

NOS BUFFETS 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





Crudités au choix

de 2 à 5 variétés selon le nombre de personnes

Sauvageau
traiteur gastronomique

- 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

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

Formules Buffets



Buffet à 14.20€/pers TTC
(12.91€/pers HT)

TABLE DE LA FERME

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 15.40€/pers TTC
(14.00€/pers HT)

FESTIN DE LA CAMPAGNE

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 17.90€/pers TTC
(16.28€/pers HT)

SAVEURS DU TERROIR

Crudités

A définir ci-dessus

1 mini-bagel

Jambon blanc / sauce cocktail / emmental

1 mini-hamburger

Poulet / sauce tartare / cheddar

2 Pains pita

Boeuf haché / oignons / sauce andalouse

Façon kebab / sauce blanche

2 Navettes briochées

Tapenade tomates séchées

Mousse de fromage

Charcuterie

Terrine pâté et rillettes

Mini-rillauds et boudin

Divers

Chips, Condiments

(Moutarde, cornichons)

Flan pâtissier ou tarte aux pommes

Pain (boule coupée)



Formules Buffets

**Buffet à 22.80€/pers TTC
(20.73€/pers HT)**

CUEILLETTE GOURMANDE

Salades composées
À définir ci-dessous*

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 23,30€/pers TTC
(21.18€/pers HT)**

AU COEUR DE LA NATURE

Salades composées
A définir ci-dessous*

Plats froids

Saumon frais et brunoise de légumes
Rôti de bœuf
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)

Salades composées au choix

En plus des crudités au choix pour les formules CUEILLETTE GOURMANDE et AU COEUR DE LA NATURE

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, feta)
- 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)





Suppléments :

- Pavé de saumon froid et crème à l'aneth.....2.90 € /pers TTC (2,64 €/pers HT)
- Mogettes.....1.50 € l'unité TTC (1,36 €/pers HT)
- Salade de fruits à la place des fruits de saison..... 1.00 € l'unité TTC (0,91 €/pers HT)

Pâtisseries

- Tartelette pommes ou fruits (1/ pers.)..... 1.90 € / pers TTC (1.73 €/pers HT)
- Mignardises (3/pers.)..... 3.80 € / pers TTC (3.45 €/pers HT)
- Gâteau d'anniversaire..... 4.00 € / pers TTC (3,64 €/pers HT)
- Chouquettes garnies (3/pers.).....2,90 € / pers TTC (2,64 €/pers HT)
- Number cake (minimum 8 pers.)..... 4.50 € / pers TTC (4,09 €/pers HT)
- Macaronade aux fruits frais.....4.00 € / pers TTC (3,64 €/pers HT)
- Tropézienne nature.....3.10 € / pers TTC (2,82 €/pers HT)
- Tropézienne au chocolat3.30 € / pers TTC (3,00 €/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 ou blanche.....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)
(à rendre sale)

Les plats sont à nous retourner propres.
Livraison gratuite à partir de 40 pers. (rayon de 15 km)

