



MENU Spécial fêtes

20 DÉCEMBRE 2025 – 31 JANVIER 2026

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

Bon de commande disponible sur notre site internet, nos
réseaux sociaux ou sur place.

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

Contact@traiteur-saudeau.fr

   
SaudeauTraiteur



APÉRITIFS

Planche cocktail : 6.20€ / pers

(Composée de 4 pièces / pers)

- Finger pain d'épices, crémeux foie gras, anguille fumée, framboise et betterave en différentes textures
- Crémeux topinambour, demi St Jacques, émulsion iodée, chips de topinambour
- Fregola Sarda, champignons rôtis et herbes fraîches
- Sucette de chèvre frais et paprika fumé

ENTRÉES FROIDES

- Nougat de foie gras, chutney de figues.....12.20€
- Fraîcheur de gambas aux fruits rouges10.80€
- Tataki de magret de canard, figues rôties et réduction de balsamique.....9.60€
- Gravlax de saumon aux agrumes, crème wasabi.....9.90€
- Tartelette aux noix, crème normande et pickles de légumes (végétarien).....9.60€

ENTRÉES CHAUDES

- Coquille St Jacques.....7.20€
- Cassolette St Jacques et gambas sauce thermidor..... 11.90€
- Cassolette de langoustines flambées au cognac, étuvée de légumes et crème de coquillage 11.60€



POISSONS

- Filet de merlu, crème d'aneth.....9.80€
- Filet de bar, crème de chorizo..... 12.20€
- Dos de cabillaud sauce champagne.....10.30€
- Pavé de lieu jaune, crème citronnée.....10.80€
- Pavé de saumon à l'oseille.....9.70€

VIANDES

- Rôti de pintade farci à la méridionale sauce foie gras9.80€
- Grenadin de veau à la crème de morilles..... 11.60€
- Filet de canard sauce au miel.....9.80€
- Rôti de chapon sauce au Porto.....10.50€
- Noisette de cerf sauce grand veneur.....11.50€
- Médaillon de filet de boeuf sauce au poivre.....11.90€

VÉGÉTARIEN

- Cassolette de légumes d'hiver à l'huile de truffe
(sans gluten).....9.20€

LÉGUMES

- Gratin dauphinois..... 2.10€
- Moelleux de pommes de terre 2.20€
- Mousseline de butternut au lait de coco..... 2.30€
- Etuvée de légumes (poireaux, carottes, navets)..... 2.20€
- Galette de polenta.....1.90€
- Garniture forestière (pleurotes, champignons de Paris)..... 2.50€
- Poire au vin rouge.....2.10€
- Gratin de légumes (courgettes, panais, potimarron)..... 2.20€

FROMAGE

- Plateau de fromages affinés..... 3.10€/pers

MENUS

Menu 1 à 25.90€

- Tataki de magret de canard, figues rôties et réduction de balsamique
- Rôti de pintade farci à la méridionale sauce foie gras
- Galette de polenta
- Garniture forestière (pleurotes, champignons de Paris)
- Plateau de fromages

Menu 2 à 26.10€

- Gravlax de saumon aux agrumes
- Rôti de chapon sauce au porto
- Moelleux de pommes de terre
- Gratin de légumes (courgettes, panais, potimarron)
- Plateau de fromages

Menu 3 à 27.40€

- Fraîcheur de gambas aux fruits rouges
- Filet de canard sauce au miel
- Gratin dauphinois
- Poire au vin rouge
- Plateau de fromages

Menu 4 à 28.30€

- Nougat de foie gras, chutney de figues
- Filet de bar, crème de chorizo
- Mousseline de butternut au lait de coco
- Etuvée de légumes (poireaux, carottes, navets)
- Plateau de fromages



MENU PETIT LUTIN



- Poulet pané & potatoes.....7.00€
- Hamburger & potatoes.....7.00€

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