

ANDREA TRAITEUR



L'Offre Cocktail/Bufferet

Le concept du cocktail est de privilégier l'échange et la convivialité. Un assortiment de canapés, cassolettes, minis sandwiches, réductions sucrées sont à déguster debout, un verre à la main. Nous vous proposons une offre adaptée à votre projet, pour un cocktail apéritif étoffé, déjeunatoire ou dînatoire.



L'Offre Traiteur

Pour recevoir vos amis, votre famille, pour un repas entre collègues, le repas traditionnel autour d'une table est toujours un succès... Facile, pratique et utile... Entrées, plats et desserts de notre carte traiteur sont disponibles sur notre site ou contactez-nous pour un devis sur mesure au 02.41.30.13.39.



L'Offre Gourmande

N'hésitez pas à varier les gammes et les saveurs pour offrir un repas gourmand. Pour finir un repas avec une note sucrée, mignardises, macarons, petits fours sucrés maison... Craquez pour nos douceurs, sans modération !

ANDREA TRAITEUR

Cocktails Dînatoires OU Déjeunatoires

(minimum de 15 personnes / pour le service, merci de nous contacter au 02.41.30.13.39)



Toasts Chauds : (0,95 € Pièce)

- burger mexicains
- fish and chips sauce tartare
- escargots feuilletés au pesto
- crevettes cocon
- minis bouchées à la reine...

Navettes : (0,80 € Pièce)

- mousse de jambon
- rilette de saumon
- ganache de foie gras
- jambon serrano/beurre...

Wraps : (0,95 € Pièce)

- thon/concombre/crème ciboulette
- poulet/crudités
- saumon/crème citron
- tex-mex...



Toasts Froids : (0,80 € Pièce)

- crème aneth et crevette
- mousse de thon
- fromage frais et sardine
- roquefort, poire, miel
- jambon serrano et chèvre
- focaccia mozzarella/tomates/basilic
- cakes façon du chef
- burger bœuf/tomate confite/ketchup...

Blinis : (0,80 € Pièce)

- sardine/beurre
- saumon fumé/aneth
- tartinade de poivrons
- camembert/ fruits rouges
- foie gras frais (+0,15€)



Verrines : (1,10 € Pièce)

- poulet/pêches/balsamique
- cappuccino de carottes/chantilly cumin
- crème de reblochon/effeuillé de jambon
- tartare de tomates/basilic
- pamplemousse/crevettes/sauce cocktail
- chair de crabe/pommes acidulées
- saumon/guacamole au citron vert
- chutney d'ananas vanillé/saint-jacques poêlées(+0,15€)

Gourmandises : (assortiments de 24 mignardises : 20,00€)

- minis mousses au chocolat
- verrines sucrées
- minis financiers
- minis choux ou éclairs parfumés
- macarons colorés
- tartelettes
- craquant trois chocolats
- muffins
- brochette de fruits...



ANDREA TRAITEUR – RESTAURANT SAN ANDREA

15, Rue Simone veil – SAINT ANDRE DE LA MARCHE

49450 SEVREMOINE – 02.41.30.13.39

Email : san-andrea49@orange.fr

ANDREA TRAITEUR

Nos Buffets

BUFFET HAPPY - 13,00 €

Menu froid | Dès 15 personnes

ENTRÉES & SALADES

Macédoine, carottes râpées, céleri rémoulade, coleslaw, betteraves, concombres à la crème...

PLATS DU CHEF À DÉGUSTER FROID

Pilon de volaille mariné

Rôti de porc

GARNITURE DU CHEF

Chips, salade verte

DESSERTS GOURMANDS

Salade de fruits frais de saison

Éclair au chocolat



BUFFET GOURMAND - 15,00 €

Menu froid | Dès 15 personnes

ENTRÉES & SALADES / CHARCUTERIE

Piémontaise, niçoise, César poulet, champignons fines herbes, trio de choux, pâtes surimi, strasbourgeoise, pommes de terre harengs, rillettes de porc, terrine de campagne, plateau de charcuterie...

PLATS DU CHEF À DÉGUSTER FROID

Rôti de bœuf

Rôti de Porc

Pilon de Volaille mariné

GARNITURE DU CHEF

Chips, salade verte, mogettes

DESSERTS GOURMANDS

Tarte aux pommes façon crumble

Salade de fruits frais

Charlotte au chocolat

Fromages



Plat Fait Maison

CONSERVATION :

Frais

Entre 0 et 3°C

Max 48 H

Le pain et la vaisselle de table (assiettes, fourchettes, couteaux, verres) ne sont pas inclus !

ANDREA TRAITEUR – RESTAURANT SAN ANDREA

15, Rue Simone veil – SAINT ANDRE DE LA MARCHE

49450 SEVREMOINE – 02.41.30.13.39

Email : san-andrea49@orange.fr

ANDREA TRAITEUR

Traiteur A la Carte

NOS ENTREES

- * Cassolette de crevettes et saint-jacques aux petits légumes sauce safranée 7,90 €
- * Assiette terre et mer (ballottine de saumon fumé, pétales de magret fumé, verrine du chef, foie gras maison) 9,50 €
- * Terrine de poissons et sa sauce 5,50 €
- * Duo de poissons aux agrumes façon tartare, crème ciboulette au citron vert 6,50 €
- * Cassolette de raviole océane, sauce crustacés 6,50 €
- * Dôme de saumon, mousse fromagère et chair de crabe sur son sablé au parmesan 6,50 €
- * Aumônière de gésiers et pommes de terre - sauce foie gras 7,00 €
- * Assiette de saumon aux trois façons (gravlax de saumon agrumes, blinis de saumon, rillettes de saumon) 7,00 €
- * Médaillon de foie gras maison et sa confiture d'oignons 8,50 €



NOS POISSONS

- * Escalope de saumon, crème dieppoise aux crustacés 7,90 €
- * Dos de cabillaud confit au gingembre et citron 8,50 €
- * Filet de merlu, sauce crémeuse au safran 7,00 €
- * Filet de bar croustillant et son huile d'agrumes 10,00 €
- * Aumônière de saint-jacques et crevettes aux petits légumes sauce safranée 9,00 €

Légumes aux choix : fondue de poireaux, julienne de légumes, flan de carottes, riz parfumé, tomates provençales...



NOS VIANDES

- * Carré de porc fermier laqué miel/moutarde 7,50 €
- * Suprême de poulet label rouge rôti au spéculoos et son jus 7,50 €
- * Magret de canard poêlé d'Alain François - ananas rôtis 9,00 €
- * Filet mignon de porc cuisson basse température - crème d'ail 7,90 €
- * Cuisse de canard confite 7,50 €
- * Paleron de bœuf de 12H - sauce vin rouge 8,60 €

Légumes aux choix : purée de légumes, pommes de terre grenailles, poêlée forestière, gratin dauphinois, tatin de tomates, pommes de terre suédoises, tatin d'aubergines à l'ail, tomates provençales...



NOS PLATS A PARTAGER

- * Paella Royale 8,50 €
- * Tartiflette ou Racliflette et sa salade verte 7,50 €
- * Poulet basquaise 7,50 €
- * Rougaille de saucisse 7,50 €
- * Sauté de porc au curry 8,00 €
- * Couscous Royal 8,50 €



ANDREA TRAITEUR – RESTAURANT SAN ANDREA

15, Rue Simone veil – SAINT ANDRE DE LA MARCHE

49450 SEVREMOINE – 02.41.30.13.39

Email : san-andrea49@orange.fr

ANDREA TRAITEUR

Nos desserts

- * Assiette de 2 fromages Affinés + salade verte
- * Assiette de 3 fromages pasteurisés + salade verte

3,00 €/pers
3,00 €/pers



- * Charlotte au chocolat
- * Charlotte aux fruits de saison

2,20 €/pers
2,50 €/pers



- * Craquant aux trois chocolats
- * Tarte aux fruits de saison
- * Craquant framboises / chocolat
- * Croustillant Praliné-Caramel-Vanille

2,60 €/pers
2,50 €/pers
3,00 €/pers
3,50 €/pers

- * Bavaois aux fruits de saison
- * Fraisier
- * Tiramisu

2,20 €/pers
3,00 €/pers
2,80 €/pers



- * Entremet croustillant poires / caramel OU poires/chocolat
- * Assortiments de mignardises

3,00 €/pers
3,00 €/pers



Toutes nos réalisations de desserts sont faites maison...



ANDREA TRAITEUR – RESTAURANT SAN ANDREA

15, Rue Simone veil – SAINT ANDRE DE LA MARCHE

49450 SEVREMOINE – 02.41.30.13.39

Email : san-andrea49@orange.fr

ANDREA TRAITEUR

NOS PETITS + ...

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

- * Nappes et Serviettes Cocktails : 0.25 € /pers
- * Location de Vaisselle : (nous consulter)
- * Percolateur à Café : 20 €
- * Norvégienne : 30 €
- * Le service en salle au dessus de 40 personnes : 5 € / pers.

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..

Dans notre service traiteur, nous vous proposons nos cocktails dînatoires, nos prestations de buffet, les plats à emporter, les plateaux repas... avec possibilité de location de vaisselles, service....

Nous établissons des devis sur demande pour tous types de prestations.

N'hésitez pas à nous contacter au 02.41.30.13.39 ou au 02.41.30.15.35 ou en passant directement par la page contact de notre site!!!

*Pascaline et Christophe
et toute leur Equipe ...*

