



ENSEMBLE AUTOUR D'UNE TABLE

RESTAURANT

# San Andrea

PLATS TRAITEUR

COORDONNÉES

02.41.30.13.39

15 Rue Simone Veil - Saint  
André de la Marche  
49450 SEVREMOINE

[www.restaurant-sanandrea.fr](http://www.restaurant-sanandrea.fr)

HEURES D'OUVERTURE

Nous sommes ouverts tous les  
jours du Lundi au Samedi.

12H - 14H30 / 18H30 - 21H30



## AMUSES BOUCHES



### Plateau Prestige Mixte

(1.30 /pièce)

- \* Bouchée de Thon, cœur tomates, roulé sésame
- \* Choux profiteroles saumon, wasabi
- \* Sablé noisette, crème parmesan et jambon serrano
- \* Biscuit roulé salé tomate, fromage frais, fines herbes
- \* Coupelle de crabe, pommes et citron vert
- \* Barquette d'endives au saumon mariné, pomme granny et aneth
- \* Fraîcheur d'endives, ricotta et œufs de saumon
- \* Mangue rôtie et foie gras sur pain d'épices...

## AMUSES BOUCHES



### Plateau Signature Mixte

( 1.20€/pièce)

- \* Navette crème de noix et roquefort
- \* Navette parisienne ( jambon/beurre )
- \* Navette fromage frais et saumon
- \* Wrap roulé poulet Mexicain
- \* Wrap Norvégien
- \* Verrine d'île flottante salée à la crème d'asperges
- \* Verrine de tartare de crevettes, mousse citron vert aux petits légumes
- \* Verrine d'avocats et crabe parfumé
- \* Verrine de poivrons - mascarpone
- \* Verrine façon paëlla..

## SALADES

### Les CLASSIQUES : 10€ le KG

- \* Piémontaise
- \* Carottes Râpées
- \* Trio de Choux
- \* Niçoise
- \* Pâtes/Surimi/Ananas/Carottes
- \* Champignons Ail et Fines Herbes

### Les SPECIALES : 12€ le KG

- \* Salade Détox  
( pâtes, tomates, olives, tomates séchées, pesto, poivrons, oignons rouges )
- \* Salade Toscane  
( pommes de terre, tomates cerises, échalotes, ciboulette, cerfeuil, radis roses, thon emiété )
- \* Poke Bowl  
( raisin, pomme fruit, céleri, segment d'oranges, choux rouge, jeune pousse, émincé de poulet, pignons de pin )
- \* Salade Thaï  
( céréals, crevettes marinées, tomates, oignons rouges, salade, soja )



## POISSONS

## A COMMANDER 7 JOURS AVANT

## VIANDES

. Pavé de poisson blanc beurre blanc 15.€  
et ses petits légumes

. Choucroute de la Mer 14.€  
( choux, moules, crevettes, poissons,  
langoustines, beurre Nantais )



ANIMATIONS PARTAGÉES  
MINIMUM 10 PERSONNES

. Cuisse de Canard Confitte sauce à 13.€  
l'oranges - Poêlée Sarladaise

. Noie de joue de porc sauce vigneronne 13.€  
Garniture du Chef

. Paleron de Boeuf Confit 12H - Jus Corsé 13.€  
Garniture du Chef



. Tartiflette 11.€  
( tartiflette, charcuterie variée, salade verte)

. Morbiflette 12.€  
( morbiflette, charcuterie variée, salade verte)

. Espagnole 13.€  
( Paëlla garnie : poulet, crustacés, chorizo, riz parfumé...)

. Réunionnaise 12.€  
( Rougaille Saucisse OU Cari de Crevettes OU Cari de Poulet )

. Couscous 13.€  
( Semoule, merguez, boulettes d'agneau, poulet, légumes )

## CHARCUTERIE

### Plateau de Charcuterie Froid

( 6.€ / personne )

2 Tranches Rôti de Boeuf Froid  
+ 2 Tranches Rôti de Porc Froid  
+ 1 Pilon de Poulet Mariné

### Structure de Charcuterie

en Présentation

( 8.5€ / personne )

5 assortiments de charcuterie  
par personne

( jambon serrano, coppa, rôti, rosette,  
chorizo, guéménoise,  
tomates cerises, cornichons...)



## FROMAGES



Fromages Affinés et  
Pasteurisés avec sa  
confiture ( 4.5€ / personne )  
( plateau mini 15 pers )

Présentation en plateau ou en  
structure en picking  
( Fromages de la  
Crèmerie Bénéteau - Cholet )

## DESSERTS



**PART : 3.90€ / personne**

- \* Charlotte au chocolat
- \* Tarte aux fruits de saison
- \* Royal Croustillant au Chocolat
- \* Entremet aux fruits rouges  
et cœur citron
- \* Couronne de choux craquelin et  
mouseline vanille
- \* Craquant framboises / chocolat
- \* Plateau d'Assortiments de  
mignardises



**A COMMANDER 7 JOURS AVANT VOTRE PRESTATION**

## NOS PETITS +

Pour vous satisfaire dans vos prestations personnelles, nous vous proposons des options complémentaires :



\* Nappes et Serviettes Cocktails : ( nous consulter )

\* Location de Vaisselle : ( nous consulter )

\* Percolateur à Café : **15 €**

\* Norvégienne chauffante (se branche électriquement) : **30.€**

\* Forfait Livraison le dimanche midi de votre commande chaude : **40.€**

En privilégiant des produits frais, préparés par nos soins en harmonie avec vos souhaits, nous avons à cœur de vous guider pour mettre en scène vos événements..

**Pascaline et Christophe  
et toute leur Équipe...**

Nous établissons des devis sur demande pour tous types de prestations. au moins 2 semaines avant la date de prestation

**N'hésitez pas à nous contacter au 02.41.30.13.39 en passant directement par la page contact de notre site!!!**