



# CARTE BANQUETS 2025

Les Audouins 49280, St Léger Sous Cholet

[Contact@traiteur-saudeau.fr](mailto:Contact@traiteur-saudeau.fr)

02.41.56.24.30

[www.traiteur-saudeau.com](http://www.traiteur-saudeau.com)

   SaudeauTraiteur

# MENU MARMITON À 36.50€ /pers

34.40€ sans fromage

## Entrée

Tartine de Curé Nantais fondant sur pommes rôties et chips de lard

Ou

Salade printanière à l'huile de sésame

Ou

Œufs en meurette

Ou

Poisson du marché au beurre blanc

## Plat

Sauté de porc à la moutarde

Ou

Filet de poulet jaune à la forestière

Ou

Mignon de porc aux épices

## Fromage

Assiette de 2 fromages et salade verte

## Dessert

Fondant au chocolat, glace vanille et crème anglaise

Ou

Tarte Tatin, glace vanille et coulis caramel

Ou

Tarte Tropézienne et coulis fruits rouges

Ou

Assiette gourmande (3 saveurs)

&

Café

# MENU CORDON BLEU 41.80€ /pers

39.60€ sans mise en bouche

## Mise en bouche

Noix de pétoncle sur sauce thermidor

Ou

Fraîcheur de tomates

Ou

Petits macaronis farcis

## Entrée

Mousseline de St Jacques et légumes d'été, crème à l'orange, melon rôti et guacamole

Ou

Mi-cuit de foie gras, compotée d'oignons et pain aux fruits secs

## Plat

Poisson au choix (dans le menu trésor)

Ou

Rôti de poulet farci à la méridionale, sauce foie gras

Ou

Mignon de porc aux épices

&

Légumes au choix (x2)

## Fromage

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerises noires

Ou

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

## Dessert

Festive d'été

Ou

Assiette gourmande

(Croquant chocolat-caramel, tarte citron meringuée, sorbet framboise)

Ou

Macaronade de fruits de saison

&

Café

# MENU MAÎTRE D'HÔTEL À 42.50€ /pers

40.00€ sans mise en bouche



## Mise en bouche

Carpaccio de St Jacques et vinaigrette aux agrumes

Ou

Capuccino de foie gras et mouillette de pain d'épices

Ou

Gambas en tempura sur crémeux de patate douce



## Poisson

Pavé de saumon au beurre blanc

Ou

Filet de dorade à la crème aux herbes

Ou

Filet de merlu à la crème d'oseille

&

Légume au choix (x1)



## Viande

Cœur de rumsteak au poivre vert

Ou

Filet de poulet jaune en croûte d'herbes, sauce Noilly Prat

Ou

Tournedos de canard sauce au miel

&

Légume au choix (x2)



## Fromage

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerises noires

Ou

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



## Dessert

Explosion de saveurs

Ou

Assiette gourmande

(Lagon, cookie pomme-poire, verrine de fraises au vinaigre balsamique)

Ou

Nuage acidulé

&

Café



# MENU MAÎTRE COQ À 45.30€/pers

41.40€ sans entrée



## Entrée

Œuf parfait, gaspacho andalou et feuilleté aux graines de sésame

Ou

Gravlax de saumon à la betterave, crème légère au wasabi et oignons à la grenadine



## Poisson

Filet de bar sur peau à la crème de chorizo

Ou

Dos de cabillaud sauce champagne

&

Légume au choix (x1)



## Viande

Noisette de cerf sauce grand veneur

Ou

Carré de veau à la crème de morilles

&

Légumes au choix (x2)



## Fromage

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerises noires

Ou

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



## Dessert

Tarte Vésuve

Ou

Assiette gourmande

(Millefeuille 3 chocolats, éclair aux fruits frais, sorbet mangue)

Ou

Pavlova aux fruits frais

&

Café

# MENU DU CHEF À 48.30€ /pers

43.50€ sans entrée

## Entrée

Salade de bœuf mariné et légumes provençaux grillés

Ou

Tataki de thon rouge, pickles de légumes et pesto

## Poisson

Pavé de maigre, crème citronnée à la ciboulette

Ou

Nage de St Jacques et gambas sur fondue de poireaux

&

Légume au choix (x1)

## Viande

Filet de bœuf rôti au thym

Ou

Grenadin de veau à la crème de morilles

&

Légumes au choix (x2)

## Fromage

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerises noires

Ou

Croustillant de Curé Nantais et poire pochée, salade verte (chaud)

## Dessert

Pêche Melba revisitée

Ou

Assiette gourmande

(Millefeuille citron-framboise, moelleux au chocolat, sorbet pomme)

Ou

Tarte fraises-pistache

&

Café

# NOS LÉGUMES

## ✦ Légumes au choix avec le poisson

- Purée de patate douce au beurre de cacahuètes
- Fondue de poireaux
- Julienne de légumes (carottes, céleri, courgettes)

## ✦ Légumes au choix avec la viande

- Pommes de terre grenaille
- Moelleux de pommes de terre
- Légumes confits (chou chinois, poivrons, oignons)
- Garniture forestière (champignons de paris, pleurotes)
- Poire au vin rouge
- Légumes rôtis (carottes, navets, aubergines)
- Tartelette tomates et herbes fraîches
- Flan d'échalottes
- Tian de légumes (tomates, courgettes, aubergines, oignons)
- Purée de patate douce au beurre de cacahuètes

# LES GÂTEAUX

## • Lagon

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

## • Croquant chocolat-caramel

Mousse chocolat au lait, caramel au beurre salé, croustillant praliné feuilletine, biscuit aux amandes

## • Pavlova aux fruits frais

Meringue, fruits frais de saison, chantilly

## • Nuage acidulé

Meringue, framboise, myrtille, groseille, fraise (en saison), crème citron / pamplemousse

## • Explosion de saveurs

Mousse praliné, crème citron, biscuit dacquois, croquant citron

## • Tarte Vésuve

Mousse chocolat, insert cerise noire, ganache montée vanille, pâte sucrée

## • Pêche Melba revisitée

Biscuit macaronade, pêches, mousse vanille, insert fraise, croquant chocolat blanc

## • Festive d'été

Mousse agrumes, insert framboise, biscuit pain d'épices, croquant fruits rouges

## MENU ENFANT

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

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

\* \* \*

Nuggets de poulet ou hamburger & frites

&

Brownie au chocolat et brochette de bonbons

### ✦ A 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 a 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.....2.30 €
- Cocktail maison avec et sans alcool.....2.20 €
- Trou Normand (Sorbet + Alcool + Coupe).....2.60 €
- Trou Normand (Sorbet + Coupe).....1.90 €
- Service du vin.....1.60 €
- Soupe à l'oignon (avec bols, cuillères, gruyère, croûtons).....1.30 €
- 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 : 5.90€/pers

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

### ✦ Supplément soir : 3.50€/pers

- Brioche, confiture, compote, café