

Nos Plats à Emporter 2019



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

Apéritif

Toast : 0,72 € / pièce

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

Feuilleté Chaud : 0,75 € / pièce

- Mini-pizza, pétoncle/beurre d'ail, rillauds/moutarde, quiche lorraine, andouille...

Verrine : 1,25 € / pièce

- Concassé tomate et pétoncles marinées
- Velouté d'asperge et dés de foie gras
- Tartare de saumon et guacamole
- Crème de poivron et effeuillé de cabillaud...

Wrap : 0,88 € / pièce

- Poulet mariné / légumes croquants
- Poisson mariné / crème citronnée / salade
- Fromage / tomate confite / légumes de saisons

Brochette plaisir : 1,10 € / pièce

- Gambas au curry / Ananas
- St Jacques snackée / tomate confite
- Comté / tomate cerise / rosette

Tartinade : 0,95 € / pièce

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

Entrées froides

Tataki de thon rouge et sa sauce vierge, moelleux saumon/fromage, mini-cassolette de mouclade et légumes déglacés au soja 11,80 € / pers.

Saumon mariné façon gravlax, brochette de St Jacques et gambas, crème citronnée, demi-médailon de foie gras et sa compotée d'oignons rouges 13,90 € / pers.

Salade de filets et cuisses de cailles confits, accompagnée de son foie gras et mignon de porc fumé 8,20 € / pers.

Salade de St Jacques et langoustines, tartare de tomate au basilic, vinaigrette balsamique 10,90 € / pers.

Assiette de mise en bouche (Cannelloni de saumon fumé avec tomate confite et crème ciboulette, foie gras sur pain d'épices et compotée d'oignons, wrap de poulet et légumes croquants) 7,90 € / pers.

Bonbon de foie gras, chutney de mangue, brochette de pommes poêlées et son pain d'épices 7,50 € / pers.

Déclinaison de saumon (terrines de saumon aux petits légumes, tartare de saumon à l'aneth, saumon fumé et crème d'estragon) 8,00 € / pers.

Melon en rosace sur son gaspacho de melon à la menthe, roulade de jambon Serrano, copeaux de parmesan 6,60 € / pers.

Salade de gambas, rouget, écrevisses, pomelos, brunoise provençale en coupelle vinaigrette au jus d'agrumes 7,80 € / pers.

Nos Plats à Emporter 2019


Saudeau
— traiteur gastronome —

Entrées chaudes

Coquille St Jacques	5,90 € / pers.
Cassolette de St Jacques et gambas sauce thermidor	9,80 € / pers.
Cassolette de queues de langoustines et rouget sur petits légumes à la crème de langoustines	8,90 € / pers.
Pot au feu de la mer	12,50 € / pers.

Poissons

Duo de brochette St Jacques/gambas et filet de merlu	9,00 € / pers.
Filet de merlu	7,70 € / pers.
Filet de bar	9,60 € / pers.
Dos de cabillaud	8,20 € / pers.
Duo de filet de sabre et saumon	7,80 € / pers.
Dos de lieu noir	7,00 € / pers.
Filet de perche	6,90 € / pers.
Filet de St Pierre	9,80 € / pers.

Sauces accompagnement poissons :

Sauce à la fondue de poireau - Sauce Noilly Prat - Sauce Champagne
Crème au lard - Coulis de langoustines - Crème de chorizo - Sauce thermidor - Crème d'estragon

Viandes

Aumônière de filet de caille aux fruits secs et aux épices	9,30 € / pers.
Tournedos de bœuf filet sauce poivrade	10,20 € / pers.
Pavé de veau à la crème de morilles	8,80 € / pers.
Magret de canard sauce foie gras ou sauce miel	7,20 € / pers.
Grenadin de veau aux morilles	9,90 € / pers.
Noisette de cerf sauce grand veneur	9,20 € / pers.
Suprême de poulet aux écrevisses	7,00 € / pers.
Fondant de pintade farci aux pommes et champignons des bois	8,00 € / pers.
Sauté de cerf sauce grand veneur	7,00 € / pers.
Cuisse de canard au cidre	7,00 € / pers.
Filet mignon de porc aux épices	7,00 € / pers.
Noix de joue de porc confite	6,30 € / pers.
Duo brochette filet mignon porc et filet de caille sauce aux épices	8,60 € / pers.

Nos Plats à Emporter 2019



Légumes assortis (2 légumes conseillés)

Pomme de terre grenaille	1,50 € / pers.
Tian de légumes - Tomate, courgette, aubergine	1,70 € / pers.
½ Tomate gratinée	0,90 € / pers.
Poêlée gourmande - Panais, courgette, navet, carotte	2,10 € / pers.
Purée de patate douce	1,40 € / pers.
Garniture forestière - Champignons de Paris et pleurotes	1,80 € / pers.
Gratin dauphinois	1,40 € / pers.
Darphin de pomme de terre	1,60 € / pers.
Pomme fruit rôtie à la cannelle	1,10 € / pers.
Julienne de légumes - Poireau, carotte, céleri	1,30 € / pers.
Risotto nature	1,70 € / pers.
Ecrasé de pomme de terre	1,60 € / pers.
Flan d'aubergine et tomate confite	1,60 € / pers.
Flan de champignons	1,40 € / pers.



Plats uniques (A partir de 12 personnes)

Paëlla (Fruits de mer, saumon et poulet)	11,00 € / pers.
Poulet basquaise (accompagné de riz)	7,80 € / pers.
Couscous (Agneau, poulet, merguez)	11,00 € / pers.
Tartiflette	6,40 € / pers.
Choucroute de la mer (2 poissons + fruits de mer)	11,50 € / pers.
Tajine poulet (Poulet, légumes, semoule)	8,60 € / pers.
Potée de confit de canard (Cuisse de canard confite, chou, pomme de terre, carotte)	8,90 € / pers.
Parmentier de canard	7,40 € / pers.
Lasagne à la bolognaise	5,80 € / pers.
Rougail saucisse (accompagné de riz)	6,20 € / pers.



Plateau de fromages

1,70 € / pers.

Enfant :

Cornet de jambon, macédoine et surimi Ou mousson de canard et ses toasts	3,50 € / pers.
Filet de poulet à la crème et gratin dauphinois	4,50 € / pers.

Les plats sont à nous retourner propres.

Nos Plats à Emporter 2019

Saudeau
— traiteur gastronome —

Nos menus à emporter (identique pour tous les convives)

 **Menu à 18€50**

Bonbon de foie gras, chutney de mangue et brochette de pommes poêlées et son pain d'épices

Dos de lieu noir sauce champagne
Julienne de légumes
Flan d'aubergine et tomate confite

Plateau de fromages

 **Menu à 19€60**

Assiette de mise en bouche (cannelloni de saumon fumé avec tomate confite et crème ciboulette, foie gras sur pain d'épices et compotée d'oignons, wrap de poulet et légumes croquants)

Fondant de pintade farci pommes et champignons des bois
Ecrasé de pomme de terre
Tomate provençale

Plateau de fromages

 **Menu à 20€80**

Déclinaison de saumon (Terrine de saumon aux petits légumes, tartare de saumon à l'aneth, saumon fumé et crème d'estragon)

Médaille de veau à la crème de morille
Tian de légumes
Gratin dauphinois

Plateau de fromages

 **Menu à 26€50**

Saumon mariné façon Gravlax, brochette de St Jacques et gambas, crème citronnée, demi-médaille de foie gras et sa compotée d'oignons rouges

Tournedos de filet de bœuf sauce poivrade
Pomme de terre grenaille
Garniture forestière

Plateau de fromages

Nos Plats à Emporter 2019



T : 02 41 56 24 30
F : 02 41 56 21 33

contact@traiteur-saudeau.fr
www.traiteur-saudeau.fr

Les Audouins
49280 Saint Léger sous Cholet