

Formules Apéritif - minimum 20 pers.



Formule 1 à 4€40/pers

- 1 Toast (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)



Formule 2 à 6€30/pers

- 1 Mini-bruschetta (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Verrine salée (assortiment)



Formule 3 à 7.10/pers

- 1 Toast (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Mini tartelette garnie (assortiment)
- 1 Verrine salée (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Mini-bruschetta (assortiment)

Formules Cocktail Dinatoire ou Déjeunatoire - minimum 20 pers.



Formule 4 à 16€00/pers

- 1 Toast (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- Ardoise de cochonnaille
- 2 Navettes briochées (au choix)
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Chouquette garnie
- 2 Mignardises (assortiment)



Formule 5 à 17€60/pers

- 1 Mini-bruschetta (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Verrine salée (assortiment)
- 1 Mini tartelette garnie (assortiment)
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- Ardoise de fromages
- 1 Assortiment chouquette garnie et moelleux chocolat
- 1 Mignardise (assortiment)
- 1 Verrine sucrée (assortiment)



Formule 6 à 19€20/pers

- 1 Mini tartelette garnie (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Mini-bruschetta (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- Ardoise de cochonnaille
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- Ardoise de fromages
- 1 brochette de fruits frais
- 2 Mignardises (assortiment)

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



Formule 7 à 18€60/pers

- 1 Toast (assortiment)*
- 1 Wrap (assortiment)*
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)*
- Planche de cochonnaille*
- 1 brochette plaisir (assortiment)*
- 2 Hamburgers (au choix)*
- 1 Navette campagne (au choix)*
- 1 Navette briochée (au choix)*
- 1 Plat chaud (au choix)*
- 2 Mignardises (assortiment)*
- 1 Chouquettes garnie*



Formule 8 à 20€80/pers

- 1 Wrap (assortiment)*
- 1 Mini tartelette garnie (assortiment)*
- 1 Verrine salée (assortiment)*
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)*
- Planche poisson fumé*
- 2 Hamburgers (au choix)*
- 1 Navette campagne (au choix)*
- 1 Plat chaud (au choix)*
- Ardoise de fromages*
- 1 Mignardise (assortiment)*
- 1 Assortiment chouquette garnie et moelleux
chocolat*
- 1 Brochette de fruits frais*



Formule 9 à 21€90/pers

- 1 Toast (assortiment)*
- 2 Wraps (assortiment)*
- 1 Mini-bruschetta (assortiment)*
- 1 Brochette plaisir (assortiment)*
- 1 Mini tartelette garnie (assortiment)*
- 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)*

**Il est possible de modifier le contenu des formules en fonction de vos souhaits.
Le tarif sera recalculé selon la modification.**

Nos bouchées Cocktail à l'unité

Toast : 0,90€

- Assortiment selon les produits de saison

Wrap : 1,05€

- Poulet / légumes croquants / cheddar
- Jambon blanc / fromage frais / wok de légumes

Brochette plaisir : 1,45€

- Gambas marinée / ananas / tomate confite
- Chorizo / olive / Comté

Verrine salée : 1,50 €

- Assortiment selon les produits de saison

Bouchée fraîcheur : 1,30€ (minimum 20 pers.)

- 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

Mini-bruschetta : 1,35€

- Saumon mariné façon Gravlax, crème citronnée,
- Caviar d'aubergine, filet de rouget et poivron confits

Assiette de cochonnaille : 1,95€

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

Planche jambon sec, rosette et fromage : 2,20€

Planche de poisson fumé, crème ciboulette, petits pains campagne : 3,00€

Mini-tartelette garnie : 1,40€

- Fondue de poireaux et saumon fumé
- Tomate, olives et mousse de chèvre

Hamburger : 2,00€

- Saumon fumé / fromage frais à l'aneth / mesclun
- Poulet / sauce tartare / emmental / tomate
- Jambon blanc / sauce cocktail / tomate
- Jambon sec / mozzarella / tomate / basilic

Navette campagne : 1,00€

- Porc (sauce tartare), Bœuf (crème de moutarde), Jambon Serrano (beurre)

Navette briochée : 1,05€

- Saumon et crème ciboulette
- Rillettes de poisson
- Mousse de fromage et noix

Nos Cocktails 2023

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT


Saudeau
traiteur gastronome

Plat chaud : 3.40€ (minimum 20 pers.)

- Dieppoise de St Jacques (supplément 0,30€)
- Wok de bœuf et légumes déglacés au soja
- Potée à la saucisse fumée
- Blanquette de volaille

Ardoise de Fromages : 1.80€

- St Nectaire, Comté, Fourme d'Ambert, Emmental, Chèvre

Verrine sucrée : 1.50€

- Tiramisu aux fruits rouges
- Crumble poire-chocolat

Mignardise : 1.20€

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

Chouquette garnie : 0.85 €

Mini-moelleux au chocolat : 1.10 €

Brochette de fruits frais : 1.10 €

Options complémentaires :

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Nappe et serviettes cocktail | 0,25 € |
| Verre ou flute | 0,25 € |
| Location fontaine à apéritif | 20,00 € |
| Location mange-debout..... | 10,00 € |
| Location mange-debout + housse | 15,50 € |

Propositions Ateliers (minimum 60 pers.)

| | |
|---|--------|
| Découpe de jambon à l'os et condiments (minimum 80 pers.) | 2.90 € |
| Mini-rillauds d'Anjou (chaud)..... | 2.20 € |
| Bar à huîtres (2 par pers) | 2.60 € |
| Poisson mariné façon Gravlax (froid)..... | 3.00 € |
| Plancha de la mer (thon rouge, St Jacques et gambas) (chaud)..... | 6.80 € |
| Wok de viandes (bœuf, poulet et mignon de porc) (chaud) | 4.90 € |
| Fontaine à chocolat (min de 20 pers.)..... | 3.20 € |
| <i>Accompagnée par ses fruits frais, bonbons et chamallows</i> | |

Les plats sont à nous rapporter propres.