



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

HEURES D'OUVERTURE

Nous sommes ouverts tous les
jours du Lundi au Vendredi

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
et ses petits légumes **15.€**

. Pavé de Truite et sa sauce crustacés
et ses petits légumes **15.€**



**ANIMATIONS PARTAGÉES
MINIMUM 10 PERSONNES**

. Tartiflette
(tartiflette, charcuterie variée, salade verte)

. Morbiflette
(morbiflette, charcuterie variée, salade verte)

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

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

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

. Carré de Porc fermier élevé plein air
Label Rouge jus thym citron **15.€**

Pommes de Terre Grenaille
. Noie de joue de porc à la provençale **13.€**
Garniture du Chef

. Paleron de Boeuf Braisé 24H - Jus aux
fruits rouges - Garniture du Chef **14.€**



11.€

12.€

13.€

12.€

13.€



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 : 4.00€ / personne

- * Charlotte au chocolat
- * Tarte aux fruits de saison
- * Royal Croustillant au Chocolat
- * Number Cake du Chef (+supp)
- * Couronne de choux craquelin et
mousseline 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 week-end 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!!!