

# Nos Plats à Emporter 2023

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

  
Saudeau  
traiteur gastronomique

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

## Apéritif

### ✓ Plateau apéritif (4 pièces / pers) à 4.40€/pers

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

### ✓ Plateau apéritif (5 pièces / pers) à 6.30€ / pers

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

### ✓ Plateau apéritif (6 pièces / pers) 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)

## Entrées froides

Gravlax de saumon, chutney de myrtilles, pickles d'oignons, crème citron/aneth .... 9.00€/pers

Ceviche de dorade ..... 8.80€/pers

Tartelette tomate, olive, mousse de chèvre et chiffonnade de jambon Serrano ..... 8.20€/pers

Assiette de mise en bouche (Wrap, piquillos, moelleux saumon, verrine carottes et cumin, ½ médaillon de foie gras et compotée d'oignons) ..... 9.20€/pers

Marbré de foie gras au cacao, confit d'oignons, et pain aux figues ..... 10.00€/pers

Royal tourteaux, brunoise de légumes, guacamole ..... 9.50€/pers

Tataki de thon rouge, légumes croquants, vinaigrette à la mangue ..... 8.40€/pers

Salade de gambas, pétoncles, écrevisses, pomelos, brunoise provençale en coupelle, vinaigrette d'agrumes ..... 9.20€/pers

# Nos Plats à Emporter 2023

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

  
Saudeau  
- traiteur gastronome -



## Entrées chaudes

- Coquille St Jacques ..... 6.70€/pers
- Cassolette de St Jacques et gambas sauce thermidor ..... 11.00€/pers
- Cocotte : rouget, lieu noir et légumes de saison, sauce Noilly Prat...14.50€/pers



## Poissons

- Wok de gambas et légumes à la crème d'ail ..... 12.00€/pers
- Duo de merlu et rouget, crème aux herbes ..... 9.40€/pers
- Filet de bar à la crème de chorizo ..... 11.20€/pers
- Dos de cabillaud sauce thermidor ..... 9.70€/pers
- Paré de saumon à la crème de lard ..... 9.00€/pers
- Dos de lieu noir, sauce champagne ..... 8.40€/pers

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



## Viandes

- Tournedos de filet de bœuf sauce poivrade ..... 11.40€/pers
- Magret de canard sauce foie gras Ou sauce miel ..... 8.90€/pers
- Médaille de veau aux morilles ..... 9.80€/pers
- Noisette de cerf sauce grand veneur ..... 10.50€/pers
- Suprême de pintade au cidre ..... 9.00€/pers
- Fondant de pintade farci aux pommes et champignons des bois ..... 9.20€/pers
- Cuisse de canard au cidre ..... 8.50€/pers
- Filet mignon de porc aux épices ..... 8.00€/pers
- Noix de joue de porc confite ..... 8.00€/pers
- Sauté de poulet à l'indienne ..... 7.30€/pers
- Sauté de cerf sauce grand veneur ..... 8.30€/pers
- Suprême de poulet sauce forestière ..... 8.30€/pers
- Grenadin de veau aux morilles ..... 10.90€/pers

# Nos Plats à Emporter 2023

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

  
Saudeau  
- traiteur gastronomique -



## Légumes assortis (2 légumes conseillés)

Tian de légumes (tomate, courgette, aubergine) .....	2.30€/pers
½ Tomate gratinée .....	1.20€/pers
Poêlée gourmande (légumes selon saison) .....	2.30€/pers
Purée de patate douce .....	1.90€/pers
Garniture forestière (champignons de Paris et pleurotes) .....	2.20€/pers
Gratin dauphinois .....	1.85€/pers
Flan de légumes (Carotte, courgette, tomate confite) .....	1.90€/pers
Pomme fruit rôtie à la cannelle .....	1.40€/pers
Julienne de légumes (carotte, courgette, céleri) .....	1.70€/pers
Poire au vin rouge .....	1.80€/pers
Fondue de poireaux .....	1.90€/pers
Moelleux à la tomate et herbes fraîches .....	1.80€/pers



## Plats uniques (A partir de 12 personnes)

Paëlla (Fruits de mer, saumon et poulet) .....	13.50€/pers (sans saumon : 10.90€/pers)	
Poulet basquaise (accompagné de riz) .....	9.30€/pers	
Couscous (Agneau, poulet, merguez) .....	13.20€/pers (Kefta bœuf, poulet, merguez) .....	12.40€/pers
Tartiflette .....	7.90€/pers	
Choucroute de la mer (2 poissons + fruits de mer) .....	13.90€/pers	
Tajine poulet (Poulet, légumes, semoule) .....	10.50€/pers	
Parmentier de canard .....	8.90€/pers	
Lasagne au saumon .....	9.20€/pers	
Rougail saucisse (accompagné de riz) .....	8.30€/pers	



## Plateau de fromages .....

2.40€/pers



## Menu enfant

Cornet de jambon, macédoine et surimi <u>ou</u> mousson de canard et ses toasts .....	4.10€/pers
Filet de poulet à la crème et gratin dauphinois <u>ou</u> hamburger et frites .....	6.60€/pers

# Nos Plats à Emporter 2023

SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

  
Saudeau  
traiteur gastronomique

Nos menus à emporter (identique pour tous les convives)



## Menu à 21.90€/pers

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

\*\*\*

*Mignon de porc aux épices*

*½ Tomate gratinée*

*Gratin dauphinois*

\*\*\*

*Plateau de fromages*



## Menu à 23.70€/pers

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

\*\*\*

*Dos de lieu noir, sauce champagne*

*Julienne de légumes*

*Purée de patate douce*

\*\*\*

*Plateau de fromages*



## Menu à 23.30€/pers

*Tartelette tomate, olive, mousse de chèvre et chiffonnade de jambon Serrano*

\*\*\*

*Fondant de pintade farci aux pommes et champignons des bois*

*Garniture forestière*

*Flan de légumes*

\*\*\*

*Plateau de fromages*



## Menu à 25.00€/pers

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

\*\*\*

*Grenadin de veau à la crème de morille*

*Tian de légumes*

*Poire au vin rouge*

\*\*\*

*Plateau de fromages*

**Les plats sont à nous rapporter propres.**