

# Nos Plats à Emporter 2021



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

## Apéritif

### Planche poisson fumé maison : 3,20 € / pers.

Assortiment (saumon / lieu jaune / thon rouge / cabillaud) selon arrivage...  
Accompagnée d'une crème ciboulette et de petits pains de campagne

### 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 l'océan (Saumon Gravlax et comotée guacamole et mangue, brochette de gambas, verrine poire et pétoncle, sacristain à la fleur de sel) 9,80 € / pers.

Emincé de saumon mi-cuit et thon rouge fumé à la crème de ciboulette, tartare de légumes au basilic 8,20 € / pers.

Millefeuille d'avocat sur comotée de légumes, quenelle de tourteau, rouget et saumon fumé 8,50 € / 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 comotée d'oignons) 7,90 € / pers.

Bonbon de foie gras, comotée 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 rillette 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.



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

# Nos Plats à Emporter 2021

## Entrées chaudes

Coquille St Jacques	6,00 € / pers.
Cassolette de St Jacques et gambas sauce thermidor	9,90 € / pers.
Cassolette de queues de langoustines et rouget sur petits légumes à la crème de langoustines	9,00 € / pers.
Pot au feu de la mer (rouget, cabillaud, saumon)	13,20 € / pers.

## Poissons

Duo de brochette St Jacques/gambas et filet de lotte	10,20 € / pers.
Filet de merlu	7,90 € / pers.
Filet de bar	9,80 € / pers.
Dos de cabillaud	8,40 € / pers.
Pavé de saumon	7,80 € / pers.
Dos de lieu noir	7,20 € / pers.
Filet de sabre farci aux champignons et gambas	8,50 € / pers.

### Sauces accompagnement poissons :

Sauce à la fondue de poireau - 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.
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	9,60 € / pers.
Suprême de pintade aux écrevisses	8,00 € / pers.
Fondant de pintade farci aux pommes et champignons des bois	8,20 € / pers.
Cuisse de canard au cidre	7,00 € / pers.
Filet mignon de porc aux épices	7,00 € / pers.
Noix de joue de porc confite	6,70 € / pers.
Sauté de poulet à l'indienne	6,20 € / pers.
Sauté de cerf sauce grand veneur	7,40 € / pers.
Suprême de poulet sauce estragon	7,40 € / pers.

# Nos Plats à Emporter 2021



## Légumes assortis (2 légumes conseillés)

Pommes de terre grenailles	1.70 € / pers.
Tian de légumes - Tomate, courgette, aubergine	1,90 € / pers.
½ Tomate gratinée	0,90 € / pers.
Poêlée gourmande - Légumes selon saison	2.00 € / pers.
Purée de patate douce	1,60 € / pers.
Garniture forestière - Champignons de Paris et pleurotes	1,90 € / pers.
Gratin dauphinois	1,60 € / pers.
Flan de légumes - Carotte, courgette, tomate confite	1.70 € / pers.
Pomme fruit rôtie à la cannelle	1,10 € / pers.
Julienne de légumes - Poireau, carotte, céleri	1,40 € / pers.
Poire au vin rouge	1.60 € / pers.
Ecrasé de pommes de terre	1.80 € / pers.



## Plats uniques (A partir de 12 personnes)

Paëlla (Fruits de mer, saumon et poulet)	11,40 € / pers.
Poulet basquaise (accompagné de riz)	7,80 € / pers.
Couscous (Agneau, poulet, merguez)	11,20 € / pers.
Tartiflette	6,80 € / pers.
Choucroute de la mer (2 poissons + fruits de mer)	11,50 € / pers.
Tajine poulet (Poulet, légumes, semoule)	8,90 € / pers.
Cassoulet au confit de canard	9.60 € / pers.
Parmentier de canard	7,50 € / pers.
Lasagne à la bolognaise	6,20 € / pers.
Rougail saucisse (accompagné de riz)	7,00 € / pers.



## Plateau de fromages

2,00 € / 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	5,00 € / pers.
<b>Ou</b>	
Hamburgers-frites	5,50 € / pers.

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



# Nos Plats à Emporter 2021

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

 Menu à 19€90

Emincé de saumon mi-cuit et thon rouge fumé à la crème de ciboulette,  
tartare de légumes au basilic

\*\*\*

Mignon de porc aux épices  
Garniture forestière  
Gratin dauphinois

\*\*\*

Plateau de fromages

 Menu à 20€40

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  
Pommes de terre grenailles

\*\*\*

Plateau de fromages

 Menu à 20€90

Millefeuille d'avocat sur compotée de légumes, quenelle de tourteau, rouget et saumon fumé  
\*\*\*

Filet de merlu (sauce au choix)  
Julienne de légumes  
Ecrasé de pommes de terre

\*\*\*

Plateau de fromages

 Menu à 24€50

Assiette de l'océan (Saumon Gravlax et compotée guacamole et mangue, brochette de gambas,  
verrine poire et pétoncle, sacristain à la fleur de sel)

\*\*\*

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

\*\*\*

Plateau de fromages