

# Nos Plats à Emporter 2020



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

## Apéritif

### Plateau apéritif : (3 pièces / pers) : 3,30 € / pers.

- Wrap poulet / emmental / fromage frais / salade
- Brochette rosette / Comté / tomate cerise
- Verrine guacamole / mangue / gambas

### Plateau apéritif : (4 pièces / pers) : 4,10 € / pers.

- Fagot d'asperge et mignon de porc fumé
- Toast crevettes roses
- Verrine concassé de tomate et pétoncles marinées
- Sucette de foie gras enrobée au pain d'épices

### Plateau apéritif : 5 pièces / pers : 6,05 € / pièce

- Cannelloni saumon fumé et crème ciboulette
- Toast asperge et filet d'anchois
- Brochette gambas / ananas / tomate confite
- Verrine crème de poivron et effeuillé de cabillaud
- Coupelle carpaccio de St Jacques, pomme Granny et vinaigrette à la mangue

## Entrées froides

Assiette de la mer (Saumon mariné façon Gravlax, ballotine de poisson, mouclade, brochette de gambas, et crème à l'aneth)	10,20 € / pers.
Saumon mi-cuit, thon rouge fumé et sa crème de ciboulette, terrine de foie gras au confit de volaille	9,40 € / pers.
Tartare de magret de canard, olives et piquillos, tuile de parmesan	6,90 € / pers.
Salade de St Jacques et langoustines, tartare de tomate au basilic, vinaigrette balsamique	10,90 € / pers.
Assiette de mise en bouche (Verrine avocat / mangue / gambas, moelleux saumon et fromage, wrap de légumes croquants et demi-médaille de foie gras accompagné de sa compotée d'oignons)	7,90 € / pers.
Bonbon de foie gras, compotée d'oignons, brochette de pommes poêlées et son pain d'épices	7,50 € / pers.
Jambon de Bayonne farci aux petits légumes provençaux, mousse de chèvre et rilette de poisson sur tapas	7,60 € / pers.
Salade de melon, avocat, magret fumé, vinaigrette à la framboise	7,40 € / pers.
Salade de gambas, rouget, écrevisses, pomelos, brunoise provençale en coupelle vinaigrette au jus d'agrumes	7,80 € / pers.

# Nos Plats à Emporter 2020

## 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 (rouget, cabillaud, saumon)	12,60 € / pers.

## Poissons

Duo de brochette St Jacques/gambas et filet de merlu	9,00 € / pers.
Filet de merlu	7,80 € / pers.
Filet de bar	9,70 € / pers.
Dos de cabillaud	8,40 € / pers.
Pavé de saumon	7,80 € / pers.
Dos de lieu noir	7,00 € / pers.
Filet de lotte	10,50 € / 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

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	7,40 € / pers.
Grenadin de veau aux morilles	10,00 € / pers.
Noisette de cerf sauce grand veneur	9,30 € / pers.
Suprême de poulet aux écrevisses	7,00 € / pers.
Suprême de pintade aux écrevisses	8,00 € / pers.
Fondant de pintade farci aux pommes et champignons des bois	8,00 € / pers.
Cuisse de canard au cidre	7,00 € / pers.
Filet mignon de porc aux épices	7,00 € / pers.
Noix de joue de porc confite	6,50 € / pers.
Sauté de poulet à l'indienne	5,90 € / pers.
Sauté de cerf sauce grand veneur	7,20 € / pers.

# Nos Plats à Emporter 2020

Sauudeau  
— traiteur gastronome —

## Légumes assortis (2 légumes conseillés)

Pomme de terre grenaille	1.60 € / pers.
Tian de légumes - Tomate, courgette, aubergine	1,80 € / pers.
½ Tomate gratinée	0,90 € / pers.
Poêlée gourmande - Haricot vert, asperge, navet, carotte	2.20 € / pers.
Purée de patate douce	1,50 € / pers.
Garniture forestière - Champignons de Paris et pleurotes	1,90 € / pers.
Gratin dauphinois	1,50 € / pers.
Flan de légumes - chou fleur, carotte, courgette, pointe d'asperge	1.60 € / pers.
Pomme fruit rôtie à la cannelle	1,10 € / pers.
Julienne de légumes - Poireau, carotte, céleri	1,30 € / pers.
Poire au vin rouge	1.60 € / pers.
Purée pomme de terre et brocolis	1.60 € / pers.
Flan d'aubergine et tomate confite	1,70 € / pers.

## Plats uniques (A partir de 12 personnes)

Paëlla (Fruits de mer, saumon et poulet)	11,20 € / pers.
Poulet basquaise (accompagné de riz)	7,80 € / pers.
Couscous (Agneau, poulet, merguez)	11,20 € / pers.
Tartiflette	6,60 € / pers.
Choucroute de la mer (2 poissons + fruits de mer)	11,50 € / pers.
Tajine poulet (Poulet, légumes, semoule)	8,80 € / pers.
Cassoulet au confit de canard	9.60 € / pers.
Parmentier de canard	7,50 € / pers.
Lasagne à la bolognaise	6,00 € / pers.
Rougail saucisse (accompagné de riz)	6,90 € / pers.

## Plateau de fromages

1,80 € / pers.

### Enfant :

Cornet de jambon, macédoine et surimi <u>ou</u> mousson de canard et ses toasts	3,50 € / pers.
Filet de poulet à la crème et gratin dauphinois	4,60 € / pers.

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



# Nos Plats à Emporter 2019

**Sauudeau**  
— traiteur gastronome —

## Nos menus à emporter (identique pour tous les convives)

 **Menu à 18€50**

Tartare de magret de canard, olives et piquillos, tuile de parmesan

\*\*\*

Filet de merlu à la fondue de poireaux  
Julienne de légumes  
Purée de patate douce

\*\*\*

Plateau de fromages

 **Menu à 19€60**

Assiette de mise en bouche :  
(Verrine avocat / mangue / gambas, moelleux saumon et fromage, wrap de légumes croquants et demi médaillon de foie gras accompagné de sa compotée d'oignons)

\*\*\*

Suprême de pintade aux écrevisses  
Pomme fruit rôtie à la cannelle  
Pomme de terre grenaille

\*\*\*

Plateau de fromages

 **Menu à 20€70**

Saumon mi-cuit, thon rouge fumé et sa crème de ciboulette, terrine de foie gras au confit de volaille

\*\*\*

Mignon de porc aux épices  
Garniture forestière  
Gratin dauphinois

\*\*\*

Plateau de fromages

 **Menu à 24€20**

Assiette de la mer (Saumon mariné façon Gravlax, ballotine de poisson, mouclade, brochette de gambas, et crème à l'aneth)

\*\*\*

Grenadin de veau à la crème de morille  
Tian de légumes  
Purée de patate douce

\*\*\*

Plateau de fromages