



NOS COCKTAILS 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

★ Formules Apéritif - minimum 20 pers.

Formule 1 à 5.30€/pers TTC (4.82€ HT)

- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Mini-chou (assortiment)

Formule 2 à 6.60€/pers TTC (6.00€ HT)

- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Cuillère chinoise (assortiment)
- 1 Toastinette (assortiment)
- 1 Tartelette (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)

Formule 3 à 7.90€/pers TTC (7.18€ HT)

- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Cuillère chinoise (assortiment)
- 1 Tartelette (assortiment)
- 1 Mini-chou (assortiment)
- 1 Toastinette (assortiment)

★ Formules Cocktail Déjeunatoire ou Dinatoire - minimum 20 pers.

Formule 4 à 17.80€/pers TTC (16.18€ HT)

- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Mini-chou (assortiment)
- Planche de cochonnaille
- 2 Navettes briochées (au choix)
- 1 Hamburger (au choix)
- 1 Pain pita (au choix)
- 1 Mini-Taquillos (au choix)
- 1 Chouquette garnie
- 2 Mignardises (assortiment)

Formule 5 à 18.60€/pers TTC (16.91€ HT)

- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Cuillère chinoise (assortiment)
- 1 Toastinette (assortiment)
- 1 Tartelette (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Hamburger (au choix)
- 1 Pain pita (au choix)
- 1 Focaccia (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- Ardoise de fromages et pain
- 1 Assortiment chouquette garnie et moelleux chocolat
- 2 Mignardises (assortiment)

Formule 6 à 20.90€/pers TTC (19.00€ HT)

- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Cuillère chinoise (assortiment)
- 1 Tartelette (assortiment)
- 1 Mini-chou (assortiment)
- 1 Toastinette (assortiment)
- Planche Saumon Gravlax pain
- 1 Hamburger (au choix)
- 1 Pain pita (au choix)
- 1 Mini-Taquillos (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- Ardoise fromages et pain
- 1 Brochette de fruits (assortiment)
- 2 Mignardises (assortiment)

★ Formules Cocktail Dinatoire ou Déjeunatoire (avec plat chaud servi en coupelle) - minimum 20 pers.

Formule 7 à 19.80€/pers TTC (18.00€ HT)

- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- 1 Mini-chou (assortiment)
- Planche jambon sec, rosette, fromage et pain
- 1 Pain pita (au choix)
- 1 Hamburger (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- 1 Mini-Taquillos (au choix)
- 1 Plat chaud (au choix)
- 1 Chouquette garnie
- 2 Mignardises (assortiment)

Formule 8 à 21.60€/pers TTC (19.64€ HT)

- 1 Tartelette (assortiment)
- 1 Wrap (assortiment)
- 1 Cuillère chinoise (assortiment)
- 1 Brochette plaisir (assortiment)
- Planche Saumon Gravlax et pain
- 1 Hamburger (au choix)
- 1 Focaccia (au choix)
- 1 Navette briochée (au choix)
- 1 Plat chaud (au choix)
- Ardoise de fromages et pain
- 1 Assortiment chouquette garnie et moelleux chocolat
- 2 Mignardises (assortiment)

Formule 9 à 24.40€/pers TTC (22.18€ HT)

- 1 Bouchée fraîcheur (assortiment)
- 1 Cuillère chinoise (assortiment)
- 1 Tartelette (assortiment)
- 1 Mini-chou (assortiment)
- 1 Toastinette (assortiment)
- 1 Hamburger (au choix)
- 1 Pain pita (au choix)
- 1 Mini-Taquillos (au choix)
- 2 Plats chauds (au choix)
- Ardoise de fromages et pain
- 1 Verrine sucrée (assortiment)
- 2 Mignardises (assortiment)



Il est possible de modifier le contenu des formules en fonction de vos souhaits.
Le tarif sera calculé selon votre modification.

✦ Nos Bouchées Cocktail à l'unité

Wrap : 1.20€ TTC (1.09€ HT)

- Poulet / légumes croquants déglacés au soja
- Légumes marinés / comté / crème de curry
- Emincé de boeuf / légumes croquants / sauce barbecue

Brochette plaisir : 1.50 € TTC (1.36€ HT)

- Gambas au beurre d'ail
- Saucisse fumée / emmental / tomate cerise
- Melon / pastèque / menthe

Cuillère chinoise : 1.55 € TTC (1.41€ HT)

- Mousseline de petits pois / menthe / mignon de porc fumé
- Mouclade sur fondue de poireaux
- Crème de noisette balsamique / St Nectaire / herbes fraîches

Bouchée fraîcheur : 1.40€ TTC (1.27€ HT)

- Crêpe roulée au jambon et à la duxelle de champignons
- Fraîcheur de tomates
- Bretzel à la mousse de fromage frais et confiture de cerise
- Cannelloni de saumon fumé / crème à l'aneth et tomate confite

Toastinette : 1.35€ TTC (1.23€ HT)

- Crème de maïs et pepperoni / pop-corn / oignons frits
- Caviar d'aubergine / pickles d'oignons rouges et note de framboise

Mini chou : 1.45€ TTC (1,32€ HT)

- Oignons confits / crème de fromage du moment / magret fumé
- Mousse de betterave / Gravlax de saumon / Pommes Granny Smith



Tartelette salée : 1.50€ TTC (1.36€ HT)

- Crème de courgettes rôties / dés de chèvre frais / noix et herbes fraîches
- Houmous / écrevisses

Foccacia : 1.80€ TTC (1.64€ HT)

- Mozzarella / tomate confite / mesclun / pesto
- Saumon fumé / tomate / crème citronnée / mesclun

Planche de cochonnaille : 2.00€ TTC (1.82€ HT)

Planche jambon sec, rosette et fromage : 2.20 € TTC (2.00€ HT)

Planche de saumon mariné façon Gravlax : 2.90€ TTC (2.64€ HT)

Mini hamburger : 2.10 € TTC (1.91€ HT)

- Poulet / sauce tartare / cheddar
- Jambon blanc / sauce cocktail / emmental

Pain Pita : 1.90 € TTC (1.73€ HT)

- Boeuf haché / oignons / sauce andalouse
- Emietté de poisson / sauce blanche

Mini-taquillos : 1.30€ TTC (1.18€ HT)

- Poulet à la mexicaine
- Guacamole / crevettes

Navette briochée : 1.10€ TTC (1.00€ HT)

- Rillettes de poisson
- Mousse de fromage / noix

★ Nos Bouchées Cocktail à l'unité

Plat chaud : 3.60 € TTC (3.27€ HT)

- Dieppoise de St Jacques (supplément 0.30€)
- Sauté de poulet tandoori et cacahuètes
- Emincé de saumon à la moutarde
- Sauté de porc à la Portugaise

Ardoise de fromages : 1.90€ TTC (1.73€ HT)

- St Nectaire / Comté / Fourme d'Ambert / Emmental / Chèvre

Verrine sucrée : 1.60€ TTC (1.45€ HT)

- Tiramisu aux fruits de saison
- Mousse chocolat / banane
- Fraises au vinaigre balsamique

Mignardise : 1.30 € TTC (1.18€ HT)

- Tartelette citron meringuée / éclair chocolat ou café / sablé macaron framboise / Paris-Brest praliné / tartelette pomme tatin / chou chantilly etc...

Chouquette garnie : 1.00 € TTC (0.91€ HT)

Mini moelleux au chocolat : 1.25 € TTC (1.14€ HT)

Brochette de fruits frais : 1.10 € TTC (1.00€ HT)

Options complémentaires :

- Nappage buffet et serviettes cocktail.....0.25 €/pers (0.23€ HT)
- Verre ou flûte..... 0.25 € l'unité TTC (0.23€ HT)
- Location fontaine à apéritif 20.00 € l'unité TTC (18.18€ HT)
- Location mange-debout..... 10.00 € l'unité TTC (9.09€ HT)
- Location mange-debout avec housse noire16.00 € l'unité TTC (14.54€ HT)
- Table 1,80/0,80m..... 12.00 € l'unité TTC (10.91€ HT)
- Service / cuisinier sur place..... 40.00 €/heure par personne TTC (36.36€ HT) (sous réserve de disponibilité)
- Boisson avec et sans alcool (tarif effectué sur devis)

Propositions Ateliers (minimum 60 pers) :

- Découpe de jambon à l'os et condiments..... 3.00 €/pers TTC (2.73€ HT)
- Mini-rillauds d'Anjou (chaud)..... 2.30 €/pers TTC (2.09€ HT)
- Bar à huîtres (2/pers)..... 3.20 €/pers TTC (2.91€ HT)
- Wok de poulet façon Thaï..... 5.00 €/pers TTC (4.54€ HT)
- Boeuf mariné à la provençale..... 5.00 €/pers TTC (4.54€ HT)
- Thon rouge et sauce vierge..... 2.90 €/pers TTC (2.64€ HT)
- Saumon au lait de coco..... 3.60 €/pers TTC (3.27€ HT)
- Gambas, ail et persil..... 2.40 €/pers TTC (2.18€ HT)
- St Jacques et sauce Champagne..... 4.00 €/pers TTC (3,64€ HT)
- Fontaine à chocolat..... 3.50 €/pers TTC (3.18€ HT)

(Accompagnée de fruits frais, bonbons, chamallows)

Les plats sont à nous retourner propres

