

Nos Cocktails 2020

Formules Apéritif - minimum 20 pers.



Formule «1» à 3€70

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



Formule «2» à 5€15

- 1 Verrine (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Sucette de foie gras enrobée au pain d'épices



Formule «3» à 6€90

- 1 Toast (assortiment)
- 2 Wraps (assortiment)
- Planche de poisson fumé
- 1 Verrine salée (assortiment)
- 1 club sandwich (au choix)

Formules Cocktail Dinatoire ou Déjeunatoire - minimum 20 pers.



Formule «4» à 13€95

- 1 Toast (assortiment)
- 2 Wraps (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- Planche de cochonnaille
- 1 Navette briochée (au choix)
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- Ardoise de fromages
- 1 Chouquette garnie
- 1 Mignardise (assortiment)
- 1 Mini-moelleux au chocolat



Formule «5» à 16€85

- 1 Toast (assortiment)
- 2 Wraps (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Verrine salée (assortiment)
- Planche de poisson fumé
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- Ardoise de fromages
- 1 Chouquette garnie
- 2 Mignardises (assortiment)
- 1 Verrine sucrée (assortiment)



Formule «6» à 18€40

- 1 Coupelle (au choix)
- 1 Toast (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Sucette de foie gras enrobée au pain d'épices
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Club sandwich (au choix)
- 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 2020


Saudeau
— traiteur gastronome —

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



Formule «7» à 15€70

- 1 Toast (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (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
- 1 Mignardise (assortiment)
- 2 Chouquettes garnies



Formule «8» à 17€05

- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Verrine salée (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- Planche poisson fumé
- Planche jambon sec, rosette et assortiment de fromages
- 2 Hamburgers (au choix)
- 1 Navette campagne (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- 1 Plat chaud (au choix)
- 1 Mignardise (assortiment)
- 1 Chouquette garnie
- 1 Mini-moelleux au chocolat



Formule «9» à 18€85

- 1 Toast (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Club sandwich (au choix)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Sucette de foie gras enrobée au pain d'épices
- 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.**

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 : 0,89 €

- Poulet / emmental / Salade / fromage frais
- Jambon sec / pesto / tomate / salade
- Poisson mariné / crème ciboulette / tomate confite

Cake 0.90 € (2 morceaux) (minimum 20 pers.)

- Anchois et tomate confite
- Olives et jambon

Brochette plaisir : 1,20 €

- Gambas marinée / ananas / tomate confite
- Courgette marinée / mignon de porc fumé
- Comté / tomate cerise / rosette

Verrine salée : 1,30 €

- 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 : 1.35 €

- Poulet **ou** saumon fumé **ou** cheddar

Assiette de cochonnaille : 1,75 €

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

Sucette de foie gras enrobée au pain d'épices : 1.30 €

Planche jambon sec, rosette et fromage : 1,90 €

Planche de poisson fumé, crème ciboulette, et petits pains de campagne : 2.00 €

Feuilleté : 0,78 €

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

Coupelle : 1.90 €

- Carpaccio de St Jacques, pommes Granny et vinaigrette à la mangue
- Tartare de magret de canard, marinade olives et piquillos
- Poisson fondant sur dés de légumes marinés

Hamburger : 1,65 €

- Saumon fumé / fromage frais à l'aneth / mesclun
- Poulet / sauce tartare / emmental / tomate
- Bacon / confit d'oignons / mesclun
- Jambon blanc / sauce cocktail / tomate

Nos Cocktails 2020

Navette campagne : 0,85 €

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

Navette briochée : 0,95 €

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

Plat chaud : 2,70€ (minimum 20 pers.)

- Dieppoise de St Jacques (supplément 0,30€)
- Wok de bœuf et légumes déglacés au soja
- Noix de joue de porc confite
- Emincé de volaille à l'indienne

Ardoise de Fromages : 1,40 €

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

Verrine sucrée : 1,20 €

- Fruits frais
- Chocolat-banane
- Tiramisu aux fruits rouges
- Mousse citron / coulis fraise / streusel

Mignardise : 0,88 €

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

Chouquette garnie : 0,60 €

Mini-moelleux au chocolat : 0.90 €

Options complémentaires :

Nappe et serviettes cocktail	0,25 €
Verre ou flute	0,25 €
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 rapportés propres

Frais de 15 € pour une livraison dans un rayon maximum de 15km selon nos disponibilités