pêcheur (Thon, pomme de terre, moules, surimi, œuf)
- Salade espagnole (Blanc de poulet, légumes sautés et estragon)

Hamburger : 1,60 €

- Mignon de porc fumé, mayonnaise à la moutarde, mesclun
- Poulet, crème de curry, tomate séchée
- Rillettes de saumon, tomate, mesclun

Nos Cocktails

Navette campagne : 0,85 €

- Rôti de porc (moutarde)
- Rôti de bœuf (moutarde)
- Jambon Serrano (beurre)

Navette briochée : 0,80 €

- Mousse de canard
- Fromage
- Foie gras et compotée d'oignons (supplément 0,15 €)

Plat chaud : 2,60€

- Dieppoise de St Jacques (supplément 0,30€)
- Emincé de veau au paprika et ses petits légumes
- Noix de joué de porc confite

Ardoise de Fromages : 1,10 €

- Camembert, Brie, St Nectaire, Tome grise, Bleu d'Auvergne, Emmental, Chèvre

Verrine sucrée : 1,12€

- Mont Blanc (meringue, crème de marron, chantilly)
- Pommes poêlées au caramel beurre salé et sa crème de pistache
- Fruits frais
- Chocolat-banane

Mignardise : 0,87€

- Tartelette citron meringuée, éclair chocolat ou café, sablé de macaron framboise, Paris-Brest praliné, tartelette pomme tatin, chou chantilly etc...

Chouquette garnie : 0,60 €

Options complémentaires :

Nappe et serviettes cocktail	0,25 €
Verre ou flute	0,23 €
Location fontaine à apéritif	20 €
Location mange-debout	10 €
Location mange-debout + housse	14 €

Propositions Ateliers

Service compris (minimum 20 pers.)

Mini-rillauds d'Anjou (chaud)	1,90 €
Bar à huîtres (2 par pers)	2,00 €
Poisson mariné façon Gravlax (froid)	2,60 €
Foie gras poêlé (chaud)	3,20 €
Plancha de la mer (Thon rouge, St Jacques et gambas) (chaud)	5,00 €
Plancha viandes (Bœuf, poulet et canard marinés) (chaud)	5,40 €
Fontaine à chocolat (min de 20 pers.)	2,80 €

Accompagnée par ses fruits frais, bonbons et chamallows

Livraison gratuite à partir de 40 pers.
Pour le service merci de nous contacter directement

Les plats devront être retournés propres