



Les formules apéritives

Plateau apéritif (4 pièces/pers) à 5.20€/pers

- 1 wrap
- 1 sablé breton
- 1 tartelette
- 1 brochette plaisir

Plateau apéritif (5 pièces/pers) à 6€30/pers

- 1 bouchée fraîcheur
- 1 wrap
- 1 tartelette
- 1 cuillère chinoise
- 1 bretzel farci

Plateau apéritif (6 pièces/pers) à 7€20/pers

- 1 brochette plaisir
- 1 bouchée fraîcheur
- 1 sablé breton
- 1 cuillère chinoise
- 1 moelleux carotte-houmous-écrevisse
- 1 wrap

Les entrées froides

- Gravlax de saumon, chutney de myrtilles, pickles d'oignons et crème citron-aneth 9.50€/pers
- Crabe fondant citronné, miroir mangue, coriandre et noix de cajou 10.80€/pers
- Sablé au parmesan, légumes fondants 9.20€/pers
- Assiette de mise en bouche (Demi médaillon de foie gras, thon rouge snacké et sauce vierge, rouleau de printemps avocat/saumon/mangue, wrap de poulet et légumes croquants)..... 9.80€/pers
- Foie gras mi-cuit, pain d'épices, confiture de cerise 12.20€/pers
- Tataki de thon rouge, concombre et avocat, sauce aigre douce et pignon de pin 9.80€/pers
- Salade de gambas, pétoncles, écrevisses, pomelos, brunoise provençale en coupelle, vinaigrette d'agrumes 9.60€/pers

Les plats sont à nous rendre propres

Commande par mail à contact@traiteur-saudeau.fr

Site web : www.traiteur-saudeau.fr

Tél : 02.41.56.24.30

Les Audouins

49280 St Léger sous Cholet



Les entrées chaudes

- Coquille St Jacques 6.90€/pers
- Cassolette de St Jacques et gambas sauce thermidor 11.40€/pers
- Cassolette de merlu, saumon, gambas, moules, sauce bretonne et légumes de saison 15.20€/pers

Les poissons

- Filet de dorade à la crème aux herbes..... 10.30€/pers
- Filet de merlu et crème de lard 9.20€/pers
- Filet de bar à la crème de chorizo..... 11.60€/pers
- Dos de cabillaud, sauce champagne 9.90€/pers
- Pavé de saumon à la crème d'oseille 9.20€/pers
- Dos de lieu noir, sauce Noilly Prat 8.60€/pers

Les viandes

- Tournedos de filet de boeuf, sauce poivrade 11.60€/pers
- Magret de canard, sauce poivre vert ou sauce miel 9.00€/pers
- Carré de veau, sauce aux morilles 10.00€/pers
- Noisette de cerf, sauce grand veneur 11.00€/pers
- Suprême de pintade au cidre 9.20€/pers
- Fondant de pintade farci pommes et champignons des bois .. 9.80€/pers
- Sauté de porc à la bière 7.40€/pers
- Filet de mignon de porc aux épices 8.30€/pers
- Noix de joue de porc confite 8.30€/pers
- Sauté de poulet à l'indienne 7.40€/pers
- Sauté de cerf, sauce grand veneur 8.50€/pers
- Suprême de poulet sauce forestière 8.50€/pers
- Grenadin de veau, sauce aux morilles 11.20€/pers

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

Nos Plats à Emporter 2024



Légumes assortis

- 2 Légumes conseillés -

- Tian de légumes 2.30€/pers
- 1/2 tomate gratinée 1.30€/pers
- Poêlée gourmande (légumes de saison) 2.30€/pers
- Purée de patate douce 2.00€/pers
- Garniture forestière (champignons de Paris, pleurotes)
..... 2.30€/pers
- Gratin dauphinois 1.90€/pers
- Légumes grillés (courgette, aubergine, carotte, oignon)
..... 2.00€/pers
- Pomme fruit rôtie aux épices 1.50€/pers
- Julienne de légumes (carotte, courgette, céleri) 1.80€/pers
- Poire au vin rouge 1.80€/pers
- Fondue de poireau et fenouil 2.00€/pers
- Riz basmati parfumé curry et curcuma 1.50€/pers

Plats uniques

- à partir de 12 personnes -

- Paëlla (Fruits de mer, saumon, poulet) 13.80€/pers
sans saumon: 11.00€/pers
- Poulet basquaise (accompagné de riz) 9.50€/pers
- Couscous (Agneau, poulet, merguez) 13.50€/pers
(Kefta boeuf, poulet, merguez) 12.60€/pers
- Tartiflette 8.00€/pers
- Colombo de poulet (accompagné de riz) 9.20€/pers
- Choucroute de la mer (2 poissons, fruits de mer) 14.20€/pers
- Tajine de poulet (Poulet, légumes, semoule) 10.60€/pers
- Choucroute alsacienne (Chou, pommes de terre, saucisse
fumée, saucisson à l'ail, jarret, lard) 12.90€/pers
- Lasagnes à la bolognaise 8.90€/pers
- Rougail saucisse (accompagné de riz) 8.50€/pers
- Supplément salade 0.40€/pers
- Plateau de fromages 2.60€/pers

Nos Plats à Emporter 2024



Menu Enfant



- Cornet de jambon, macédoine, et surimi
ou carpaccio de melon (selon saison)4.20€/pers

- Filet de poulet à la crème et gratin dauphinois ou
steak haché et pommes de terre grenaille6.80€/pers

Menu 1 à 23.50€/pers

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

...
Suprême de poulet, sauce forestière

...
Garniture forstière
Gratin dauphinois

...
Plateau de fromages

Menu 2 à 25.00€/pers

Tataki de thon rouge, concombre et avocat, sauce aigre douce et pignon de pin

...
Fondant de pintade farci pommes et champignons des bois

...
Purée de patate douce
Poêlée gourmande

...
Plateau de fromages

Menu 3 à 26.50€/pers

Foie gras mi-cuit, pain d'épices et confiture de cerise

...
Dos de cabillaud, sauce champagne

...
Julienne de légumes
Riz basmati parfumé curry et curcuma

...
Plateau de fromages

Menu 4 à 26.90€/pers

Crabe fondant citronné, miroir mangue, coriandre et noix de cajou

...
Grenadin de veau, sauce aux morilles

...
Légumes grillés
Poire au vin rouge

...
Plateau de fromages