



NOS BUFFETS 2025

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

   SaudeauTraiteur

★ Crudités au choix de 2 à 5 variétés selon le nombre de personnes

- Concombres à la crème
- Salade Strasbourgeoise
- Duo de carottes et céleri rémoulade
- Betteraves et pommes
- Salade piémontaise
- Choux blancs et lardons
- Tagliatelles au surimi
- Champignons à la Grecque
- Salade niçoise
- Taboulé
- Melon (selon la saison)
- Pâtes au pesto
- Carottes râpées

★ Formules Buffets



Merci de nous indiquer si le repas sera servi assis ou debout afin d'adapter le conditionnement en conséquence.



Buffet à 13.80€/pers TTC (12,54€/pers HT)

Crudités

A définir ci-dessus

Charcuterie

Jambon blanc

Jambon Serrano

Saucisson sec et à l'ail

Andouille

Terrine pâté et rillettes

Mini-rillauds et boudin

Viande froide

Rôti de porc

Divers

Chips, Condiments

(moutarde, cornichons, mayonnaise, beurre)

Plateau de fromages

Fruits de saison

Pain (boule coupée)

Buffet à 14.90€/pers TTC (13,54€/pers HT)

Crudités

A définir ci-dessus

Charcuterie

Jambon blanc

Jambon Serrano

Saucisson sec et à l'ail

Andouille

Terrine pâté et rillettes

Mini-rillauds et boudin

Viandes froides

Rôti de porc et de boeuf

Poulet

Divers

Chips, Condiments

(moutarde, cornichons, mayonnaise, beurre)

Plateau de fromages

Fruits de saison

Pain (boule coupée)

Buffet à 17.00€/pers TTC (15,45€/pers HT)

Crudités

A définir ci-dessus

2 mini hamburgers

Jambon blanc / sauce cocktail / tomate

Mignon de porc fumé / tomate / salade

1 Pain pita

Poulet / légumes / sauce blanche

1 Navette campagne

Porc / sauce tartare

2 Navettes briochées

Rillettes de poisson / Mousse de fromage, noix

Charcuterie

Terrine pâté et rillettes

Mini-rillauds et boudin

Divers

Chips, Condiments

(moutarde, cornichons)

Fruits de saison

Pain (boule coupée)

★ Salades composées au choix de 2 à 5 variétés selon le nombre de personnes

- Salade du pêcheur (Thon, pomme de terre, moules, surimi, oeuf)
- Salade espagnole (Blanc de poulet, légumes sautés et estragon)
- Salade du soleil (Concombre, tomate, poivron, parmesan, fêta)
- Salade opéra (Pomme fruit, poulet, céleri, vinaigrette)
- Pâtes aux fruits de mer (Tagliatelles, tomate, pétoncles, moules, crevettes sauce crème fouettée)
- Salade d'été (blé, courgettes poêlées, oignons, poivrons, coriandre, jus de citron)

★ Formules Buffets

**Buffet à 22.00€/pers TTC
(20.00€/pers HT)**

Salades composées

À définir ci-dessus*

Charcuterie

Terrine de foie de volaille au porto

Terrine de rillettes

Mini-rillauds et boudin

Plat chaud et 1 accompagnement au choix

*Se référer à la carte des plats à emporter
(Hors Filet de Bœuf, Grenadin de veau, Magret de Canard)

Divers

Condiments

(moutarde, cornichons, mayonnaise, beurre)

Plateau de fromages

Fruits de saison

Pain (boule coupée)



**Buffet à 22,50€/pers TTC
(20,45€/pers HT)**

Salades composées

A définir ci-dessus*

Plats froids

Saumon frais et brunoise de légumes

Rôti de boeuf

Rôti de porc

Poulet mariné

Pommes de terre grenaille marinées (froides)

Ou légumes croquants (froids)

Divers

Condiments

(Beurre, moutarde, cornichons, mayonnaise)

Plateau de fromages

Salade de fruits frais

Pain (Boule coupée)



Suppléments :

- Pavé de saumon froid et crème à l'aneth.....2.80 € /pers TTC (2,54 €/pers HT)
- Mogettes.....1.40 € l'unité TTC (1,27 €/pers HT)
- Salade de fruits à la place des fruits de saison..... 0.80 € l'unité TTC (0,73 €/pers HT)



Pâtisserie

- Tartelette pommes ou fruits (1/ pers.)..... 1.80 € / pers TTC (1.64 €/pers HT)
- Mignardises (3/pers.)..... 3.60 € / pers TTC (3.27 €/pers HT)
- Gâteau d'anniversaire..... 3.85 € / pers TTC (3.50 €/pers HT)
- Chouquettes garnies (3/pers.).....2,60 € / pers TTC (2.36 €/pers HT)
- Number cake (minimum 10 pers.)..... 4.30 € / pers TTC (3.91 €/pers HT)
- Macaronade aux fruits frais.....3.90 € / pers TTC (3.54 €/pers HT)
- Tropézienne nature..... 3.00 € / pers TTC (2.73 €/pers HT)
- Tropézienne au chocolat 3.20 € / pers TTC (2.91 €/pers HT)

Possibilités à la location :

- Percolateur à café..... 20 € l'unité TTC (18.18 € HT)
- Fontaine à apéritif..... 20 € l'unité TTC (18.18 € HT)
- Mange-debout..... 10 € l'unité TTC (9.09 € HT)
- Mange-debout + housse noire..... 16 € l'unité TTC (14.54€ HT)
- Vaisselle comprenant 1 assiette, 1 verre, des couverts et 1 tasse..... 1.40 € /pers TTC (1.27 € HT)

Les plats sont à nous retourner propres

Livraison gratuite à partir de 40 pers. (rayon de 15 km)