

Nos Cocktails 2019

Formules Apéritif - minimum 20 pers.



Formule «1» à 3€90

- 1 Toast (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Verrine salée (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)



Formule «2» à 5€50

- 1 Toast (assortiment)
- 2 Wraps (assortiment)
- 2 Bouchées fraîcheur (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)



Formule «3» à 6€90

- 1 Toast (assortiment)
- 2 Wraps (assortiment)
- 1 Coupelle poisson mariné façon Gravlax
- Planche jambon sec, rosette & assortiment de fromages
- 1 club sandwich (au choix)

Formules Cocktail Dinatoire ou Déjeunatoire - minimum 20 pers.



Formule «4» à 13€80

- 1 Toast (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 club sandwich (au choix)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- Planche de cochonnaille
- 1 tartinade (assortiment)
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- Ardoise de fromages
- 1 Chouquette garnie
- 2 Mignardises (assortiment)



Formule «5» à 16€85

- 1 Salade composée (choix selon le nbre de pers.)
- 1 Toast (assortiment)
- 2 Wraps (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Verrine salée (assortiment)
- 1 tartinade (assortiment)
- 1 coupelle gambas poêlées/fromage blanc au basilic
- 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 18€15

- 2 Salades composées (choix selon le nbre de pers.)
- 1 Toast (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Foie gras sur pain d'épices et compotée d'oignons
- 1 Coupelle de poisson mariné façon Gravlax
- Planche jambon sec, rosette et assortiment de fromages
- 1 brochette plaisir (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 2019


Saudeau
— traiteur gastronome —

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



Formule «7» à 15€25

- 1 Toast (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 tartinade (assortiment)
- 1 ardoise cochonnaille
- 1 brochette plaisir (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€75

- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Verrine salée (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 club sandwich (au choix)
- 1 planche jambon sec, rosette, et fromage
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- 1 Plat chaud (au choix)
- 1 Mignardise (assortiment)
- 2 Chouquettes garnies
- 1 Verrine sucrée (assortiment)



Formule «9» à 18€40

- 1 Toast (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Coupelle poisson mariné façon Gravlax
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Foie gras sur pain d'épices 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)

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

Bouchées Cocktail et tarifs à l'unité

Toast : 0,72 €

- Mousse de foie gras, asperges et filets d'anchois, crevettes roses, tomate et emmental, mignon de porc fumé, mousse de surimi ...

Wrap : 0,88 €

- Poulet mariné et légumes croquants
- Poisson mariné, mesclun et crème citronnée
- Fromage, tomate confite, légumes de saisons

Tartinade : 0,95 €

- Rillettes de chorizo, saumon et crème à l'aneth, sauce tatziki et gambas, poivron confit....

Brochette plaisir : 1,10 €

- Gambas au curry / ananas
- St Jacques snacké / Tomate confite
- Comté / tomate cerise / rosette

Verrine salée : 1,25 €

- 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 € (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

Club sandwich : 1.30 €

- Poulet, saumon fumé

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 €

Coupelle gambas poêlées au beurre safrané sur fromage blanc au basilic : 1.40 €

Feuilleté : 0,75 €

- Mini-pizza, pétoncles/beurre d'ail, rillauds/moutarde, quiche lorraine, Andouille

Salade composée : 1,50 €

- Salade Neptune (saumon courgette, pomme de terre)
- Pâtes aux fruits de mer (Tagliatelles, tomate, pétoncles, moules, crevettes, 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 €

- Jambon blanc / cheddar / tomate
- Poulet / crème de curry / tomate séchée
- Saumon mariné / crème d'estrageon / mesclun

Nos Cocktails 2019

Navette campagne : 0,85 €

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

Navette briochée : 0,95 €

- Saumon et crème ciboulette
- Guacamole et surimi
- Crème de poire et fromage
- Foie gras et compotée d'oignons (supplément 0,10 €)

Plat chaud : 2,60€ (minimum 20 pers.)

- Dieppoise de St Jacques (supplément 0,30€)
- Emincé de volaille à l'indienne et ses petits légumes
- Blanquette de poisson et crème de moutarde à l'ancienne

Ardoise de Fromages : 1,20 €

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

Verrine sucrée : 1,20€

- Fruits frais
- Chocolat-banane
- Tiramisu aux fruits rouges
- Pommes poêlées caramel au beurre salé

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

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 €
<i>Accompagnée par ses fruits frais, bonbons et chamallows</i>	

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

Les plats devront être retournés propres