

LES ENTRÉES

| | |
|---|---------|
| Coquille de noix de St Jacques (chaud) | 7,50 € |
| L'estivale émincé de melon, chiffonnade de jambon et pavé de poisson du moment (selon saison) | 9,00 € |
| Mini brochette de noix de St Jacques (3 noix) lard, champignons et oignons (chaud) | 9,50 € |
| Médaille de foie gras de canard entier maison , compotée d'échalotes et sa fleur de sel de Noirmoutier | 9,90 € |
| Salade tiède à la Challandaise au vinaigre de cidre sauté de canard, émincé de champignons, gésiers et lardons braisés | 10,50 € |
| Tarte fine de légumes provençaux chiffonnade de jambon, copeaux de parmesan et herbes fraîches | 10,50 € |
| Duo terre & mer médaillon de foie gras de canard entier maison et saumon fumé maison et sa crème ciboulette | 12,00 € |
| Ardoise gourmande médaillon de foie gras, émincé de saumon mariné aux herbes et agrumes, et brochette de gambas rôties | 12,80 € |
| Salade végétarienne mesclun, Ossau-Iraty, champignons, mini légumes taillés, œuf poché, quinoa, huile de pépins de raisin et vinaigre de framboise | 13,00€ |
| Rêves de mer tartare de dorade à l'huile d'olive, filet de bar mariné aux herbes fraîches, brochette de St Jacques et gambas | 13,50 € |
| Enroulé de foie gras & aiguillette de canard sur mini brochette (chaud) | 14,00 € |
| Nage de queues de langoustines au Loupiac et ses légumes croquants | 15,80€ |
| Assiette Plaisir médaillon de homard, luculus de foie gras, magret de canard fumé et queues de langoustines | 17,90 € |
| ½ Homard à la parisienne | 19,00€ |
| Plateau de fruits de mer 5 huîtres, 5 langoustines, 100 gr de palourdes, 100 gr de bulots et 70 gr de crevettes (à partir de 20 personnes minimum) | 23,00 € |
| Flamboyant de homard aux biseaux de poireaux et noix de St Jacques tièdes minute | 25,00 € |



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES POISSONS

| | |
|--|---------|
| Cassolette de noix de St Jacques et son fumé de poisson au vin moelleux | 11,50 € |
| Dos d'églefin en papillote et sa crème fermière au romarin | 11,50 € |
| Filet de dorade à la fleur de sel de Noirmoutier et salicornes | 12,00 € |
| Escalope de sandre au beurre nantais et ses tagliatelles de légumes | 13,00 € |
| Poêlon de la mer : merlu, gambas, moule, palourdes, champignons et petits légumes taillés | 13,50 € |
| Brochette de lotte sauce homardine | 14,00 € |
| Filet de cabillaud en croûte de chorizo et son infusion d'estragon | 14,00 € |
| Duo de queues de langoustine et noix de St Jacques au coulis de crustacés (en poêlon à oreilles) | 14,50 € |
| Filet de bar sur peau et son émincé de fenouil à l'émulsion d'anis | 15,90 € |
| Mijoté de homard à l'Armoricaine et ses petits légumes tournés | 19,00 € |
| Tronçon de turbot en écailles et son velouté de jardinier truffé | 25,00 € |

LES VIANDES

| | |
|--|---------|
| Cuisse de canette à la duxelles de champignons | 9,90 € |
| Suprême de volaille sauce forestière | 9,90 € |
| Épaule d'agneau à la ficelle et ses gousses d'ail confites en chemise | 10,00 € |
| Effiloché de bœuf à la citronnelle et son écrasé de pomme de terre | 11,00 € |
| Filet mignon de porc à la graine de moutarde | 11,00 € |
| Giglette de pintadeau farcie au foie gras et sa crème de girolles | 12,30 € |
| Caille désossée farcie pomme de terre farcie et fagot d'asperges vertes | 12,50 € |
| Filet de canette jaune du père Léon | 13,00 € |
| Grenadin de veau sauce au poivre | 14,50 € |
| Tournedos de magret de canard et son flan de foie gras aux champignons des bois | 15,50 € |
| Emincé de veau aux noix de St Jacques | 16,00 € |
| Tournedos Rossini filet de bœuf, foie gras et morilles | 17,50 € |
| Filet de canard Challandais en croûte d'épices | 18,80 € |

LES VÉGÉTARIENS

| | |
|--|---------|
| Brochette d'artichaut aux 2 carottes , crème d'échalote truffée | 12,60 € |
| Croustade aux champignons et sa mini farandole de légumes | 12,80 € |

Tous nos plats chauds sont accompagnés de légumes et sauce



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES FROMAGES

« SELECTION BEILLEVAIRE »

Brie de Meaux « Fleur Rouge » accompagné de sa salade 4,50 €
Maroilles rôti à la graine de cumin sur lit de salade (chaud) 5,00 €

Assiette de fromages affinés à 5,90 €
Brun de noix, chèvre et curé nantais

Plateau de fromages affinés à 6,90 €
Environ 10 sortes de fromages
accompagné de salade aux noix

Plateau gourmand de fromages affinés à 8,95 €
5 fromages variés, salade verte,
Pain aux fruits et confitures assorties

Pièce montée de fromages « Beillevaire » à 12,00 €
fromages entiers, 10 variétés, déco fleurs végétales,
support lumineux et rondin de bois, confitures assorties
(minimum 80 parts, à volonté pendant la prestation)

LES FRUITS FRAIS

Corbeille de fruits de saison (100 gr/pers) à 5,00 €
(minimum 30 parts)

ou

En cascade à partir de 100 personnes à 6,00 €


Traiteur Soullandais
Le plaisir de partager, l'art de recevoir.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES DESSERTS

LES TARTES (selon saison) à 5,00 €

Coup de soleil pâte sucrée, crème d'amandes, poires, crème pâtissière

Fraise pâte sucrée, fraises et chantilly (ou autre à la demande)

Fruits rouges pâte sucrée, crème pâtissière, fruits rouges

Tarte tatin à partager

LES MOUSSES à 5,00 €

Tahiti dacquoise coco, mousse coco, biscuit chocolat, crème chiboust passion

Le Normand mousse à la pomme et mousse au caramel avec pommes flambées

Pêche de vigne mousse à la pêche et biscuit aux amandes

Madrigal biscuit, mousseline chocolat blanc, fraises

Poire-caramel mousse poire, mousse caramel et biscuit Joconde

LES CHOCOLATS à 5,00€

L'Opéra biscuit Joconde imbibé de café, ganache, crème beurre et café

Le Saint-Gilles chocolat au lait, blanc, noir, fond biscuit chocolat

La Dame Blanche génoise, framboise, mousse chocolat blanc, copeaux de chocolat blanc

Fleur de Guérande biscuit chocolat, biscuit caramel, mousse chocolat, ganache

LES FRUITS à 5,00 €

Fraisier / Framboisier / Abricotier (selon saison)

LES DESSERTS INDIVIDUELS « Maison Maurice »

| | |
|--|---------|
| Tarte aux citrons meringuée (citron jaune et vert) | 7,00 € |
| Dôme aux fruits rouges (cheesecake allégé aux fruits rouges) | 7,00 € |
| Mango (mangue, coco, citron vert) | 8,00 € |
| Millefeuille Plaisir (choco lait, praliné, noisette) | 8,00 € |
| Royal Chocolat (choco noir, noisette, praliné) | 8,00 € |
| LES PIECES MONTEES (3 choux par personne) cône ou colonne (personnalisation sur devis uniquement) | 11,00 € |
| Wedding-cake, nude-cake ou number-cake parfum au choix (décoration de fleurs et personnalisation, sur devis uniquement) | 12,00 € |
| Pyramide de choux craquelins ou macaron (3/pers) | 10,00 € |
| Soupe de fraises à la menthe | 5,50 € |
| Duo gourmand (au choix) accompagné de son coulis de fruits frais | 6,00 € |
| Assiette de 3 desserts (au choix) accompagnée de son coulis de fruits frais. A partir de : | 8,00 € |
| Buffet de desserts (5/pers) au choix (au choix: chou, macaron, tartelette, cannelé, mini muffin, crumble, soupe de fraise, Tiramisu, brochette de fruits frais...) | 14,00 € |
| Brochette de fruits frais de saison (la douzaine) | 30,00 € |
| Mignardises assorties (la douzaine) | 24,00 € |
| Présentoir avec artifices (prix par part) | 2,50 € |
| Présentation Prestige glace carbonique, feux d'artifice d'intérieur, leds .. (prix par part) | 5,00 € |

Traiteur Soullandais

Le plaisir de partager, l'art de recevoir.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES COCKTAILS

| | |
|--|---------|
| Réductions chaudes (la douzaine) | 12,00 € |
| Navettes garnies (la douzaine) | 12,50 € |
| Toasts froids assortis (la douzaine) | 13,50 € |
| Wraps assortis (la douzaine) | 13,50 € |
| Wraps aux crevettes (la douzaine) | 14,00 € |
| Mini burgers (la douzaine) | 15,00 € |
| Canapés Prestige (la douzaine) | 15,50 € |
| Brochettes froides apéritif (la douzaine) | 17,00 € |
| Pics gourmands (la douzaine) | 18,00 € |
| Pain nordique (la pièce) | 36,00 € |

LES PLATEAUX DE CRUDITES ASSORTIES et leurs sauces

| | |
|--|---------|
| Le petit (rond) 10 personnes | 46,00 € |
| Le grand (rectangle) 20 personnes | 69,00 € |

LES VERRINES ET COUPELLES (avec une petite cuillère fournie)

| | |
|--|--------|
| Verrine assortie (la pièce) | 1,80 € |
| Cuillère cocktail (la pièce) | 2,20 € |
| Mini-cassolette chaude (la pièce) | 2,80 € |

LES COCKTAILS (hors service, boissons, vaisselle et matériel)

| | |
|---|---------|
| Cocktail apéritif (8 pièces/pers) toasts froids, wraps assortis et pics gourmands | 10,50 € |
| Cocktail amélioré (10 pièces/pers) canapés froids, mini burgers, wraps assortis et pics gourmands, verrines assorties | 13,90 € |
| Cocktail médium (14 pièces/pers) canapés froids, mini burgers, wraps aux crevettes, pics gourmands, brochettes apéritif, verrines assorties et cuillères cocktail (avec possibilité de 3 pièces sucrées à la demande) | 15,60 € |
| Cocktail dinatoire (20 pièces/pers) canapés froids, mini burgers, wraps aux crevettes, pics gourmands, navettes garnies, brochettes apéritif, verrines assorties, cuillères cocktail, mignardises sucrées | 25,50 € |
| Cocktail dinatoire (25 pièces/pers) canapés froids, mini burgers, wraps aux crevettes, pics gourmands, navettes garnies, brochettes apéritif, verrines assorties, cuillères cocktail, mignardises sucrées et brochette de fruits frais | 34,00 € |

LES ATELIERS sur chiffrage uniquement, 1 atelier par tranche de 80 convives, comprennent 3 pièces par personne, à partir de 5,00 € ttc/pers.)

Banc d'écailler, découpe de saumon fumé et mariné, dégustation de foie gras maison, atelier campagnard, bar à sushis, plancha mer, plancha terre, braséro terre et mer, atelier galettes et crêpes, dégustation de glaces artisanales

LES OPTIONS

| | |
|--|--------|
| Matériel cocktail (minimum 50 personnes) nappage et juponage tissus, verrerie (retour sale), serviette cocktail, vasques et paillettes de glace | 3,00 € |
| Prestation de service cocktail (minimum 50 personnes, pour une durée de 2h maximum) | 4,00 € |



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES SERVICES COMPLÉMENTAIRES

| | |
|---|----------|
| Trou normand sorbet et alcool, par personne | 3,50 € |
| Petit pain spécial individuel par personne | 1,20 € |
| Montage de cascade (hors boissons) par personne | 1,30 € |
| Brioche et café du soir par personne | 3,00 € |
| Café pour le bal (forfait percolateur 15 litres, café, sucre, tasses jetables et agitateurs) | 46,00 € |
| Café et baguette Tradition par personne | 2,80 € |
| Bière pression artisanale « La No » incluant droit, gobelets et gaz (le litre) – (fût de 20 litres, par 3 fûts minimum) | 4,80 € |
| Location de table ronde (diamètre 150 ou 170 cm) la pièce (diamètre 150 cm pour 6 à 8 personnes et diamètre 170 cm pour 8 à 10 personnes) | 21,60 € |
| Location de table rectangle (180 x 80 cm) pour 6 personnes, la pièce | 16,80 € |
| Location de chaise blanche (en plastique) la pièce | 2,00 € |
| Location de mange-debout houssé la pièce | 36,00 € |
| Location totem lumineux pour éclairage de buffet (location à la paire) la pièce | 60,00 € |
| Eclairage d'ambiance les 4 éléments | 100,00 € |
| Bar lumineux l'élément | 150,00 € |
| Forfait location de vaisselle complète par personne | 4,40 € |
| Location nappe en tissu blanc (pour table ronde ou rectangle) la pièce | 14,60 € |
| Location serviette tissu blanc la pièce | 1.90 € |
| Mise en place du couvert, service et débarrassage du repas par personne (pour un minimum de 50 personnes) En dessous de 50 personnes, facturation du personnel à l'heure | 7,50 € |
| Serveur pour bar le soir minimum 2 personnes 70,00€ ttc/heure/serveur (hors jours fériés) | 70,00 € |
| Location réchaud bain-marie la pièce | 19,80 € |
| Location conteneur froid ou chauffant la pièce | 32,60 € |
| Location étuve la pièce | 80,00 € |
| Forfait cuisson pour site non-équipé ou insuffisamment équipé | 330,00 € |
| Frais de déplacement au-delà de 30 Kms | 1,50 € |
| Indemnité forfaitaire de transport par véhicule | 25,00 € |

LES BUFFETS

LES PLANCHES APÉRO au choix (10 pers.)

La charcutière à 45,00 €, la fromagère à 55,00€ ou la mixte à 50,00 €

LE TRADITION à 16,90 €

Salades composées

Charcuterie variée andouille, rosette, jambon sec et saucisson à l'ail

Terrines assorties pâté de campagne et rillettes de porc et condiments complets

Viandes froides, 2 sortes au choix : rôti de porc, bœuf, agneau ou poulet

Dessert au choix crumble, tiramisu, tarte Tatin, salade de fruits frais, tarte aux pommes

LE GOURMET à 26,90 €

Salades composées au choix

Terrine de lotte

Plat chaud au choix, un seul au choix : fricassée de volaille, cochon de lait farci tranché, ragout de margate, mijoté de la mer ou tajine de légumes

Fromages Pascal Beillevaire et sa salade verte

Dessert au choix (sur la carte des desserts : les tartes, les mousses, les chocolats ou les fruits)

LE MARIN à 32,90 €

Huîtres (3/pers)

Marquise de saumon fumé

Taboulé de fruits de mer et tagliatelles aux noix de St Jacques

Ragoût de margate ou mijoté de la mer (chaud, un seul au choix)

Fromages Pascal Beillevaire et sa salade verte

Dessert au choix (sur la carte des desserts : les tartes, les mousses, les chocolats ou les fruits)

LE GUSTATIF à 39,50 €

Fruits de mer

Luculus de foie gras

Marquise de jambon sec

Trio de poissons froids sur brochette noix de St Jacques, saumon et lotte

Confit de canard et sa garniture campagnarde

Fromages Pascal Beillevaire et sa salade verte

Dessert au choix (sur la carte des desserts compris entre 5,00 € et 8,00 €)

OPTION POUR TOUT BUFFET A MANGER DEBOUT

Possibilité de salades composées en contenants individuels 1,50 € /personne

OPTION :

PAIN 1,30 €/personne

FORFAIT LOCATION VAISSELLE COMPLETE (retour sale) 4,40 €/personne



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES PLATS TYPIQUES

Tous les plats sont accompagnés de légumes.

| | |
|---|---------|
| Rougaille saucisse et son riz madras | 9,70 € |
| Sauté de porc au curry | 9,80 € |
| Tajine de poulet au citron | 9,90 € |
| Canard au Muscadet | 9,90 € |
| Cassoulet au confit de canard haricots blancs, cuisse de canard, saucisse et saucisson | 10,30 € |
| Fricassée de volaille de Challans | 10,30 € |
| Cuisse de canard confite | 10,40 € |
| Coq au vin et pommes vapeur | 10,50 € |
| Choucroute Alsacienne | 10,60 € |
| Champvallon d'agneau agneau, oignons, pommes de terre et aromates | 10,70 € |
| Navarin d'agneau | 10,80 € |
| Parmentier de confit de canard | 10,90 € |
| Couscous royal poulet, agneau, merguez, légumes et semoule | 11,30 € |
| Veau à la Niçoise poivrons, olives, oignons, aromates | 11,90 € |
| Veau Marengo | 11,90 € |
| Ragoût de margate | 11,50 € |
| Paëlla royale poulet, porc, saucisses, gambas, moules et chorizo | 11,80 € |
| Tajine de légumes au cumin | 12,00 € |
| Blanquette de veau à l'ancienne | 12,50 € |
| Cochon de lait farci (tranché) | 12,50 € |
| Mijoté de la mer poisson, moules, seiche, crevettes, champignons... | 14,00 € |
| Choucroute de la mer | 15,50 € |
| | |
| A LA BROCHE (à partir de 50 personnes) | |
| Cochon de lait avec ses légumes et sa salade | 17,00 € |
| Méchoui avec ses légumes et sa salade | 17,00 € |

ASSORTIMENT AU CHOIX DE SALADES COMPOSEES POUR BUFFETS La part 5,90 €
(buffets proposés au recto)

Strasbourgeoise ou **Langue fumée** ou **Poulet aux agrumes** ou **Choux-jambon** ou **Fraîcheur** ou **Crudités** ou **Tagliatelles aux lardons** ou **Taboulé** ou **Taboulé aux crevettes** ou **Hareng** ou **Niçoise** ou **Californienne** ou **Exotique** ou **Camarguaise** ou **Djerba** ou **Salade de fruits de mer** ou **Landaise** ou **Tagliatelles au saumon** ou **Coleslaw**...


Traiteur Soullandais
Le plaisir de partager, l'art de recevoir.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES MENUS

MENU à 52,00 €

Entrée au choix :

L'estivale émincé de melon, chiffonnade de jambon et pavé de poisson du moment (selon saison) **OU**
Mini brochette de noix de St Jacques (3 noix) lard, champignons, oignons (chaud) **OU**
Médaille de foie gras de canard entier maison, compotée d'échalotes et sa fleur de sel de Noirmoutier

Plat principal au choix :

Dos d'églefin en papillote et sa crème fermière au romarin **OU**
Cuisse de canette à la duxelle de champignons **OU**
Épaule d'agneau à la ficelle et ses gousses d'ail confites en chemise

Plateau de fromages affinés et sa salade verte aux noix

Le dessert au choix :

Tarte tatin et sa crème fermière **OU**
Poire-caramel mousse poire, mousse caramel et biscuit Joconde **OU**
Le Saint-Gilles chocolat au lait, blanc, noir, fond biscuit chocolat

MENU à 59,00 €

Entrée au choix :

Tarte fine de légumes provençaux chiffonnade de jambon, copeaux de parmesan et herbes fraîches **OU**
Duo terre & mer médaille de foie gras de canard entier maison et saumon fumé maison et sa crème ciboulette **OU**
Salade tiède à la Challandaise au vinaigre de cidre sauté de canard, émincé de champignons, gésiers et lardons braisés

Plat principal au choix :

Filet de dorade à la fleur de sel de Noirmoutier **OU**
Effiloché de bœuf à la citronnelle et son écrasé de pommes de terre **OU**
Gigot de pintadeau farci au foie gras et sa crème de girolles

Plateau de fromages affinés et sa salade verte aux noix

Le dessert au choix :

Millefeuille Plaisir (choco lait, praliné, noisette) **OU**
Duo gourmand (au choix) accompagné de son coulis de fruits frais **OU**
Pièce montée nougatine

*Menus fixes et identiques pour la totalité des convives.
Nos menus sont compris avec café, pain, service, vaisselle et nappage
(pour un minimum de 50 convives, hors boissons et service boissons)*


Traiteur Soullandais
Le plaisir de partager, l'art de recevoir.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS
Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES MENUS

MENU à 64,00 €

Cocktail apéritif (8 pièces/pers. hors atelier)
toasts froids, wraps assortis et pics gourmands

Entrée au choix :

Coquille de noix de St Jacques lard, champignons, oignons (chaud) **OU**
Tarte fine de légumes provençaux chiffonnade de jambon, copeaux de parmesan et herbes fraîches **OU**
Médailillon de foie gras de canard entier maison, compotée d'échalotes et sa fleur de sel de Noirmoutier

Plat principal au choix :

Escalope de sandre au beurre nantais et ses tagliatelles de légumes **OU**
Filet mignon de porc à la graine de moutarde **OU**
Suprême de volaille sauce forestière

Maroilles rôti à la graine de cumin sur lit de salade (chaud)

Le dessert au choix :

Fraisier (selon saison) **OU**
Tahiti dacquoise coco, mousse coco, biscuit chocolat, crème chiboust passion **OU**
Fleur de Guérande biscuit chocolat, biscuit caramel, mousse chocolat, ganache

MENU à 69,00 €

Cocktail médium (14 pièces/pers.)

(Avec possibilité de 3 pièces en atelier : banc d'écailler ou campagnard ou découpe de saumon)
canapés froids, mini burgers, wraps aux crevettes, pics gourmands, brochettes apéritif, verrines assorties et cuillères cocktail

Plat principal au choix :

Brochette de lotte sauce homardine **OU**
Grenadin de veau sauce au poivre **OU**
Filet de canard Challandais en croûte d'épices

Plateau de fromages affinés et sa salade verte aux noix

Le dessert au choix :

Royal Chocolat (choco noir, noisette, praliné) **OU**
Assiette de 3 desserts (au choix) accompagnée de son coulis de fruits frais **OU**
Pyramide de choux craquelins ou macaron (3/pers)

*Menus fixes et identiques pour la totalité des convives.
Nos menus sont compris avec café, pain, service, vaisselle et nappage
(pour un minimum de 50 convives, hors boissons et service boissons)*


Traiteur Soullandais
Le plaisir de partager, l'art de recevoir.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.
SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS
Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES PLATEAUX REPAS

Plateau froid n° 1 à 15,90 €

Salade composée
Charcuterie
Rôti de boeuf
Emmental, beurre
Tarte aux pommes

Plateau froid n° 2 à 16,30 €

Salade Strasbourgeoise
Pavé de poisson, sauce citron
Confit de canard
Brie, beurre
Tiramisu maison

Plateau froid n° 3 à 17,50 €

Tarte fine de légumes de saison
Saumon mariné
Crêpinette de pintadeau au foie gras et son flan de légumes
Camembert et chèvre
Salade de fruits frais de saison

Plateau repas chaud n° 4 à 17,50 €

Plateau repas avec viande à réchauffer
(Filet de poulet ou sauté de porc ou parmentier de confit de canard ou poisson du moment)

Tous les plateaux comprennent les couverts en sachet, chips, gobelets, condiments et pain
Boissons : à la demande, sur chiffrage uniquement

Engagement environnemental emballages :

Toutes les matières de nos plateaux sont recyclées ou recyclables et de fabrication française.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES ARDOISES REPAS

Plateau LE PRESTIGE à 26,50 €

Médailillon de foie gras de canard
Saumon fumé, crème ciboulette
Mini brochette froide St Jacques, saumon et lotte sauce Aurore
Magret de canard
Fromage
Mignardises

Plateau LE GOURMAND à 26,50 €

Marbré de foie gras aux fruits secs, abricots et pruneaux
Tartare de saumon frais au citron vert
Merlu farci sauce citron
Gigot d'agneau
Fromage
Mignardises

Plateau LE ROYAL à 26,50 €

Luculus de foie gras
Saumon mariné à l'aneth et aux agrumes
Terrine de lotte sauce citron
Rôti de boeuf
Fromage
Mignardises

Plateau L'ESTIVAL (de juin à octobre) à 26,50 €

Salade californienne, melon, fraise, avocat, crabe, tomate, salade verte
Jambon sec et coppa
Pavé de poisson blanc du mareyeur
Giglette de pintadeau farcie au foie gras
Fromage
Mignardises

Toutes les ardoises comprennent les couverts, verres, condiments et pain
Boissons : à la demande, sur chiffrage uniquement


Traiteur Soullandais
Le plaisir de partager, l'art de recevoir.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com

LES BOISSONS

APERITIFS le litre

| | |
|---------------------|---------|
| Kir vin blanc | 12,00 € |
| Kir pétillant | 14,90 € |
| Sangria | 13,70 € |
| Cocktail Impérial | 14,90 € |
| Soupe Angevine | 14,90 € |
| Cocktail Eau de Mer | 14,90 € |
| Punch | 15,40 € |
| Spritz | 18,90 € |

MÉTHODES TRADITIONNELLES ET CHAMPAGNES la bouteille

| | |
|---------------------------|---------|
| Brut de Charvis blanc | 16,90 € |
| Brut de Charvis rosé | 16,90 € |
| Crémant de Loire | 18,20 € |
| Champagne Thiebault blanc | 35,00 € |
| Champagne Thiebault rosé | 38,00 € |

LES FORMULES BOISSONS à volonté pendant le repas (minimum de 50 personnes)

Incluant le service des boissons, mise sur table, recharge et débarrassage. En cas de difficultés d'approvisionnement, nous nous réservons la possibilité de vous proposer un équivalent.

Formule « Magnum »

15,80 €

Vin blanc Tariquet Sauvignon
Vin rouge Matibon de Baudan LISTRAC-MÉDOC
1 Coupe de pétillant Brut de Charvis blanc montée en cascade
Eau plate et eau gazeuse ABATILLES (bouteille en verre)

Formule « Jéroboam »

17,80 €

Vin blanc Quincy
Vin rouge Chinon
1 Coupe de pétillant Brut de Charvis blanc montée en cascade
Eau plate et eau gazeuse ABATILLES (bouteille en verre)

Formule « Balthazar »

19,80 €

Vin blanc Chablis
Vin rouge Coucheroy Pessac Léognan
1 Coupe de champagne Thiebault blanc montée en cascade
Eau plate et eau gazeuse ABATILLES (bouteille en verre)

Formule eau

4,90 €

Eau plate et eau gazeuse ABATILLES (bouteille en verre)

Nous vous laissons la possibilité de fournir vos boissons, dans ce cas une prestation de service de vos boissons vous sera facturée 2.50€ ttc/pers.



Tarifs TTC par personne valables à partir du 01/01/2026. Annule et remplace les tarifs précédents.

SERVICE NON COMPRIS.

Z.A. 5 rue des Acacias 85300 SOULLANS

Tél : 02.51.93.04.96 – E-mail : contact@traiteursoullandais.com