

Spécial Fêtes

Décembre 2023 & Janvier 2024

COMMANDE POUR 6 PERSONNES MINIMUM

Identique pour tous les convives



BON DE COMMANDE DISPONIBLE SUR NOTRE SITE INTERNET, FACEBOOK OU A DISPOSITION SUR PLACE A NOUS RETOURNER : AU PLUS TARD J-10 (SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE)



contact@traiteur-saudeau.fr



SaudeauTraiteur

--- Apéritif ---

Plateau des fêtes : 5.90 €/pers.

- Sablé gourmand (saumon - avocat)
- Verrine de mousseline de butternut, dés de chorizo et graines de courge
- Tataki de magret de canard
- Brochette Comté / jambon Serrano / figue fraîche

--- Mise en bouche ---

Calamar farci à la duxelles de champignon et sa crème d'ail ___ 3.30 €

--- Entrées froides ---

Foie gras mi-cuit, gaufre de patate douce, confiture de cerise 12.20 €

Crabe fondant citronné, miroir mangue, coriandre et noix de cajou _____ 10.80 €

Tataki de thon rouge, concombre et avocat, sauce aigre douce et pignon de pin _____ 9.80 €

Gravlax de saumon, chutney de myrtilles, pickles d'oignons et crème citron/aneth _____ 9.50 €

Sablé au parmesan, légumes fondants et huile de Truffe (entrée végétarienne) _____ 9.20€

--- Entrées chaudes ---

Coquille St Jacques _____ 6.90 €

Cassolette St Jacques et gambas, sauce Thermidor _____ 11.40 €

- - - - Poissons - - - -

Dos de cabillaud, sauce champagne _____	9.90 €
Dos de lieu noir, sauce à l'oseille _____	8.80 €
Filet de dorade à la crème aux herbes fraîches _____	10.30 €
Filet de bar à la crème de chorizo _____	11.60 €
Cassolette de saumon, merlu, gambas et moules à la sauce américaine, et légumes de saison (plat complet) _____	15.20 €

- - - - Viandes - - - -

Filet de poulet jaune en croûte de noix _____	9.20 €
Noisette de cerf à la sauce grand veneur _____	11.00 €
Rôti de chapon, sauce au Porto _____	9.90 €
Filet mignon de porc aux épices _____	8.30 €
Médailon de veau à la crème de morilles _____	10.00 €
Fondant de pintade farci aux pommes et champignons des bois _____	9.80 €
Marmite de légumes aux saveurs hivernales (plat végétarien) _____	8.50 €

- - - - Légumes - - - -

Purée de patate douce _____	2.00 €
Fondue de poireau et fenouil _____	2.00 €
Wok de légumes (marron, navet, carotte, courgette) _____	2.00 €
Ratatouille d'hiver (butternut, fenouil, panais, abricot sec) _____	2.20 €
Garniture forestière (champignons de Paris et pleurotes) _____	2.30 €
Crumble de chou-fleur et brocoli _____	2.30 €
Gratin dauphinois _____	1.90 €
Poire au vin rouge _____	1.90 €

- - - - Fromage - - - -

Plateau de fromages affinés à 2.90 € / pers





--- Menu petit lutin ---



Filet de poulet & pommes de terre grenaille **OU** hamburger/potatoes à **6.80 €**

Menu 1 à 24.90€

- Gravlax de saumon, chutney de myrtilles, pickles d'oignons et crème citron/aneth
- Rôti de chapon, sauce au Porto
- Gratin dauphinois
- Wok de légumes (marron, navet, carotte, courgette)
- Plateau de fromages affinés

Menu 2 à 25.90€

- Tataki de thon rouge, concombre et avocat, sauce aigre douce et pignons de pin
- Fondant de pintade farci aux pommes poêlées et champignons des bois
- Ratatouille d'hiver (butternut, fenouil, panais, abricot sec)
- Garniture forestière
- Plateau de fromages affinés

Menu 3 à 27.70€

- Crabe fondant citronné, miroir mangue, coriandre et noix de cajou
- Noisette de cerf et sa sauce grand veneur
- Poire au vin rouge
- Crumble chou-fleur et brocoli
- Plateau de fromages affinés

Menu 4 à 27.90€

- Foie gras mi-cuit, gaufre de patate douce et confiture de cerise
- Dos de cabillaud et sa sauce champagne
- Fondue de poireau et fenouil
- Purée de patate douce
- Plateau de fromages affinés

BON DE COMMANDE A RETOURNER AU PLUS TARD J-10 SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE
COMMANDE POUR 6 PERSONNES MINIMUM – IDENTIQUE POUR TOUS LES CONVIVES

NOM & PRENOM : _____ TEL : _____

DATE ET HEURE* DU RETRAIT : _____

*Heure de retrait : Les 24/12 et 31/12 de 10h à 17h et le 25/12 de 9h30 à 12h30

PRODUITS	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL
Plateau des fêtes		5.90 €	
Mise en bouche : Calamar farci		3.30 €	
Crabe fondant citronné, miroir mangue		10.80 €	
Tataki de thon rouge, concombre et avocat		9.80 €	
Gravlax de saumon, chutney myrtilles		9.50 €	
Foie gras mi-cuit, gaufre patate douce		12.20 €	
Sablé au parmesan, légumes (entrée végétarienne)		9.20 €	
Coquille St Jacques		6.90 €	
Cassolette St Jacques, gambas		11.40 €	
Dos de cabillaud, sauce champagne		9.90 €	
Dos de lieu noir, sauce oseille		8.80 €	
Filet de dorade, herbes fraîches		10.30 €	
Filet de bar, crème chorizo		11.60 €	
Cassolette de saumon, lieu noir, gambas (plat complet)		15.20 €	
Filet de poulet jaune en croûte de noix		9.20 €	
Noisette de cerf, sauce grand veneur		11.00 €	
Rôti de chapon, sauce au Porto		9.90 €	
Filet mignon de porc aux épices		8.30 €	
Médaille de veau, crème de morilles		10.00 €	
Fondant de pintade farci aux pommes/champignons		9.80 €	
Marmite de légumes (plat végétarien)		8.50 €	
Ratatouille d'hiver		2.20 €	
Wok de légumes		2.00 €	
Fondue de poireau et fenouil		2.00 €	
Garniture forestière		2.30 €	
Crumble chou-fleur et brocoli		2.30 €	
Gratin dauphinois		1.90 €	
Poire au vin rouge		1.90 €	
Purée de patate douce		2.00 €	
Plateau de fromages affinés		2.90 €	
Filet de poulet et pdt grenaille - enfant		6.80 €	
Hamburger et potatoes - enfant		6.80 €	
Menu 1		24.90 €	
Menu 2		25.90 €	
Menu 3		27.70 €	
Menu 4		27.90 €	
COMMANDE NON MODIFIABLE J-10 AVANT VOTRE RESERVATION		TOTAL	

A NOTER : Les plats devront nous être rapporter propres et le paiement est à effectuer au retrait de votre commande. Pour plus de fluidité le jour de votre retrait il est possible de régler votre commande J-10 en vous adressant à nos bureaux du Mardi au Vendredi, de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h