

# Nos Plats à Emporter 2022

**SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT**

  
**Saudeau**  
- traiteur gastronome -

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

## Apéritif

### Planche du terroir : 4.20 € / pers.

- Jambon Serrano
- Mignon de porc fumé
- Terrine foie de volaille au Porto
- Pain de campagne et condiments

### Plateau apéritif : (4 pièces / pers) : 4.60 € / pers.

- 1 Wrap
- 1 Bouchée fraîcheur
- 1 Bruschetta
- 1 Verrine

*(Assortiment selon la sélection de nos chefs)*

### Plateau apéritif : (5 pièces / pers) : 6.30 € / pers.

- 1 Toast
- 1 Wrap
- 1 Bouchée fraîcheur
- 1 Brochette plaisir
- 1 Coupelle garnie

*(Assortiment selon la sélection de nos chefs)*

## Entrées froides

Trilogie de poisson (Gravlax de saumon / tataki de thon rouge / haddock fumé) et condiments 9.80 € / pers.

Pavé de saumon Gravlax, mousse yuzu, pickles d'oignons et jus de betterave 8.50 € / pers.

Duo de filet de rouget et thon rouge, sauce vierge, légumes provençaux et caviar d'aubergine 9.20 € / pers.

Assiette de mise en bouche (*demi-médaille de foie gras et compotée d'oignons, verrine concassé de tomate et pétoncles marinées, wrap de légumes croquants et cheddar, effeuillé de saumon sur courgette farcie à la crème ciboulette*) 9.00 € / pers.

Marbré de foie gras au cacao, chutney de fruits exotiques, pain au cranberry 8.50 € / pers.

Fondant de saumon fumé, brochette St Jacques et gambas, ½ médaille de foie gras et magret fumé 10.80 € / pers.

Salade de melon, avocat, magret fumé, vinaigrette à la framboise 8.20 € / pers.

Salade de gambas, rouget, écrevisses, pomelos, brunoise provençale en coupelle vinaigrette au jus d'agrumes 8,95 € / pers.

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

# Nos Plats à Emporter 2022

**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, lotte, merlu, gambas, légumes de saison, sauce aux coquillages	15.30 € / pers.

## Poissons

Filet de lotte à l'américaine	12.00 € / pers.
Filet de merlu à la fondue de poireaux	8,80 € / pers.
Filet de bar à la crème de chorizo	11.00 € / pers.
Dos de cabillaud sauce champagne	9.60 € / pers.
Pavé de saumon à la crème de lard	8,90 € / pers.
Dos de lieu noir au beurre de rhum	8.20 € / pers.

## Viandes

Tournedos de bœuf filet sauce au porto	11.00 € / pers.
Magret de canard sauce foie gras Ou sauce miel	8.20 € / pers.
Grenadin de veau aux morilles	10.80 € / pers.
Noisette de cerf sauce poivrade	10.30 € / pers.
Suprême de pintade au cidre	8.60 € / pers.
Fondant de pintade farci aux pommes et champignons des bois	9.00 € / pers.
Cuisse de canard au cidre	8.10 € / pers.
Filet mignon de porc aux épices	7.70 € / pers.
Noix de joue de porc confite	7.50 € / pers.
Sauté de poulet à l'indienne	6.90 € / pers.
Sauté de cerf sauce grand veneur	8.30 € / pers.
Suprême de poulet sauce forestière	8.10 € / pers.

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

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

# Nos Plats à Emporter 2022

**SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT**

  
**Saudeau**  
- traiteur gastronome -



## Légumes assortis (2 légumes conseillés)

Tatin de poivron et parmesan	2.35 € / pers.
Tian de légumes - Tomate, courgette, aubergine	2.25 € / pers.
½ Tomate gratinée	1.10 € / pers.
Poêlée gourmande - Légumes selon saison	2.35 € / pers.
Purée de patate douce	1.85 € / pers.
Garniture forestière - Champignons de Paris et pleurotes	2.10 € / pers.
Gratin dauphinois	1.80 € / pers.
Flan de légumes - Carotte, courgette, tomate confite	1.90 € / pers.
Pomme fruit rôtie à la cannelle	1.30 € / pers.
Julienne de légumes - Poireau, carotte, céleri	1.60 € / pers.
Poire au vin rouge	1.80 € / pers.
Ecrasé de pommes de terre	2.00 € / pers.



## Plats uniques (A partir de 12 personnes)

Paëlla (Fruits de mer, saumon et poulet)	13,20 € / pers.
Poulet basquaise (accompagné de riz)	9.00 € / pers.
Couscous (Agneau, poulet, merguez)	12.85 € / pers.
Tartiflette	7,70 € / pers.
Choucroute de la mer (2 poissons + fruits de mer)	13.30 € / pers.
Tajine poulet (Poulet, légumes, semoule)	10.30 € / pers.
Cassoulet au confit de canard	11.00 € / pers.
Parmentier de canard	8.60 € / pers.
Lasagne à la bolognaise	7.10 € / pers.
Rougail saucisse (accompagné de riz)	8.10 € / pers.



## Plateau de fromages

2.30 € / pers.

### 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	6.50 € / pers.
<b>Ou</b>	
Hamburgers-frites	6.50 € / pers.

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



# Nos Plats à Emporter 2022

**SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT**

  
**Saudeau**  
traiteur gastronomique

Nos menus à emporter (identique pour tous les convives)

 **Menu à 21.50**

Salade de gambas, rouget, écrevisses, pomelos, brunoise provençale en coupelle,  
vinaigrette au jus d'agrumes  
\*\*\*

Mignon de porc aux épices  
½ Tomate gratinée  
Purée de patate douce

\*\*\*

Plateau de fromages

 **Menu à 23.10**

Assiette de mise en bouche (*demi-médaille de foie gras et compotée d'oignons, verrine  
concassé de tomate et pétoncles marinées, wrap de légumes croquants et cheddar,  
effeuillé de saumon sur courgette farcie à la crème ciboulette*)

\*\*\*

Suprême de pintade au cidre  
Poire au vin rouge  
Gratin dauphinois

\*\*\*

Plateau de fromages

 **Menu à 22.70**

Marbré de foie gras au cacao, chutney de fruits exotiques, pain au cranberry  
\*\*\*

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

\*\*\*

Plateau de fromages

 **Menu à 26.30**

Trilogie de poisson (Gravlax de saumon / tataki de thon rouge / haddock fumé)  
et condiments

\*\*\*

Grenadin de veau à la crème de morille  
Tatin de poivron et parmesan  
Flan de légumes

\*\*\*

Plateau de fromages

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