

ANDREA TRAITEUR 2022

Retrouvez toutes nos signatures culinaires sur votre table en de délicieuses et très abordables formules pour vos repas en famille et entre amis.

Nous réinventons ici l'esprit traiteur autour de spécialités aussi simples que gourmandes et déjà très appréciées pour leur aspect convivial et festif.



ANDREA TRAITEUR 2022



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 - 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 2022

Cocktails Dînatoires / Déjeunatoires

Prestations à emporter OU prestations traiteur



Pagnote de Navettes Mixtes * 12 pièces (1.20€/pièce)

- * Navette crème de noix et roquefort
- * Navette parisienne (jambon/beurre)
- * Navette fromage frais et saumon



Pagnote de wraps Mixtes * 12 pièces (0.80€/pièce)

- * Wrap roulé poulet Mexicain
- * Wrap Norvégien
- * Wrap de bœuf thaï et petits légumes



Pagnote de verrines Mixtes * 12 pièces (1.20€ / pièce) (2 verrines aux choix)

- * 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



Pagnote Végétarienne * 5 personnes (18.00€/pièce)

- * Bâtonnets de concombre
- * Bâtonnet de carottes
- * Tomates cerises
- * Olives
- * Emmental
- * Sauce tartare



Pagnote Prestige * 12 pièces (1.30 /pièce) (3 choix de bouchées)

- * Bouchée de Thon, cœur tomates, roulé sésame
- * Choux profiteroles saumon, wasabi
- * sablé noisettes, crème parmesan et jambon serrano
- * tatin de foie gras aux pommes (selon approvisionnement)
- * biscuit roulé salé tomates , fromage frais , fines herbes
- * coupelle de crabe, pommes et citron vert
- * barquettes d'endives au saumon mariné, granny et aneth
- * Fraîcheur d'endives, ricotta et œufs de saumon
- * joyaux gourmand (boule de chèvre, melon et pistache (selon saison)
- * Mangue rôtie et foie gras sur pain d'épices

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 2022

NOTRE BUFFET GOURMAND



SALADES

* Piémontaise	10.0 le kg
* Carottes Râpées	8.0 le kg
* Trio de Choux	10.0 le kg
* Pâtes/Surimi/Ananas/Carottes	10.5 le kg
* Champignons Ail et Fines Herbes	10.5 le kg
* Niçoise	10.0 le kg
* Salade Détox (pâtes, tomates, olives, tomates séchées, pesto, poivrons, oignons rouges)	11.0 le kg
* Salade Toscane (pommes de terre, tomates cerises, échalotes, ciboulette, cerfeuil, radis roses, thon emiété)	11.0 le kg
* Poke Bowl (raisin, pomme fruit, céleri, segment d'oranges, chou rouge, jeune pousse, émincé de poulet, pignons de pin)	11.5 le kg
* Salade Thaï (céréals, crevettes marinées, tomates, oignons rouges, salade, soja)	11.0 le kg

PLATEAU FROID

* 2 Tranches Rôti de Boeuf Froid, + 2 Tranches Rôti de Porc Froid, + 1 Pilon de Poulet Mariné	6,5 / pers.
---	-------------

STRUCTURE DE CHARCUTERIE

* Structure de Charcuterie en Présentation avec 5 assortiments de charcuterie par personne	7, / pers.
---	------------

PLATEAU FROMAGES OU PICKING

* Fromages Affinés et Pasteurisés avec sa confiture (fromages de la Crèmerie Bénétteau – Cholet)	4,5 / pers.
---	-------------

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 2022

Traiteur A la Carte

NOS ENTREES

- * Terrine de chèvre et légumes confits (minimum *8 personnes) 8.5
- * Assiette terre et mer (millefeuille de saumon fumé, verrine du chef, finger sablé aux crevettes et légumes) 10.5
- * Tarte Fine de langoustines, mousse homardine et tagliatelles de légumes croquants 9.5
- * Pressé de Foie Gras au Naturel, Chutney aux fruits et Pain d'épices maison (selon disponibilité) 8.5
- * Finger Sablé à la Crème de raifort, Mignon séché, Crevettes et Légumes Croquants 8.5
- * Filet de Maquereau et son escabèche - toast de tomates 8.5
- * Panier feuilleté aux fruits de mer, ricotta d'épinards 9.5



NOS POISSONS

- * Saumon Confit à l'huile d'olive Fenouil Rôti au Curcuma et Huile Verte 12.
- * Filet de bar rôti au beurre blanc 13.
- * Cabillaud Rôti et ses crevettes flambées condiment citron passion 12.



NOS VIANDES

- * Boeuf Confit 12H et son jus corsé 11.
- * Filet mignon de porc cuisson basse température - crème à l'ail 9.5
- * Souris d'agneau confite aux figues et aux amandes 14.
- * Noix de Joue de Porc confite 12H au miel et au jus de pommes des Vergers de la chenillère 9.5
- * Ballotine de poulet façon tex-mex 9.5

2 garnitures comprises aux choix : purée de patate douces, gratin dauphinois, tatin d'aubergines à la napolitaine, poêlée de légumes d'antan, brochettes de légumes façon ratatouille, pommes de terre grenailles, riz parfumé aux trois couleurs, crumble de patates douces aux fruits secs...

NOS PLATS A PARTAGER

- * Paella Royale (riz, calamars, crevettes, moules, poivrons, chorizo...) 11.5
- * Tajine de poissons au gingembre et citron 12.
- * Tartiflette ou Racliflette et sa salade verte 9.5
- * Tajine de Poulet/Citrons confits, miel, olives, courgettes, carottes 11.
- * Jambalaya créole (riz, poulet, chorizo, crevettes, langoustines) 12.
- * Rougaille de saucisse et son riz parfumé 9.5
- * Bœuf Bourguignon Façon Grand Mère La Vallée Verte (producteur st.Christophe) 9.5
- * Couscous Royal (semoule, merguez, poulet, agneau, confit d'oignons...) 11.



NOS GRILLADES

- * Assortiments Boucherie Pierrade 2 kg 8 à 10 personnes 29.50
- (bœuf de la vallée verte (macreuse, tende de tranche, tournedos de rumsteak)
- * Côte de Boeuf * 1 kg SELON COURT
- (Boeuf de la Vallée Verte - producteur de St.Christophe)

A COMMANDER 7 JOURS AVANT VOTRE PRESTATION



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 2022

Nos Fromages

* Plateau de Fromages Affinés / Pasteurisés et sa confiture de la Crèmerie Bénéteau 4.5/pers.

Faites vous plaisir avec un fromage chaud individuel...

* Feuilleté d'Osso Iraty aux cerises noires 3.0/pers.

* Calzone Roquefort/Poires 3.0/pers.

* Sucette de Chèvre miel et romarin 3.0/pers.

Nos Desserts

Toutes nos réalisations de desserts sont faites maison...

Nos desserts peuvent être réalisés de 8/12/16 personnes ou plus

* Charlotte au chocolat 3. / pers.

* Royal Croustillant au Chocolat 3.9 / pers.

* Entremet aux fruits rouges et cœur citron 3.5 / pers.

* Bavarois nougat, croquant spéculoos, glaçage caramel 3.5 / pers.

* Tarte aux fruits de saison 3.5 / pers.

* Craquant framboises / chocolat 4. / pers.

* Tartelettes Caramel/Chocolat et fruits de la passion 3.5 / pers.

* Couché de Soleil (biscuit noix de coco, mousse mangue/passion, croustillant praliné feuillantine) 4. / pers.

* Plateau d'Assortiments de mignardises 3.5 / pers.



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 2022

NOS DESSERTS PERSONNALISES

Number ou Letter Cake



- * Base Génoise Nature ou Chocolat
- * Ganache Montée 3 Chocolats, Chocolat/Caramel, Chocolat/Praliné
- * Ganache Montée Chocolat Blanc/Framboise Curd+Fruits Rouges
- * Ganache Montée Chocolat Blanc Fruits de Saison
- * Mousseline Vanille et Compotée de Pommes/Caramel
- * Choux Garnis Vanille ou Chocolat ou Caramel

Cake Design ou Gravity Cake



Chocolat - Caramel, Framboise - Citron, Framboise - Vanille, Chocolat - Praliné, Passion - Mangue, Exotique...

Toutes nos réalisations sont faites maison...Minimum de 10 personnes...
Pour toutes personnalisations suivant vos goûts, vos parfums...nous consultez..

* **Number et Letter Cake** : 5.5 € la part

* **Cake Design et Gravity Cake** : 6.0 € la part

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 2022

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 : 20 €
- * Norvégienne chauffante (se branche électriquement) : 30,00€
- * 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 en passant directement par la page contact de notre site!!!

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



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