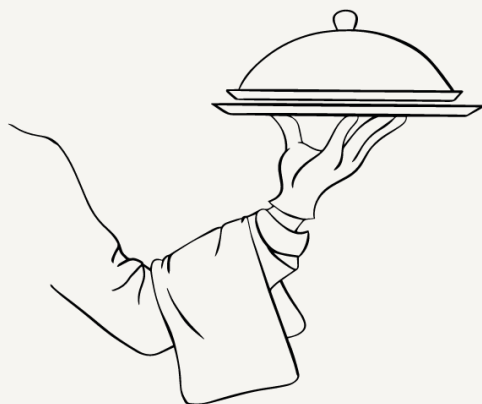


# SAUGE TRAITEUR





SAUGE TRAITEUR

# Apéritifs

## JARRE DE COCKTAILS



MOJITO L .....	15.00	EUROS
SANGRIA L .....	15.00	EUROS
PUNCH L .....	15.00	EUROS

## JARRE D'EAU INFUSÉE



CITRONNADE CITRON MENTHE L.....	7.50	EUROS
EAU INFUSÉE FRUITS ROUGES FLEUR DE SUREAU L .....	8.50	EUROS
EAU INFUSÉE PASSION CITRON L .....	7.50	EUROS

## VIN



VIN À LA TIREUSE, LES ASSEMBLEURS, BLANC, ROSÉ OU ROUGE SUR DEMANDE, VENDU PAR 20L .....	210.00	EUROS
VIN BLANC/PETIT CHABLIS (BOURGOGNE).....	20.80	EUROS
VIN BLANC/COTEAUX DU LAYON (LOIRE) .....	20.80	EUROS
VIN ROUGE/ SAINT JOSEPH- DOMAINE JACOUTON.....	29.20	EUROS
VIN ROUGE/ CROZE HERMITAGE DOMAINE JACOUTON.....	29.20	EUROS
VIN ROSÉ/ MINUTY (CÔTE DE PROVENCE).....	25.00	EUROS
VIN ROSÉ/ GOURMANDISE (CÔTE D'AZUR).....	1580	EUROS



PRIX HT/ HORS SERVICE  
MINI 30 PERSONNES



SAUGE TRAITEUR

# Apéritifs

## COCKTAIL D'ACCUEIL



SUR DEMANDE ..... 4.00 EUROS

## SOFT



JUS DE FRUITS 100% FRUITS ( FRAISE, FRAMBOISE, POMMES, PÊCHE, MANGUE, ANANAS ) AU L .....	15.20 EUROS
COCA L .....	4.20 EUROS
SCHWEPPEs.....	3.30 EUROS
EVIAN L .....	3.80 EUROS
BADOIT L .....	3.80 EUROS
SAN PELEGRINO L .....	3.80 EUROS
PERRIER L .....	3.80 EUROS

## CAFÉ



CAFÉ EXPRESSO ..... 1.20 EUROS



PRIX HT / HORS SERVICE  
MINI 30 PERSONNES



SAUGE TRAITEUR

# Cocktail d'invité

## PIÈCES COCKTAILS VIANDE



- TATAKI DE BOEUF À LA THAÏLANDAISE / SOJA, CITRONNELLE, MENTHE, CORIANDRE, CITRON VERT, CITRON JAUNE, MAYONNAISE AU PAPRIKA FUMÉ .. .... 2.50 EUROS
- ROULEAU DE PRINTEMPS AU CANARD CONFIT ..... 2.50 EUROS
- MINI BURGER DE BOEUF EFFILOCHÉ CUIT 8H, SAUCE BBQ MAISON .... 2.50 EUROS
- BATBOUT FARCIS AU CHÈVRE, RILLETTES DE POULET AUX ÉPICES .... 2.50 EUROS
- CROSTINI, YAOURT GREC À L'AIL, POIRE ET JAMBON CRU ..... 2.50 EUROS
- SABLÉ PARMESAN, CRÈME DE TRUFFE, CHORIZO GRILLÉ..... 2.55 EUROS

## PIÈCES COCKTAILS POISSON



- SAUMON GRAVLAX AUX BAIES ROSES ET MAYONNAISE CITRONNÉE. 2.30 EUROS
- SALADE DE POULPE À LA GREC..... 2.30 EUROS
- CEVICHE DE THON ROUGE AU SOJA ..... 2.30 EUROS
- ACCRA DE MORUE SAUCE FROMAGE BLANC, ÉCHALOTES, CITRON. 2.30 EUROS
- BLINIS RICOTTA ET HARENG FUMÉ..... 2.30 EUROS



PRIX HT / HORS SERVICE  
MINI 30 PERSONNES



SAUGE TRAITEUR

# Cocktail d'invité



## PIÈCES COCKTAILS VÉGÉTARIENNES

- TARTINE GRILLÉE, YAOURT GREC CITRONNÉ ET PÊCHES RÔTIS.. 2.30 EUROS
- CRACKERS AUX FLOCONS D'AVOINE ET OLIVES, HOUMOUS DE BETTERAVE À LA MENTHE, GEL DE CITRON VERT .....2.30 EUROS
- MINI FOCACCIA À LA TOMATE, HUILE D'OLIVE ET GROS SEL....2.30 EUROS
- PAIN PITA, CAVIAR D'AUBERGINE, POIVRONS GRILLÉS, NOISETTES TORRÉFIÉES..... 13.60 EUROS
- ROULEAU DE CONCOMBRE, FROMAGE FRAIS AU ZAATAR, COMPOTÉE DE FRUIT DE LA PASSION..... 2.30 EUROS

## PIÈCES SUCRÉES



- FONDANT AU CHOCOLAT ET PRALINÉ AUX NOIX..... 2.10 EUROS
- TARTE FINE ABRICOT RÔTI À LA LAVANDE, MOUSSE VANILLE... 2.10 EUROS
- MINI TARTELETTE AU CITRON ET GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT BLANC ROMARIN..... 2.10 EUROS
- MINI TIRAMISU À L'AMARETTO..... 2.10 EUROS
- FINANCIER AUX NOISETTES ..... 2.10 EUROS
- MINI TROPÉZIENNE CRÈME FLEUR D'ORANGER ..... 2.10 EUROS



PRIX HT / HORS SERVICE  
MINI 30 PERSONNES



SAUGE TRAITEUR

# Formule Braséro

---

## VIANDES MARINÉES



CANARD MARINÉ À LA FRAMBOISE ET AU GINGEMBRE, AIL ET HERBES FRAÎCHES  
POULET MARINÉ AU CITRON, OIGNON ROUGE, HERBES FRAÎCHES  
BŒUF À L'AMÉRICAINNE, SAUCE BBQ MAISON ET HARISSA  
CÔTE DE BŒUF

## POISSONS GRILÉES



ENCORNETS EN PERSILLADE, CITRON VERT ET GINGEMBRE  
CREVETTES AU SOJA ET SÉSAME GRILLÉ  
MINI POULPE MARINÉ AU CITRON ET PÂTE DE CURRY VERTE

3 VIANDES ET/OU POISSONS AU CHOIX +  
ACCOMPAGNEMENT ..... 23.60 EUROS



PRIX HT / HORS SERVICE  
MINIMUM 30 PERSONNES



SAUGE TRAITEUR

# Formule Repas

---

FORMULE PRIMO / 24.50 EUROS

**ENTRÉE**

TARTINE GRILLÉE, CRÉMEUX AU CITRON JAUNE ET HARENG FUMÉ

OU

VELOUTÉ DE CAROTTE AU LAIT DE COCO ET MOUILLETTE DE PAIN COLORÉE

**PLAT**

FILET MIGNON DE PORC BASSE TEMPÉRATURE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET  
LÉGUMES DE SAISON RÔTIS, JUS SUCRÉ DE PORC, JEUNES POUSSÉS

OU

FILET DE LIEU NOIR, FINGER DE POLENTA CITRONNÉ AU THYM, SABLÉ  
CROUSTILLANT AUX HERBES, BEURRE BLANC AU CITRON, LÉGUMES DE SAISON

**DESSERT**

TARTELETTE CITRON

OU

GANACHE CACAO, BISCUIT SHORTBREAD, CAMEL BEURRE SALÉ ET POIRES



PRIX HT / HORS SERVICE  
MINI 30 PERSONNES



SAUGE TRAITEUR

# Formule Repas

---

FORMULE DOS / 31.00 EUROS

**ENTRÉE**

TARTELETTE DE SAUMON FUMÉ ET CRÈME DE CITRON À LA RICOTTA

OU

BRIOCHE TOASTÉE, MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS, PICKLES DE LÉGUMES, PÉTALES  
D'OIGNONS CONFITS

**PLAT**

CANARD EFFILOCHÉ CONFIT, POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES AU  
BEURRE, BRUNOISE DE LÉGUMES DE SAISON ET JUS DE VIANDE

OU

POULPE AU CITRON, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, JUS DE POULPE, CAROTTES  
RÔTIES ET BRUNOISE DE LÉGUMES DE SAISON

**DESSERT OU FROMAGE**

DEUX FROMAGES AU CHOIX, CONFITURE MAISON DE FRUITS DE SAISON

OU

TARTE FINE, GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT BLANC ET THÉ VERT, PÊCHE AU  
MIEL

OU

ENTREMET AU CHOCOLAT NOIR



PRIX HT / HORS SERVICE  
MINI 30 PERSONNES





SAUGE TRAITEUR

# Formule Repas

---

FORMULE TRIA / 36.40 EUROS

**ENTRÉE**

FOIE GRAS MI-CUIT, CONFITURE DE FIGUE ET BRIOCHE MOELLEUSE

OU

TARTELETTE DE SAUMON FUMÉ, CRÈME DE RICOTTA CITRONNÉE

**PLAT**

PAVÉ DE BŒUF, JUS DE VIANDE CORSÉ, RISOTTO À L'AIL NOIR ET PARMESAN,  
MINI CAROTTES GLACÉES, VIERGE DE LÉGUMES DE SAISON

OU

PAVÉ DE SAUMON EN CROÛTE DE NOISETTES, RISOTTO PARMESAN ET CRESSON,  
LÉGUMES RÔTIS, BEURRE BLANC À L'HUILE DE TRUFFE

**DESSERT ET FROMAGE**

DEUX FROMAGES AU CHOIX, CONFITURE FAITE MAISON DE FRUITS DE SAISON

•  
\*

ENTREMETS AUX FRUITS DE SAISON

OU

ENTREMETS CHOCOLAT



PRIX HT / HORS SERVICE  
MINI 30 PERSONNES



SAUGE TRAITEUR

# Brunch!

---

- AVOCADO TOAST  
PAIN DE CAMPAGNE, GUACAMOLE, NOISETTES, FÊTA, SAUCE TAHINI
- PANCAKE  
NUTELLA, CONFITURE, BEURRE DE CACAHUËTES
- GRANOLA BOWL  
GRANOLA DE CHEZ NŪ MORNING, ORIGINAL OU CHOCOLAT ET FRUITS DE SAISONS
- PLANCHE CHARCUTERIES / FROMAGES
- SALADE DE FRUITS
- CITRONNADE
- OEUF MIMOSA À L'AIL ET AU CITRON JAUNE

FORMULE BRUNCH / 22.80 EUROS



PRIX HT / HORS SERVICE  
MINI 40 PERSONNES