



CARTE BANQUETS 2026

Les Audoins 49280, St Léger-sous-Cholet

Contact@traiteur-saudeau.fr

02.41.56.24.30

www.traiteur-saudeau.com

    Saudeau Traiteur





MENU MARMITON À 37.90€/pers

35.90€ sans fromage

Entrée

Autour de la tomate et de la burrata

Ou

Feuilleté aux rillauds d'Anjou, oignons et moutarde

Ou

Assiette de saumon fumé maison, toast grillé et crème légère

Ou

Poisson du marché au beurre blanc

&

1 légume au choix

Plat

Sauté de porc au caramel

Ou

Sauté de poulet jaune à la crème de champignons

Ou

Mignon de porc au chorizo

&

2 légumes au choix

Fromage

Assiette de 2 fromages et salade verte

Dessert

Fondant au chocolat, glace vanille et crème anglaise

Ou

Salade de fruits frais

Ou

Brioche perdue, coulis caramel et chantilly

Ou

Assiette gourmande (3 saveurs)

&

Café





MENU ÉLÉGANCE à 43.30€/pers

41.00€ sans mise en bouche

✦ Mise en bouche

Panacotta asperge, chips de lard, parmesan

Ou

Mariage Terre et Mer

Ou

Noix de pétoncles sauce thermidor
(chaude)

✦ Entrée

Nougat de foie gras

Ou

Fraîcheur de gambas

✦ Plat

Dos de lieu noir, crème citronnée

Ou

Rôti de poulet à la méridionale sauce au foie gras

Ou

Mignon de porc au chorizo

&

2 légumes au choix

✦ Fromage

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerises noires

Ou

Aumônière de St Nectaire au miel, tapas de Brie
et salade verte (chaud)

✦ Dessert

Assiette gourmande

(Croquant chocolat caramel, éclair fruits frais, sorbet mandarine)

Ou

Macaronade de fruits de saison

Ou

Tatin d'Armor

&

Café





MENU HARMONIE à 43.90€/pers

41.60€ sans mise en bouche

✦ Mise en bouche

Royal de foie gras (chaud)

Ou

Tartelette poivrons confits, crème légère au paprika et chorizo

Ou

Nem de langoustine au basilic, coulis de crustacés (chaud)

✦ Poisson

Pavé de saumon au beurre blanc

Ou

Filet de merlu à la crème de coquillages

&

1 légume au choix

✦ Viande

Filet de canard aux fruits rouges

Ou

Filet de pintade, sauce au cidre

&

2 légumes au choix

✦ Fromage

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerises noires

Ou

Aumônière de chèvre au miel, tapas de Reblochon et salade verte
(chaud)

✦ Dessert

Assiette gourmande

(Lagon, millefeuille citron framboise, chou chocolat au coeur caramel)

Ou

Pavlova aux fruits frais

Ou

Intense cerise

&

Café





MENU PASSION à 46.90€/pers

42.90€ sans entrée

✦ Entrée

Tartelette aux noix, crème normande, pickles de légumes

Ou

Gravlax de saumon aux agrumes

✦ Poisson

Filet de bar sur peau à la crème de chorizo

Ou

Dos de cabillaud, sauce champagne

&

1 légume au choix

✦ Viande

Carré de veau à la crème de morilles

Ou

Rôti de boeuf, sauce au poivre

&

2 légumes au choix

✦ Fromage

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerises noires

Ou

Aumônière de Fourme d'Ambert au miel, tapas de Brie et salade verte
(chaud)

✦ Dessert

Assiette gourmande

(Rêve citronné, fondant au chocolat, sorbet framboise)

Ou

Fraîcheur d'Aurore

Ou

Évasion tropicale

&

Café





MENU COUP DE COEUR à 49.90€/pers

44.90€ sans entrée

✦ Entrée

Melon en deux façons : poêlée au balsamique et billes au basilic, jambon serrano

Ou

Tataki de magret de canard, pêche rôtie et jus corsé

✦ Poisson

Gambas flambées au Cognac

Ou

Nage de St Jacques sur fondue de poireaux

✦ Viande

Filet de bœuf rôti au thym

Ou

Grenadin de veau à la crème de morilles

&

2 légumes au choix

✦ Fromage

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerises noires

Ou

Tapas de Morbier façon tatin

✦ Dessert

Assiette gourmande

(Velours tropical, millefeuille 3 chocolats, verrine fraises)

Ou

Sablé fraise-pistache

Ou

Coeur exotique

&

Café



NOS LÉGUMES



★ Légumes au choix avec le poisson

- Riz façon paëlla
- Julienne de légumes (carotte / céleri / courgette)
- Poêlée de choux rouges au miel
- Mousseline patate douce au beurre de cacahuètes

★ Légumes au choix avec la viande

- Courgette farci aux champignons et chorizo
- Légumes glacés au beurre et au thym (carotte / navet / pois gourmand)
- Moelleux de pommes de terre
- Galette de pommes de terre-oignons
- Champignons à l'ail et au persil
- Poêlée estivale (poivron / tomate cerise / choux chinois)
- Tian de légumes (tomate / oignon / courgette / aubergine)
- Pommes de terre grenaille

LES GÂTEAUX

• Croquant chocolat-caramel

Mousse chocolat lait, caramel au beurre salé, croustillant praliné-feuilletine, biscuit dacquoise amande

• Macaronade de fruits de saison

Fruits de saison, crème mousseline vanille, macaronade

• Tatin d'Armor

Sablé Breton, crème catalane, caramel de pommes tatin

• Lagon

Mousse abricot, crèmeux passion-ananas, croustillant passion, biscuit dacquois noix de coco

• Pavlova aux fruits frais

Meringue, chantilly, fruits frais de saison

• Intense cerise

Biscuit chocolat, croquant chocolat blanc, compotée framboise-griotte, mousse chocolat noir, bavaroise vanille

• Rêve citronné

Biscuit dacquois aux amandes, croustillant praliné, crèmeux citron, bavaroise vanille, dés de pêches

• Fraîcheur d'Aurore

Sablé Breton, ganache montée vanille, crèmeux citron jaune basilic, biscuit dacquois amande

• Évasion tropicale

Biscuit dacquois noix de coco, crèmeux passion, croustillant noix de coco, mousse vanille

• Velours tropicale

Croustillant chocolat blanc, confit de banane, biscuit chocolat sans farine, mousse intense chocolat noir

• Coeur exotique

Mousse chocolat noir, insert passion, croquant passion, biscuit dacquois





MENU ENFANT

- Entrée / Plat / Dessert à 14.00 €
- Plat / Dessert à 11.00 €

Cornet de jambon, macédoine et surimi ou melon (selon saison)

Tenders de poulet ou hamburger & frites

&

Brownie au chocolat et brochette de bonbons

✧ À noter :

- Il est possible d'intervertir les sauces avec le choix du poisson, selon vos souhaits.
- Il est possible de modifier le contenu de vos assiettes gourmandes et de recomposer les menus selon vos goûts (le prix sera revu lors de votre rendez-vous).
- Le rangement des tables et chaises est à effectuer par vos soins

COMPLÉMENT D'INFORMATIONS

✧ Le tarif comprend :

- La fourniture de la vaisselle - (3 verres par pers. dont 1 flûte à champagne)
- Les nappes en non-tissé blanc
- Les serviettes en non-tissé blanc ou de couleur
- Le dressage des tables la veille
- Le service du repas
- Le pain (1 petit pain + baguette tradition)





POSSIBILITÉ DE SUPPLÉMENT PAR PERSONNE

• Kir royal (1 verre /pers).....	2.40 €
• Cocktail maison avec et sans alcool (1 verre /pers).....	2.30 €
• Trou Normand (Sorbet + Alcool + Coupe).....	2.70 €
• Trou Normand (Sorbet + Coupe).....	2.00 €
• Service du vin.....	1.80 €
• Soupe à l'oignon (avec bols, cuillères, gruyère, croûtons).....	1.40 €
• Fontaine à Champagne (boisson non comprise).....	0.70 €
• Nappes et serviettes en tissu.....	0.50 €
• Nappes en non-tissé couleur.....	0.50 €
• Supplément verre.....	0.25 €
• Location verre pour vin d'honneur.....	0.25 €
• Supplément nappes en non tissé (tables rondes ou doubles tables).....	0.50 €
• Location mange-debout + housse.....	16.00 €

★ Forfait vin : 6.20€/pers

- Muscadet ou Chardonnay
- Anjou rouge ou Bordeaux ou Côte du Rhône
- Crémant de Loire ou Coteaux du Layon
- Eau plate

★ Supplément soir : 3.60€/pers

- Brioche, confiture, compote, café

À NOTER :

En cas d'annulation 48h avant, les plats vous seront proposés en formule "à emporter", donc facturés.

