

# Spécial Fêtes

Décembre 2021 & Janvier 2022

Commande pour 6 personnes minimum (identique pour tous les convives)



**Infos et réservations au 02 41 56 24 30**

DELAJ DE RESERVATION : J-10 (sous réserve de disponibilité)



saudeau.sarl@wanadoo.fr



Saudeau Traiteur

**LES AUDOUINS - ST LEGER SOUS CHOLET**



## --- Apéritif ---

### Plateau des fêtes : 5.40 € / pers.

- Poisson fumé maison et crème de ciboulette
- Coupelle de mousseline de céleri, magret fumé et noisette
- Brochette Gambas / clémentine / tomate confite
- Wrap cheddar et légumes



## --- Entrées ---

Marbré de foie gras au cacao, chutney de clémentine et pain au cranberry  
\_\_\_\_\_ 7.80 € / pers.

Trilogie de poisson (Gravlax de saumon / tataki de thon rouge / haddock fumé) et condiments \_\_\_\_\_ 8.30 € / pers.

Assiette de mise en bouche (1/2 médaillon de foie gras, verrine concassé de tomate et dés de thon, wrap de légumes croquants, effeuillé de saumon sur courgette farcie à la crème de ciboulette)  
\_\_\_\_\_ 8.20 € / pers.

Ballotine de volaille farcie aux langoustines, mousseline de céleri, wok de légumes déglacés au soja, vinaigrette au jus de langoustine  
\_\_\_\_\_ 8.90 € / pers.

Coquille St Jacques \_\_\_\_\_ 6.20 € / pers.

Cassolette de ST Jacques et gambas sauce Thermidor \_\_\_\_ 9.90 € / pers.

### Plateau de fruits de mer : 22,00 € / pers.

( 7 crevettes / 5 langoustines / 50g de crevettes grises / 100g de bulots / 50g de bigorneaux / 1/2 tourteau )



## -----Poissons-----

Dos de cabillaud sauce champagne _____	8.60€ / pers.
Filet de bar à la crème de chorizo _____	10.00€ / pers.
Filet de lieu jaune au beurre de rhum _____	8.80 € / pers.
Pavé de saumon à la crème de lard _____	8.00 € / pers.
Cocotte : rouget, lotte, merlu, gambas, légumes de saison, coulis de crustacés _____	14.50 € / pers.

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



## -----Viandes-----

Rôti de chapon sauce foie gras _____	8.20€ / pers.
Suprême de pintade au cidre _____	8.00€ / pers.
Filet de boeuf au porto _____	10.50 € / pers.
Noisette de cerf sauce poivrade _____	9.80 € / pers.
Grenadin de veau aux morilles _____	9.90 € / pers.



## -Légumes assortis-

( 2 légumes conseillés)

Gratin dauphinois _____	1,65 € / pers.
Julienne de légumes _____	1,50 € / pers.
Purée de patate douce _____	1,60 € / pers.
Poêlée de légumes de saison (butternut, navets, pointes d'asperge, chou romanesco ) _____	1,90 € / pers.
Tatin de poivron et parmesan _____	2,20 € / pers.
Garniture forestière (champignons de Paris et pleurotes)	1,95 € / pers.
Risotto aux asperges _____	2,20 € / pers.
Poire au vin rouge _____	1,50 € / pers.



## Plateau de fromages affinés

2,20 € / pers.

\*\*\*\*\*



## Menu enfant 6,00 € / pers.

Filet de poulet et gratin dauphinois OU Hamburger-frites

\*\*\*\*\*

### Menu à 19,70 €

- Coquille St Jacques
- Mini-rôti de chapon sauce foie gras
- Gratin dauphinois
- Poêlée de légumes de saison
- Plateau de fromage



### Menu à 20,90 €

- Assiette de mise en bouche (1/2 médaillon de foie gras, verrine concassé de tomate, dés de thon, wrap légumes croquants, effeuillé de saumon sur courgette farcie à la crème de ciboulette)
- Suprême de pintade au cidre
- Purée de patate douce
- Poire au vin rouge
- Plateau de fromage

### Menu à 21,90 €

- Marbré de foie gras au cacao, chutney de clémentine et pain au cranberry
- Filet de lieu jaune au beurre de rhum
- Julienne de légumes
- Risotto aux asperges
- Plateau de fromage

### Menu à 23,20 €

- Trilogie de poisson (Gravlax de saumon, tataki de thon rouge et haddock fumé) et condiments
- Grenadin de veau aux morilles
- Gratin dauphinois
- Garniture forestière
- Plateau de fromage