



MENU

Spécial fêtes

17 DÉCEMBRE 2024 – 31 JANVIER 2025

Commande pour **6 personnes minimum**
Identique pour tous les convives

Bon de commande disponible sur notre site internet,
Facebook ou sur place.

À nous retourner **au plus tard 10 jours** avant la date prévue.
(Sous réserve de disponibilité)

Contact@traiteur-saudeau.fr

 SaudeauTraiteur  Sarlsaudeau



APÉRITIFS

Planche cocktail : 6.00€ / pers

- Verrine mousseline butternut et fruits secs
- Maki avocat-crevette
- Petit chou oignon, chantilly au comté et magret fumé
- Tartelette houmous-écrevisse

ENTRÉES FROIDES

- Terrine de foie gras mi-cuit et son chutney de figues, petite brioche moelleuse.....12.00 €
- Gravlax de saumon aux fruits exotiques, crème au wasabi..... 9.60 €
- Tataki de thon rouge et légumes croquants déglacés au soja..... 9.90 €
- Mousseline St Jacques et légumes d'hiver, crème à l'orange, avocat en deux façons..... 10.60 €
- Panis houmous et condiments méditerranéens (végé).....9.50 €

ENTRÉES CHAUDES

- Coquille St Jacques.....7.00 €
- Cassolette St Jacques et gambas, sauce Thermidor.....11.60 €

POISSONS

- Pavé de saumon sauce à l'oseille..... 9.40 €
- Filet de bar à la crème de chorizo..... 11.80 €
- Dos de cabillaud sauce champagne..... 10.00 €
- Filet de dorade à la crème aux herbes..... 10.60 €
- Cassolette (merlu / langoustine / moules et légumes de saison) au coulis de langoustine..... 15.50 €

VIANDES

- Magret de canard sauce au cranberry..... 9.20 €
- Rôti de poulet farci pommes et champignons sauce au foie gras... 9.40 €
- Carré de veau à la crème de morilles..... 10.20 €
- Rôti de chapon sauce au Porto..... 10.00 €
- Noisette de cerf sauce grand veneur..... 11.20 €

VÉGÉTARIEN

- Crumble de légumes 8.80€

LÉGUMES

- Gratin dauphinois..... 2.00 €
- Wok de légumes (courgette, pousse de soja, carotte, céleri).... 2.10 €
- Purée de pommes de terre à la truffe..... 2.20 €
- Légumes glacés (potimarron, navet, chou romanesco)..... 2.20 €
- Poire au vin rouge..... 2.00 €
- Gratin panais / lard / figue..... 2.30 €
- Garniture forestière..... 2.40 €
- Mousseline de patate douce..... 2.10 €

FROMAGE

- Plateau de fromages affinés..... 3.00 €/pers

MENUS

Menu 1 à 24.99€

- Gravlax de saumon aux fruits exotiques, crème au wasabi
- Magret de canard sauce au cranberry
- Poire au vin rouge
- Mousseline de patate douce
- Plateau de fromages affinés

Menu 2 à 26.00€

- Tataki de thon rouge et légumes croquants déglacés au soja
- Rôti de poulet farci aux pommes et champignons. Sauce foie gras
- Gratin de panais/lard/figues
- Garniture forestière
- Plateau de fromages affinés

Menu 3 à 26.60€

- Mousseline de St Jacques et légumes d'hiver, crème à l'orange et avocat en deux façons
- Rôti de chapon sauce au porto
- Gratin dauphinois
- Wok de légumes (courgette, pousse de soja, carotte, céleri)
- Plateau de fromages affinés

Menu 4 à 28,20€

- Terrine de foie gras mi-cuit et son chutney de figues, petite brioche moelleuse
- Dos de cabillaud sauce champagne
- Purée de pommes de terre à la truffe
- Légumes glacés (potimarron / navet / chou romanesco)
- Plateau de fromages affinés



MENU PETIT LUTIN



- Filet de poulet à la crème & potatoes.....6,90€
- Hamburger & potatoes.....6,90€

Il est possible de remplacer un plat et/ou un accompagnement dans nos menus, avec une adaptation du tarif en conséquence.

BON DE COMMANDE À RETOURNER AU PLUS TARD J-10 SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ
COMMANDE POUR 6 PERSONNES MINIMUM – IDENTIQUE POUR TOUS LES CONVIVES

NOM & PRENOM..... TEL.....

DATE ET HEURE DU RETRAIT *.....

***Date et heures de retrait : 25/12 de 9h à 12h | 24/12 11h à 17h | fermé le 26/12**

PRODUITS	QUANTITE	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL
APERITIFS			
Planche cocktail		6.00€	
ENTRÉES FROIDES			
Terrine de foie gras		12.00€	
Gravlax de saumon		9.60€	
Tataki de thon rouge		9.90€	
Mousseline St Jacques		10.60€	
Panis houmous (végé)		9.50€	
ENTRÉES CHAUDES			
Coquille St Jacques		7.00€	
Cassolette St Jacques		11.60€	
POISSONS			
Pavé de saumon		9.40€	
Filet de bar		11.80€	
Dos de cabillaud		10.00€	
Filet de dorade		10.60€	
Cassolette au coulis de langoustine		15.50€	
VIANDES			
Magret de canard		9.20€	
Rôti de poulet farci		9.40€	
Carré de veau		10.20€	
Rôti de chapon		10.00€	
Noisette de cerf		11.20€	
Crumble de légumes (végé)		8.80€	
LÉGUMES			
Gratin dauphinois		2.00€	
Wok de légumes		2.10€	
Purée de pommes de terre à la truffe		2.20€	
Légumes glacés		2.20€	
Poire au vin rouge		2.00€	
Gratin panais / lard / figue		2.30€	
Garniture forestière		2.40€	
Mousseline de patate douce		2.10€	
FROMAGE			
Plateau de fromage affinés		3.00€	
MENUS			
Menu 1		24.99€	
Menu 2		26.00€	
Menu 3		26.60€	
Menu 4		28.20€	
Filet de poulet & potatoes		6.90€	
Hamburger & potatoes		6.90€	
Commande non modifiable J-10 avant votre réservation		TOTAL	

À noter : Les plats doivent être rapportés propres, et le paiement est à effectuer lors du retrait de votre commande.
Pour simplifier le retrait, vous avez la possibilité de régler votre commande 10 jours avant (J-10) en vous rendant dans nos bureaux du mardi au vendredi, de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h.