

**CARTE
TRAITEUR
MARIAGE**

2023

*Une équipe de professionnels qui réalise pour vous :
Vin d'honneur, Repas assis, Cocktails, Buffets*


Saudreau
— traiteur gastronome —





Depuis plus de 30 ans, Traiteur Saudeau a créé sa notoriété sur la qualité de ses prestations.

Parce que le mariage est souvent considéré comme le plus beau jour de votre vie, et qu'après la cérémonie, la prestation du traiteur est l'un des éléments clés pour la réussite de l'événement, chez Saudeau Traiteur nous mettons toute notre expérience de traiteur événementiel à votre service pour votre union sur la région de Cholet afin de vous proposer un mariage de rêve.

Nos trente années d'expérience nous ont permis d'acquérir la rigueur pour réaliser une prestation toujours impeccable mais nous avons aussi su conserver la flexibilité et l'écoute attentive d'une entreprise familiale.





***Tout d'abord un grand merci à tous pour votre confiance !
Notre équipe mettra tout en œuvre pour que votre week-end
soit gustativement un week-end inoubliable.***

SALLE DE RECEPTION (conditions) :

- Pour la meilleure conception possible de votre repas, notre équipe a besoin d'un équipement à ce niveau, c'est pour cela que si la salle n'est pas équipée du matériel suivant, nous devons le facturer :

Lave-vaisselle : **100.00 €**

Etuve Ou armoire chauffante : **80.00 €**

Four : **120.00 €**

Congélateur (si sorbet ou glace dans le menu) : **40.00 €**

DEFINITION DU MENU : entre le 1^{er} Février et le 30 Avril 2023 (si possible) :

- Nous vous proposons 2 week-ends de dégustations avec la possibilité de goûter différents plats et ainsi vous permettre de définir votre menu, que vous nous communiquer par la suite lors d'un rendez-vous.
- Lors de ce même rendez-vous nous revoyons ensemble tous les détails concernant la prestation.

DRESSAGE DES TABLES : la veille :

- Lors de notre arrivée les tables doivent être installées par vos soins (ne pas mettre les chaises avant que l'on dresse)

LE REPAS : Jour J :

- L'horaire du repas convenu lors du rendez-vous, doit être au mieux respecté le jour. Dans le cas contraire, un supplément pourra vous être facturé.
- Le rangement des tables et chaises à la fin du repas doit être effectué par vos soins (avec l'aide de notre maitre d'hôtel pour vous guider)

A NOTER : Nous appeler 15 jours avant pour :

- Nous communiquer le nombre définitif de personnes
- L'horaire du rdv la veille pour le dressage des tables et nous donner les dimensions des tables pour un éventuel nappage tissu



Cocktails et Vin d'Honneur

✓ **FORMULE « SIMPLE »** : **2.65 €**

Ardoise jambon sec, rosette, et fromage + petits pains grillés

Ou

Ardoise cochonnaille : jambon Serrano, andouille, chorizo, rosette de Lyon, mini-rillauds
+ petits pains grillés

✓ **FORMULE « DEGUSTATION »** **4.90 €**

- 1 Wrap
- 1 Bouchée fraîcheur
- 1 mini bruschetta
- 1 Brochette plaisir

(Assortiment selon la sélection de nos chefs)

✓ **FORMULE « PLAISIR »** **5.90 €**

- 1 Toast
- 1 Wrap
- 1 Bouchée fraîcheur
- 1 mini tartelette garnie
- 1 verrine salée

(Assortiment selon la sélection de nos chefs)

✓ **FORMULE « DELICE »** : **6.80 €**

- 1 wrap
- 1 Bouchée fraîcheur
- 1 Verrine salée
- 1 Brochette plaisir
- 1 Foie gras sur pain d'épices

(Assortiment selon la sélection de nos chefs)

✓ **PIECE A L'UNITE**

- Gougère..... 0.60€/pièce
- Chouquette non garnie..... 0.40€/pièce
- Cannelé bordelais..... 1.00€/pièce

Nos Ateliers

(Le service n'est pas inclus dans le tarif)

- ✓ Découpe de jambon à l'os et condiments..... . 2,90 €
- ✓ Mini-rillauds d'Anjou (chaud)..... . 2,20 €
- ✓ Bar à huîtres et condiments (2 par pers)..... . 2,60 €
- ✓ Duo de saumon Gravlax et saumon fumé (froid) 3,00 €
- ✓ Calamar au beurre d'ail (chaud) 3,50 €
- ✓ Foie gras poêlé et condiments (chaud) 3,50 €
- ✓ Plancha de la mer et sauces (Thon rouge, St Jacques et gambas) (chaud)..... . 6,50 €
- ✓ Wok de viandes façon Thaï (Poulet ou bœuf ou filet mignon de porc) (chaud) 4.90 €

Tarifs suppléments cocktail

- ✓ Service (1 serveur pour 30 à 40 convives)35,00 €/pers/heure
- ✓ Fourniture nappage et serviette cocktail.....0,50 €/pers.
- ✓ Location verre ou flûte..... 0,25€ /pièce
- ✓ Location fontaine à apéritif (20L)..... 20,00 €/ unité
- ✓ Location de mange-debout + housse blanche..... 15,50 €/ unité

Pour les cocktails, n'hésitez pas à nous contacter afin d'établir un devis personnalisé



Menu Douceur 40.90€ (38.70€ sans mise en bouche)

Mise en bouche :

Noix de pétoncles sur sauce thermidor (chaud)

Ou

Tartare de thon aux agrumes et gingembre

Gravlax de saumon, chutney de myrtilles, pickles d'oignons, crème citron/aneth

Ou

Marbré de foie gras au cacao, confit d'oignons, et pain aux figues

Ou

Salade de gambas, pétoncles, écrevisses, pomelos, brunoise provençale en coupelle, vinaigrette d'agrumes

Duo de merlu et rouget, crème aux herbes - 2 légumes au choix

Ou

Tournedos de mignon de porc aux épices - 2 légumes au choix

Ou

Fondant de pintade farci aux pommes poêlées et champignons des bois - 2 légumes au choix

Ou

Filet de poulet jaune farci St Jacques sauce Noilly Prat - 2 légumes au choix

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerise

Ou

Aumônière St Nectaire au miel / herbes de Provence et tapas de brie (chaud)

Gâteau Paradis

Ou

Assiette gourmande (Gâteau croquant chocolat-caramel, tartelette à la fraise, glace vanille)

Ou

Macaronade de fruits frais et sorbet mandarine

Café

Menu Trésor 41.60€

(39.40€ sans mise en bouche)

Mise en bouche :

Mousseline carotte et citron, poulet au tandoori

Ou

Billes de melon au basilic, jus au Porto

Daré de saumon, crème à l'oseille - 1 légume au choix

Ou

Dos de lieu noir au beurre blanc - 1 légume au choix

Médailillon de veau à la crème de morilles - 2 légumes au choix

Ou

Magret de canard (sauce miel **ou** poivre vert) - 2 légumes au choix

Ou

Filet de pintade, sauce forestière - 2 légumes au choix

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerise

Ou

Duo aumônière de Reblochon au miel et tapas de chèvre frais (chaud)

Darlovera aux fruits frais et coulis fruits rouges

Ou

Assiette gourmande (Gâteau lagon, tartelette citron meringuée, moelleux au chocolat)

Ou

Millefeuille citron, fruits rouges

Café



Menu Tentation 44.20€

(40.50€ sans entrée)

Cartelette tomate, olive, mousse de chèvre et chiffonnade de jambon Serrano

Ou

Perche de dorade

Wok de gambas et légumes à la crème d'ail

Ou

Dos de cabillaud, sauce champagne - 1 légume au choix

Noisette d'agneau, jus au thym - 2 légumes au choix

Ou

Cœur de Rumsteak, sauce poivrade - 2 légumes au choix

Ou

Noisette de cerf, sauce Grand Veneur - 2 légumes au choix

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerise

Ou

Aumônière de Fourme d'Ambert et tapas de St Nectaire au miel (chaud)

Fraisier et coulis fruits rouges

Ou

Assiette gourmande (Millefeuille chocolat/fruits rouges, macaronade de fruits de saison, smoothie ananas)

Café



Menu Désir 47.00 € (42.50€ sans entrée)

Assiette de mise en bouche

(Wrap, piquillos, moelleux saumon, verrine carottes/cumin, 1/2 médaillon de foie gras et compotée d'oignons)

Ou

Tataki de thon rouge, légumes croquants, vinaigrette à la mangue

Ou

Royal tourteaux, brunoise de légumes, guacamole

Et Jacques snackées sur mousseline patate douce, sauce Noilly Prat

Ou

Filet de bar sur peau, crème de chorizo - 1 légume au choix

Filet de bœuf rôti au thym - 2 légumes au choix

Ou

Grenadin de veau à la crème de morilles - 2 légumes au choix

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerise

Ou

Grottin de Charignol sur toast (chaud)

Finger citron meringué sur sablé et sorbet framboise

Ou

Assiette gourmande (Macaron vanille/framboise, verrine tiramisu café, sorbet fruits rouges)

Café

Nos légumes

✓ Légumes au choix avec le poisson :

- Julienne de légumes (carotte, céleri, courgette)
- Mousseline de patate douce
- Fondue de poireaux

✓ Légumes au choix avec la viande :

- Pommes de terre nouvelles
- Garniture forestière
- Poêlée de légumes de saison
- Poire au vin rouge
- Tian de légumes
- Flan de légumes
- Moelleux à la tomate et herbes fraîches
- Pomme fruit
- Gratin dauphinois
- Tomate grappe rôti au thym

Carte des gâteaux

✓ Proquant choco-caramel :

Mousse chocolat au lait, caramel au beurre salé, croustillant praliné feuilletine, biscuit dacquoise aux amandes

✓ Lagon :

Mousse abricot, crèmeux passion-ananas, croustillant passion et biscuit dacquois

✓ Paradis :

Mousse chocolat noir, croquant praline, mousse banane, biscuit chocolat

✓ Parlora :

Meringue, chantilly, fruits de saison

Supplément pièce montée 3 choux/pers1.00€/pers

Supplément chou 1/pers 0.50€/pers



Menu enfant

- ✓ (Entrée-Plat-Dessert) : 13.00€
✓ (Plat – Dessert) : 10.00€

Cornet de jambon, macédoine et surimi **ou** mousson de canard et ses toasts **ou** (*melon selon période*)

Nuggets de poulet **ou** hamburger, frites

Assiette gourmande (*Eclair au chocolat et brochette de bonbons*)

Menu orchestre 17.00 €

Entrée, Plat Chaud, Fromage, Dessert, Café

A NOTER

Il est possible d'intervertir les sauces avec le choix du poisson, selon vos souhaits

Il est possible de modifier le contenu de vos assiettes gourmandes et de recomposer les menus selon vos goûts (*le prix sera revu lors de votre RDV*)

COMPLEMENT D'INFORMATIONS :

Le tarif comprend :

- La fourniture de la vaisselle - (3 verres par pers. dont 1 flûte à champagne)
- Les nappes en non-tissé blanc
- Les serviettes en non-tissé blanc ou de couleur
- Le dressage des tables la veille
- Le service du repas
- Le pain (1 petit pain + baguette tradition)

Possibilité de supplément par personne

Kir royal	2.10 €
Cocktail maison avec et sans alcool	2.00 €
Trou Normand (Sorbet + Alcool + Coupe)	2.30 €
Trou Normand (Sorbet + Coupe)	1.70 €
Service du vin	1.30 €
Soupe à l'oignon (avec bols, cuillères, gruyère, croûtons)	1.00 €
Fontaine à Champagne (boisson non comprise)	0.70 €
Nappes et serviettes en tissu	0,50 €
Nappes en non-tissé couleur.....	0,30 €
Supplément verre.....	0,25 €
Location verre pour vin d'honneur	0,25 €
Supplément nappes en non tissé (tables rondes ou doubles tables)	0,50 €
Location mange-debout + housse.....	15,50 €

Forfait présentation du gâteau : 60 €

Le prix et la composition des menus seront maintenus sous réserve de disponibilité des denrées ou de variation des cours durant l'année 2023.

Les tarifs peuvent être modifiés sous réserve de modification de TVA

BUFFETS SOIR :

Buffet campagnard 11.50€

(avec service)
(sans service) : 9.90€

Crudités

- Salade piémontaise
- Salade niçoise
- Tagliatelles au surimi
- Duo carotte et céleri remoulade
- Betteraves et pomme Granny
- Concombre à la crème

Charcuterie

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

Viandes froides

- Rôti de porc / Rôti de bœuf

Fruits de saison

Café

- Pain (boules coupées)
- Condiments (beurre, moutarde, cornichons, mayonnaise)

Supplément :

- Plateau de fromages1.30 €
- Tartelette assortie.....1.50 €
- 2 Gâteaux de soirée.....2.00 €
- 2 Chouquettes garnies1.40 €

Cocktail

14.90€

(avec service)
(sans service) : 13.20€

- 2 Wraps
- 1 Brochette plaisir
- 1 Soufflée fraîcheur
- 1 Ardoise de cochonaille
- 1 Navette campagne
- 2 Mini-hamburgers
- 1 Ardoise fromages
- 1 Phouquette garnie
- 2 Mignardises

Buffet tradition

7.90€

(sans service)

- Charcuterie (assortiment)
- Viandes froides (Rôti de porc / rôti de bœuf)
- Plateau de fromages
- Fruits de saison
- Café
- Pain (boules coupées)
- Condiments (beurre, moutarde, cornichons, mayonnaise)

Formule brioche

3.50€

(sans service)

- Brioche, confiture, compote
- Café

Le tarif comprend le nappage et serviettes

BUFFETS SOIR :

Buffet Cocktail 14.50€
(avec service)
(sans service) : 12.90€

- Salade piémontaise, salade niçoise, tagliatelles au surimi, duo carotte et céleri rémoulade, taboulé, concombre à la crème, champignons à la grecque
- 2 Mini-hamburgers (poulet/crudités) et (jambon/fromage)
- 1 Navette de campagne (Serrano)
- 1 Navette pain de mie (fromage)
- Terrines pâté, rillettes
- Mini-rillauds et boudin
- Fruits de saison
- 1 chouquette
- 2 Gâteaux de soirée
- Pain (boules coupées)
- Café

Buffet Fouace 10.60€
(5 / pers.) (avec service)

- Rillettes de porc
- Beurre de sardine
- Rillauds (tièdes)
- Moquette-lardons (chaud)
- Beurre à l'ail
- Caramel au beurre salé
- Confiture
- Nutella
- Café
- Phère frais

Buffet Simple 7.20€
(sans service)

- Terrines pâté, rillettes
- Plateau de fromages
- Condiments (beurre, moutarde, cornichons)
- Brioche tranchée + ronde
- Fruits de saison + compote
- Pain (Baguettes + boules coupées)
- Café

Le tarif comprend le nappage et serviettes

Buffet de desserts 7.00€
(avec service)
(sans service) : 5.70€

- Fruits de saison
- Compote
- Cocktail de fruits au sirop
- Brioche ronde ou tranchée
- Confiture
- Café

Fontaine à chocolat 3.00€
(sans service)

- Accompagnée par ses fruits frais, bonbons et chamallows

Brunch - retour 16.90€
(sans service)

- Salades composées :
Poulet, légumes sautés, estragon
Tagliatelles aux fruits de mer
- Planche de charcuterie
Jambon sec, andouille, rosette, boudin, rillauds, jambon blanc, chorizo.
- Brouillade d'œufs et lard fumé (à réchauffer sur place)
- Crêpes - Nutella et confiture (froid ou à réchauffer sur place)
- Planche de fromages à partager
- Fromage blanc, salade de fruits et moelleux au chocolat
- Café et jus d'orange