

NOS COCKTAILS 2026





Commande par mail à contact@traiteur-saudeau.fr

ou

sur notre Site web : www.traiteur-saudeau.com

02.41.56.24.30

Les Audouins 49280 St Léger-sous-Cholet

    Saudeau Traiteur


Saudeau
— traiteur gastronome —



Formules Apéritif - minimum 20 pers.

Formule 1 à 5.50€/pers TTC (5,00€ HT)

- 1 Wrap
- 1 Bouchée fraîcheur
- 1 Brochette plaisir
- 1 Mini-chou

Formule 2 à 6.90€/pers TTC (6,27€ HT)

- 1 Wrap
- 1 Cuillère chinoise
- 1 Réduction salée
- 1 Mini-cône
- 1 Brochette plaisir

Formule 3 à 8.40€/pers TTC (7,64€ HT)

- 1 Bouchée fraîcheur
- 1 Brochette plaisir
- 1 Cuillère chinoise
- 1 Tartelette
- 1 Mini-chou
- 1 Toastinette

Formules Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire - minimum 20 pers.

Formule 4 à 18.30€/pers TTC (16,64€ HT)

- 1 Wrap
- 1 Bouchée fraîcheur
- 1 Brochette plaisir
- 1 Mini-chou
- Planche de cochonnaille
- 2 Navettes briochées (au choix)
- 1 bagel (au choix)
- 1 Pain pita (au choix)
- 1 Mini-Taquillos (au choix)
- 1 Chouquette garnie
- 2 Mignardises

Formule 5 à 19.80€/pers TTC (18,00€ HT)

- 1 Wrap
- 1 Cuillère chinoise
- 1 Mini-cône
- 1 Réduction salée
- 1 Brochette plaisir
- 1 Hamburger (au choix)
- 1 Pain pita (au choix)
- 1 Focaccia ou club sandwich (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- Ardoise de fromages et pain
- Chou chocolat coeur caramel
- 2 Mignardises

Formule 6 à 21.60€/pers TTC (19,64€ HT)

- 1 Bouchée fraîcheur
- 1 Cuillère chinoise
- 1 Réduction salée
- 1 Mini-chou
- 1 Mini-cône
- Planche Saumon Gravlax pain
- 1 Hamburger (au choix)
- 1 Pain pita (au choix)
- 1 Mini-Taquillos (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- Ardoise fromages et pain
- 1 Brochette de fruits
- 2 Mignardises



Formules Cocktail Dinatoire ou Déjeunatoire - minimum 20 pers.

Formule 7 à 20.60€/pers TTC (18,73€ HT)

1 Wrap
1 Bouchée fraîcheur
1 Brochette plaisir
1 Mini-chou
Planche jambon sec, rosette,
fromage et pain
1 Pain pita (au choix)
1 Bagel (au choix)
1 Navette briochée (au choix)
1 Mini-Taquillos (au choix)
1 Plat chaud (au choix)
1 Chouquette garnie
2 Mignardises

Formule 8 à 21.90€/pers TTC (19,91€ HT)

1 Réduction salée
1 Wrap
1 Cuillère chinoise
1 Brochette plaisir
Planche Saumon Gravlax et pain
1 Hamburger (au choix)
1 Focaccia ou club sandwich (au choix)
1 Navette briochée (au choix)
1 Plat chaud (au choix)
Ardoise de fromages et pain
1 Assortiment chouquette garnie
et moelleux chocolat
2 Mignardises

Formule 9 à 24.90€/pers TTC (22,64€ HT)

1 Bouchée fraîcheur
1 Cuillère chinoise
1 Réduction salée
1 Mini-chou
1 Mini-cône
1 Hamburger (au choix)
1 Pain pita (au choix)
1 Mini-Taquillos (au choix)
2 Plats chauds (au choix)
Ardoise de fromages et pain
1 Verrine sucrée
2 Mignardises

Il est possible de modifier le contenu des formules en fonction de vos souhaits.
Le tarif sera calculé selon votre modification.





Nos Bouchées Cocktail à l'unité

Wrap : 1.25€ TTC (1.14€ HT)

- Saumon fumé / tomates confites / carottes râpées / crème ciboulette
- Bœuf mariné / légumes croquants / sauce barbecue et cheddar
- Légumes marinés / Comté / crème curry et pickles d'oignons rouges (végé)

Brochette plaisir : 1.55 € TTC (1.41€ HT)

- Gambas au beurre d'ail
- Brochette de poulet mariné au citron et thym
- Légumes de saison croquants (végé)



Cuillère chinoise : 1.60 € TTC (1.45€ HT)

- Tiramisu burrata / tomate cerise / pesto (végé)
- Poireaux boulangère / moules / sauce mouclade
- Comme un petit salé aux lentilles / noisette de foie gras

Bouchée fraîcheur : 1.45€ TTC (1.32€ HT)

- Grenailles marinées / crémeux poivrons rouges / parmesan (végé)
- Concombre / crevette / mangue / oignons rouges
- Cannelloni au saumon fumé / crème yuzu / fruits du moment



Réduction salée 1.45€ TTC (1.32€ HT)

- Madeleine aux olives et herbes/ pesto rosso / douceur d'ail / anchois
- Baba au thym / carottes / citron (végé)

Mini-chou : 1.50€ TTC (1,36 € HT)

- Façon Auvergnat (aligot et saucisse fumées)
- Mousse betterave / crémeux de jaune d'œuf / éclats de pistache (végé)



Mini-cône 1.60€ TTC (1.45€ HT)

- Chèvre au paprika (végé)
- Façon tatin d'échalotes

Foccacia et club sandwich : 1.90€ TTC (1.73€ HT)

- Foccacia 4 saisons (artichaut, tomate cerise, champignon, parmesan (végé)
- Club poulet / sauce césar / emmental / crudités

Planche de cochonnaille : 2.00€ TTC (1.82€ HT)

Planche jambon sec, rosette et fromage : 2.20 € TTC (2.00€ HT)

Planche de saumon mariné façon Gravlax : 2.90€ TTC (2.64€ HT)

Mini-hamburger : 2.15 € TTC (1,95€ HT)

- Saumon fumé et fromage frais
- Poulet sauce tartare / tomate

Mini-bagel : 2.00 € TTC (1,82€ HT)

- Jambon blanc / sauce cocktail cheddar
- Émietté de thon / guacamole

Pain Pita : 1.95 € TTC (1,77€ HT)

- Bœuf haché / oignons / sauce andalouse
- Façon kebab / sauce blanche

Mini-taquillos : 1.40€ TTC (1.27€ HT)

- Poulet à la mexicaine
- Guacamole / mangue

Navette briochée : 1.20€ TTC (1.09€ HT)

- Tapenade tomates séchées
- Rillettes de porc maison





Nos Bouchées Cocktail à l'unité

Plat chaud : 3.80€ TTC (3.45€ HT)

Contenants et fourchettes cocktail inclus

- Dieppoise de Saint-Jacques
- Émincé de merlu sauce champagne
- Sauté de porc au caramel
- Colombo de poulet
- Poêlée de gambas au whisky

Ardoise de fromages : 1.95€ TTC (1.77€ HT)

- St Nectaire / Comté / Fourme d'Ambert / Emmental / Chèvre

Verrine sucrée : 1.65€ TTC (1.50€ HT)

- Tiramisu au spéculoos
- Fraises au basilic
- Salade d'orange à la menthe
- Crumble poire chocolat

Mignardise : 1.35€ TTC (1.23€ HT)

(Choux craquelin praline rose, mini-baba hibiscus ou chantilly, éclair chocolat ou passion, tartelette chocolat ou caramel, Paris-Brest praliné, tartelette aux fruits de saison, tartelette citron meringuée)

Chouquette garnie : 1.05€ TTC (0.95€ HT)

Brochette de fruits frais : 1.15€ TTC (1.05€ HT)

Moelleux chocolat : 1.35€ TTC (1.23€ HT)

Chou chocolat au coeur caramel : 1.05€ TTC (0,95 € HT)

Options complémentaires :

- Nappage buffet et serviettes cocktail.....0.50€/pers (0.45€ HT)
- Verre ou flûte..... 0.30€ l'unité TTC (0.27€ HT)
- Location fontaine à apéritif 20.00€ l'unité TTC (18.18€ HT)
- Location mange-debout..... 10.00€ l'unité TTC (9.09€ HT)
- Location mange-debout avec housse noire16.00€ l'unité TTC (14.54€ HT)
- Table 1,80/0,80m..... 12.00€ l'unité TTC (10.91€ HT)
- Service / cuisinier sur place..... 42.00€/heure par personne TTC (38.18€ HT)
(sous réserve de disponibilité)
- Boisson avec et sans alcool (tarif effectué sur devis)

Propositions Ateliers (minimum 40 pers) :

- Découpe de jambon à l'os et condiments.....3.10€/pers TTC (2,82€ HT)
- Bar à huîtres (2/pers)..... 3.40€/pers TTC (3,09€ HT)
- Découpe de saumon aux agrumes.....3.10€/pers TTC (2,82 € HT)
- Wok de poulet façon tandoori et légumes de saison..... 5.00€/pers TTC (4.55€ HT)
- Boeuf mariné à la provençale et pommes de terre grenailles.. 5.20€/pers TTC (4.73€ HT)
- Duo de la mer : saumon et thon mariné, riz pilaf 5.00€/pers TTC (4.55€ HT)
- Gambas, ail et persil..... 3.00€/pers TTC (2,73€ HT)
- Fontaine à chocolat..... 3.70€/pers TTC (3.36€ HT)

(Accompagnée de fruits frais, bonbons, chamallows)

