

CARTE BANQUETS 2025

Les Audouins 49280, St Léger Sous Cholet Contact@traiteur-saudeau.fr 02.41.56.24.30

www.traiteur-saudeau.com

foin SaudeauTraiteur

MENU MARMITON À 36.50€ /pers 34.40€ sans fromage



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



Sauté de porc à la moutarde

Ou

Filet de poulet jaune à la forestière

Ou

Mignon de porc aux épices



Assiette de 2 fromages et salade verte



Fondant au chocolat, glace vanille et crème anglaise

 O_1

Tarte Tatin, glace vanille et coulis caramel

Ou

Tarte Tropézienne et coulis fruits rouges

Ou

Assiette gourmande (3 saveurs)

&

MENU CORDON BLEU 41.80€ /pers

39.60€ sans mise en bouche



Mise en bouche

Noix de pétoncle sur sauce thermidor

Oи

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)

 O_1

Rôti de poulet farci à la méridionale, sauce foie gras

O11

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

&

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

O11

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

 O_{11}

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

O11

Assiette gourmande

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

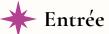
Ou

Nuage acidulé

8

MENU MAÎTRE COQ À 45.30€/pers

41.40€ sans 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



Filet de bar sur peau à la crème de chorizo Ou Dos de cabillaud sauce champagne & Légume au choix (x1)



Noisette de cerf sauce grand veneur Ou Carré de veau à la crème de morilles & Légumes au choix (x2)



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)



Tarte Vésuve

O11

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

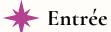
Оu

Pavlova aux fruits frais

&

MENU DU CHEF À 48.30€ /pers

43.50€ sans entrée



Salade de bœuf mariné et légumes provençaux grillés Ou Tataki de thon rouge, pickles de légumes et pesto



Pavé de maigre, crème citronnée à la ciboulette
Ou
Nage de St Jacques et gambas sur fondue de poireaux
&
Légume au choix (x1)



Filet de bœuf rôti au thym Ou Grenadin de veau à la crème de morilles & Légumes au choix (x2)



Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerises noires Ou Croustillant de Curé Nantais et poire pochée, salade verte (chaud)



Pêche Melba revisitée

Ou

Assiette gourmande

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

Οι

Tarte fraises-pistache

&

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	
Location verre pour vin d'honneur	0,25 €
• Supplément nappes en non tissé (tables rondes ou doubles tables)	0,50 €
Location mange-debout + housse	

***** 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