

Carte Traiteur et Buffets 2024

Tradition Sarthoise

Prix de la Meilleure BOUCHERIE ARTISANALE de France
en viandes Label Rouge 2018 

Champion de France du meilleur Boudin blanc d'Essay en 2023



Mickaël DOIRE

Maître Artisan-Boucher-Charcutier-Traiteur

Épicerie du Terroir



35 place de l'église 72560 Changé - Tél. 02 43 40 02 13 / 02 43 41 47 92

mickaël.doire@traditionsarthoise.fr

www.traditionsarthoise.fr

Fêtes • Anniversaires • Mariages • Associations • Entreprises

Mises en bouche



Le + Tradition Sarthoise
**RILLETTES MAISON
 DE PORC FERMIER
 LABEL ROUGE DE LA SARTHE**

Médailles d'or au concours
 général agricole Paris 2020



Le + Tradition Sarthoise
« LE REFRAIN »
 fromage fermier Bio Sarthois

APÉRO

- Chips de chorizo au poulet de loué1€
- Mini Paris Brest au foie gras de canard.....3€
- Gambas marinée en Chips de radis blanc1€
- Baby burger au thon1€95
- Baby burger au poulet1€95
- Mini burger au foie gras de canard3€
- Mini burger au saumon fumé et à la crème ...3€
- Blinis de saumon à la crème1€

Mises en bouche Sarthoises :

Boudin noir ou Antillais et mini rillons. /pers 1€

Assortiment de légumes crus et sauces.....1€30

Saucisson sec (au choix) tranché en barquette
 bois7€

Terrine de Rillettes pur porc



(barquette en bois)18€95 le kg

VERRINES

- Verrine tartare de saumon label rouge.....1€95
- Verrine Saint Jacques à la provençale.....1€95
- Verrine de patate douce au chorizo1€95
- Verrine aux petits légumes1€95
- Verrine tartare de tomate
 et fromage frais fermier1€95
- Verrine saumon aux pommes croquantes..1€95

BROCHETTES

- Brochette magret de canard fumé
 au fromage « le Refrain »1.20€
- Brochette tomate cerise et mozzarella1.20€
- Brochette tomate cerise et chèvre1.20€
- Brochette de rillons et fromage « le Refrain»....1.20€

Le + Tradition Sarthoise

BOUDIN NOIR ET BOUDIN ANTILLAIS

A base de porc fermier Label Rouge de la Sarthe, d'aignons frais,
 d'œufs fermiers de Loué Label Rouge et de la crème au lait cru fermier
 Concours International du Meilleur Boudin de Mortagne au Perche
 boudin noir 2020 : Médaille Argent
 boudin antillais 2010 et 2011: Médaille d'Or
 2012, 2008 et 2007 : Médaille de Bronze



Le + Tradition
 Sarthoise
 mini cuillère en bois
 fournie
 avec la verrine

CUILLÈRES

- Cuillère Saint Jacques à la provençale1€
- Cuillère océane aux gambas.....1€
- Cuillère de saumon aux pommes croquantes.1€
- Cuillère tartare de bœuf à la provençale.....1€

LES CANAPÉS

- Pain surprise assorti 60 pièces38€95
 - Canapés prestiges x20 :..... le plateau 13€
 - Canapés prestiges x40 :..... le plateau 25€
- (saumon fumé, œuf, fromage, terrine st jacques, jambon Bayonne rillettes, saucisson, Terrine mareyeur)



Le + Tradition Sarthoise

Pain surprise et canapés fait maison avec notre charcuterie, terrine de poisson et saumon fumé maison



- Petits fours assortis..... 1€ pièce
- Muffin au chorizo.....1€
- Muffin aux petits légumes1€
- Muffin de poulet aux épices.....1€
- Mini quiche lorraine.....1€
- Mini hot dog1€
- Mini croque au refrain1€
- Mini saucisse costumée1€
- Mini pizza1€



Le + Tradition Sarthoise
nos fabrications traiteur sont faites avec des Oeufs de Loué fermiers Label Rouge

- Pizza (bande de 500g).....10€ pièce
- Pizza reine : Tomate, jambon, champignons et mozzarella
- Pizza poulet : Poulet, crème, champignons et mozzarella
- Pizza chorizo : Chorizo, poivrons, tomate et mozzarella
- Pizza burger : Bœuf, tomate, cornichons et cheddar
- Pizza raclette : Pommes de terre, lardons, oignons, crème, fromage raclette

Cocktails

COCKTAIL dînatoire

6€75
par personne

- Mises en bouche sarthoises (mini rillons et boudin noir)
- 1 verrine tartare de saumon
ou 1 baby burger au thon
- 1 Chips de chorizo au poulet
ou 1 Gambas marinée en Chips de radis blanc
- 2 mini saucissons secs assortis
- 3 canapés assortis (saumon fumé label rouge, rillettes porc fermier label rouge, jambon Bayonne)

COCKTAIL dînatoire « COMPLET »

11€95
par personne

- Mises en bouche sarthoises (mini rillons et boudin noir)
- 1 verrine tartare de saumon
ou 1 baby burger au thon
- 1 Chips de chorizo au poulet
ou 1 Gambas marinée en Chips de radis blanc
- 2 mini saucissons secs assortis
- 3 canapés assortis (saumon fumé label rouge, rillettes porc fermier label rouge, jambon Bayonne)
- Assortiment de fromages artisanaux sarthois coupés en cube (gouda, refrain, chèvre)
- 3 petits fours sucrés assortis (Fabriqués par un maître artisan pâtissier)
- 1 mignardise chocolat (Fabriqué par un maître artisan pâtissier)

COCKTAIL 6 À 12 PERS

80€
les 120 pièces

- 6 baby burgers au thon
- 6 Muffins au chorizo
- 6 Chips de chorizo au poulet de Loué
- 6 Gambas marinées en Chips de radis blanc
- 6 Verrines Saint Jacques à la provençale
- 6 Mini paris Brest au foie gras de canard
- 20 canapés prestiges assortis
- 1 Filet mignon fumé tranché 200g
- 1 saucisson sec tranché 250g

PLANCHE APÉRO 6/8 PERS

25€
la planche

- Chiffonnade jambon italien 50g
- Saucisson sec 120g
- Mini rillons 100g
- Magret canard fumé 100g
- Filet mignon fumé 100g
- Saucisson ail 50g
- Andouille 50g
- Fromage Gouda 50g
- Fromage Refrain 50g
- 1 pot de rillettes 115g



Entrée

ENTRÉE FROIDE

Lingot de saumon fumé aux pointes d'asperges...	4€
Buchette de rouget aux tomates confites.....	4€
Pyramide de saumon.....	4€
Saumon d'Écosse Label Rouge fumé au bois de hêtre, tranché main.....	4€50
Œuf norvégien (fond d'artichaut, œuf poché, céleri et saumon fumé).....	5€
Salade campagnarde.....	5€95
<i>(Lardons, gésiers, tomates, magret de canard fumé, salade et vinaigrette)</i>	
Salade landaise.....	6€95
<i>(Lardons, gésiers, tomates, pépites de foie gras de canard entier, salade et vinaigrette)</i>	
Salade st jacques agrumes.....	6€95
<i>(2 noix st jacques, 2 crevettes, orange, pamplemousse, salade et vinaigrette de framboise et pistou)</i>	
Foie gras de canard entier au porto.....	6€
Prestige des trois saveurs.....	7€30
<i>(Saumon d'Écosse Label Rouge fumé, Foie gras de canard entier et Verrine de Saint Jacques provençales en cassolette porcelaine consignée 3€)</i>	
Délice de la Mer.....	7€30
<i>(Saumon d'Écosse Label Rouge fumé, demi Buchette de rouget et Verrine de Saint Jacques en cassolette porcelaine consignée 3€)</i>	

Exquis de saumon aux pommes.....	4€50
Ananas cocktail.....	4€50
Avocat aux crevettes.....	4€
Melon cocktail (selon saison).....	3€50
Cornet au jambon/macédoine.....	4€
Pamplemousse aux crevettes.....	3€50
Cassolette du mareyeur.....	4€
<i>(Terrine st jacques sur lit de macédoine cassolette consignée 3€)</i>	
Coquille de saumon.....	3€50
Médailillon de saumon.....	3€70
<i>présenté sur plat avec macédoine ou Brunoise de pommes au saumon et sauce verte</i>	
Terrine de St Jacques ou Mareyeur.....	3€70
<i>présentée sur plat avec macédoine ou Brunoise pommes au saumon et sauce verte</i>	

Le + Tradition Sarthoise SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE,

salé et fumé maison au bois de hêtre et tranché à la main



Le + Tradition Sarthoise LES SALADES

sont faites maison et élaborées avec des légumes frais locaux et régionaux et des œufs label rouge de Loué.



Le + Tradition Sarthoise

Terrines de poisson faites maison à base de poisson frais



Le + Tradition Sarthoise
 Nous vous prêtons la cassolette
 qui sera consignée 3€
 puis remboursée dès son retour



ENTRÉE CHAUDE

Aumônière de noix de st jacques.....	5€50
Nuage de homard et gambas en cassolette.....	6€50
Cassolette de cabillaud sauce langoustine	6€50
Cassolette de noix de st jacques et saumon label rouge.....	6€50
Coquille de noix de st jacques	6€50
Feuilleté de ris de veau aux giroldes	4€50
Bouchée à la reine	3€50
Feuillantine de jambon au fromage	3€
Croustillant de noix st Jacques et fruits de mer	4€50
Escargots de bourgogne au beurre d'herbes fraîches les 12.....	8€95
Boudin blanc	18€95 le Kg



Le + Tradition Sarthoise
BOUDIN BLANC
 Champion de France 2023
 au concours d'Essay

les Salades



Au choix

TRADITIONNELLES

- Piémontaise, carottes
- râpées,
- céleri rémoulade,
- taboulé maison,
- salade du chef,
- concombre à la crème,
- salade niçoise,
- salade du pêcheur, Marco Polo,
- strasbourgeoise,
- macédoine de légume,
- salade Changéenne (pot au feu de Bœuf, haricots verts, tomates cerises, cornichons et vinaigrette)

2€50
 la part
 220G
 par personne

PRESTIGES

- Farfalles au poulet grillé,
- salade de gésiers,
- taboulé aux fruits,
- cocktail de crevettes,
- salade de perles marines,
- champignons à la grecque,
- Salade italienne (courgette, mozzarella, jambon italien, pesto)
- Salade Pennes (Pennes, tomates confites, magret de canard fumé, vinaigrette)

3€
 la part
 220G
 par personne



Les plats chauds

Le + Tradition Sarthoise
Toutes nos sauces sont faites
par nos cuisiniers sur place.

POISSONS

Nos poissons sont accompagnés d'une timbale de riz et
D'une julienne de légumes frais (Carotte et courgette)

Pavé de merlu sauce beurre blanc	8€50
Pavé de saumon label rouge sauce crevettes	8€95
Dos de cabillaud sauce langoustine	8€95
Paupiette de saumon petits légumes sauce beurre blanc citronnée.....	8€50



Le + Tradition Sarthoise
BŒUF BLOND D'AQUITAINE
DE NOS PRÈS,

vache viande, Label Rouge,
des Pays de Loire, Bleu blanc cœur,
viande maturée minimum 12 jours

VIANDES

Toutes nos viandes sont accompagnées de 2 légumes au choix :

Cassolette de ris de veau et champignons sauce morilles.....	9€95
Pavé de quasi de veau sauce aux éclats de morilles.....	7€95
Pavé de veau sauce à la crème.....	7€50
Pavé de rumsteck (cru) label rouge sauce au poivre	7€95
Filet mignon fermier label rouge sauce coteau du Loir	7€50
Confit de noix de joue de porc au cidre fermier.....	7€95
Sauté de porc au cidre fermier	6€50
Rôti de porcelet farci sauce forestière	8€95
Blanquette de veau traditionnelle.....	9€95
Paupiette de veau à la crème.....	6€95
Langue de bœuf sauce mère	7€80
Hamburger au bœuf	(tarif sans légumes) 6€



Le + Tradition Sarthoise
Les pains burgers
sont fabriqués par Hubert Tollet,
Maître Artisan boulanger
à Sarzé

Le + Tradition Sarthoise
PORC FERMIER LABEL
ROUGE DE LA SARTHE

Le Cénomans

VOLAILLES

Toutes nos volailles sont accompagnées de 2 légumes au choix :

Fondant de pintade farcie aux girolles sauce forestière	7€50
Suprême de pintade sauce Coteaux du Loir	7€50
Pavé de filet canard sauce au poivre ou forestière.....	9€95
Sot l'y laisse de dinde sauce à la provençale	7€95
Blanquette de dinde sauce forestière.....	6€50
Suprême de poulet fermier label rouge sauce Coteaux du Loir.....	7€50
Moelleux de volaille farcie sauce Jasnières.....	6€95
Filet poulet sauce à la crème	6€50
Nuggets de poulet panés Maison.....	6€50
Hamburger au Poulet.....	(tarif sans légumes) 6€



Le + Tradition Sarthoise
MOELLEUX

Les moelleux de poulet issu de la cuisse
sans os (très moelleux) et farcis.



Légumes et vins

Le ♦ Tradition Sarthoise
**FLAN AUX LÉGUMES
MAISON**
avec des carottes,
céleri et courgettes fraîches

1,80€
la part

LÉGUMES

Douceur de carotte et son croquant brocoli
Flan aux légumes frais (Carotte, céleri, courgette)
Timbale de riz
Julienne de légumes frais (Carotte et courgette)
Harmonie de légumes (Carottes, panais, oignons et fèves)
Poêlée de légumes (Choux fleurs, oignons, carottes et brocolis)
Couronne de courgette aux légumes grillés
Fagot de haricots lardés
Tomate provençale aux épices
Écrasé de pommes de terre à la crème
Gratin de choux fleurs
Gratin dauphinois à la crème
Pommes de terre grenailles au sel de Guérande
Pommes paillassons
Pommes dauphines



Le ♦ Tradition Sarthoise
écrasé PDT à base de purée
de pomme de Terre Sarthoise
fraîche et
lait cru fermier

2,30€
la part
(supplément de 0,50
sur les plats de la carte)

LÉGUMES « SEUL »

Écrasé de pommes de terre aux morilles
Pomme de terre gratinée aux lardons
Fricassée de Champignons forestiers



VINS

Découvrez notre cave avec nos vins
« certifiés en direct des viticulteurs »

Apéritifs pétillants :

Bulle de la Raderie , Bulles Sarthoises,
Vouvray, Champagne, Crémant

Entrée froide Vendange tardive :

Bordeaux Cadillac, Coteaux de l'Aubance,
Gewürztraminer

Entrée, poissons, crustacés :

Coteau du Loir, Vouvray, Bordeaux,
Riesling, Touraine

Viandes à griller :

Rosé de Loir, rosé pineau Aunis, Bordeaux rosé,
Cabernet d'Anjou

Viandes et fromages :

Bordeaux, St Émilion, Pineau Aunis, Touraine, Anjou

Et l'incontournable Eau de vie de rillettes

fabriquée avec nos rillettes par la Distillerie du Sonneur au Mans



Attention l'abus d'alcool des dangereux pour la santé à consommer avec modération

Menus

26,50€
par personne

Menu ROYAL

- Brochette de magret
de canard fumé
et fromage le refrain
Gambas marinée en chips
de radis blanc
Verrine tartare de saumon



Foie gras de canard entier maison
au porto

Ou

Lingot de saumon fumé label rouge
aux pointes d'asperges
Avec son mesclun de salade
et sa sauce citronnée



Cassolette de cabillaud
sauce langoustine

Ou

Nuage de homard et gambas
en cassolette



Pavé de quasi de veau sauce
aux éclats de morilles
avec sa poêlée de légumes
(Choux fleurs, oignons, carottes et brocolis)
et son écrasé de pommes de terre
aux morilles

Ou

Pavé de filet de canard sauce forestière
avec ses pommes de terre grenailles
et son harmonie de légumes
(carottes, panais, oignons et fèves)
Une bouteille de Vin direct producteur
offerte pour l'achat de 5 menus

20€
par personne

Menu Gourmet

Verrine de saumon
aux pommes croquantes
Mini Paris Brest au foie gras de canard
Muffin aux légumes



Prestige des trois saveurs,
(présenté en cassolette)
Foie gras de canard entier
maison au porto

Saumon d'Écosse fumé au bois de hêtre
Verrine de Saint Jacques provençale)

Ou

Délice de la Mer,
(présenté en cassolette)
Saumon d'Écosse Label Rouge fumé
Demi Buchette de rouget et
Verrine de Saint Jacques provençale)



Moelleux de volaille farcie
sauce aux morilles
Ecrasé de pommes de terre à la crème
et son fagot de haricots verts

Ou

Filet mignon de porc fermier label
rouge sauce coteaux du loir
avec ses pommes grenailles
et sa poêlée de légumes
(Choux fleurs, oignons, carottes et brocolis)
Une bouteille de Vin direct producteur
offerte pour l'achat de 5 menus



Cassolette consignée 3€

Menu Chef

14,40€
par personne

Verrine à la provençale
et Chips de chorizo au poulet

Ou

Assortiment de 5 canapés Prestiges



Exquis de saumon aux pommes

Ou

Buchette de rouget, sauce citronnée
et mesclun de salades



Marmite Sarthoise

Ou

Fondant de pintade farcie sauce
aux Morilles

Avec son gratin dauphinois
et sa poêlée de légumes

(Choux fleurs, oignons, carottes et brocolis)



Le + Tradition Sarthoise
La Tradition du fait maison
avec des produits fermiers
locaux de qualité !

Pour vous simplifier la tâche !

Et nous permettre de préparer votre
commande dans les meilleures conditions,
nous vous conseillons de :

- Prendre le même menu pour tous vos invités
- D'éviter de panacher les plats et les légumes
- Ne pas faire de changements dans les menus
- D'éviter les modifications de commandes et de Passer vos commandes le plus tôt possible

Menu Enfant

7€
par personne

Salade piémontaise

ou Carotte râpée

Rillettes



Filet de poulet à la crème

ou Nuggets poulet pané ou Burger Bœuf

Purée de pommes de terre sarthoises

ou Pommes dauphines



Les Plats Uniques

Plats uniques fabriqués avec nos viandes de Qualité

Bœuf carotte pommes de terre	6€50
Cassoulet au porc.....	6€50
Cassoulet au canard.....	7€90
Choucroute garnie	7€50
Choucroute de la mer	7€95
Choucroute royale avec jarrotin	8€95
Coq au vin	6€50
Couscous	6€50
<i>(3 viandes : merguez, poulet et boulettes de bœuf)</i>	
Couscous royal.....	7€50
<i>(4 viandes : merguez, agneau, poulet et boulettes de bœuf)</i>	
Jambalaya à la créole.....	7€50
Marmite sarthoise.....	7€50
Paëlla au Poulet.....	7€50
Paëlla au Poisson.....	8€50
Potée Changéenne.....	6€50
Potée Irlandaise.....	7€50
Poule au pot	6€50
Poulet basquaise.....	7€50
Tajine d'agneau	9€50
Tajine de veau aux fruits secs et semoule	9€50
Tajine de poulet aux fruits secs et semoule	6€50
Boulettes (3) de bœuf (label rouge) à la tomate et riz...5€	
Chili con carne bœuf (label rouge).....	6€
Hamburger au Poulet.....	6€
Hamburger au bœuf	6€
Tartiflette.....	5€50
Hachis Parmentier	5€
Hachis Parmentier de canard.....	6€
Lasagnes au bœuf	5€
Lasagnes aux fruits de mer	5€50
Salade fraîche et vinaigrette.....	0€50 la part

*Un chèque de caution vous sera demandé pour tout prêt de matériel (Glacières, plats, caisses de rangement, sujets de présentation et marquises...)
Et vous sera restitué lors du retour de la totalité du matériel.
Merci de votre compréhension.

Le + Tradition Sarthoise

BŒUF blond d'Aquitaine de nos prés Label Rouge et Bleu blanc cœur

PORC fermier Cénomans Label Rouge de la Sarthe

AGNEAU Français Diamandin Label Rouge

VEAU Français Bretanin Label Rouge élevé au lait entier

HAMBURGER avec du pain Artisanal, steak haché pur bœuf Label Rouge et sauce maison

PURÉE Maison avec des Pommes de terre sarthoises



- **Livraison (selon disponibilité) :** Service livraison dans un rayon de 20km (forfait de 50€)
- Si plus de kms selon possibilité et sur devis
- **Mise en chauffe des plats :** (à partir de 20 pers) supplément de 1€50/part selon possibilité

La Raclette

1 tr de jambon italien
1 tr de jambon blanc
1 tr de pavé aux poivres
1 tr de rosette
1 tr de saucisson à l'ail
1 tr d'andouille
1 tr de coppa

4,50€*
par personne

1 tr de jambon italien
1 tr de jambon cuit
1 tr de pavé aux poivres
1 tr de rosette
1 tr de saucisson à l'ail
1 tr d'andouille
1 tr de coppa
Fromage à Raclette tranché 180g

7,95€*
par personne

1 tr de jambon italien
1 tr de jambon cuit
1 tr de pavé aux poivres
1 tr de rosette
1 tr de saucisson à l'ail
1 tr d'andouille
1 tr de coppa
Assortiment de Fromage à Raclette tranché 180g
(le refrain(bio), morbier et fromage raclette)

8,95€*
par personne

*présentation sur plat possible sur commande



Le + Tradition Sarthoise

JAMBON CUIT

Fait maison avec du jambon entier de porc fermier
Label Rouge
de la Sarthe et cuit dans nos marmittes
avec une cuisson lente toute la nuit
Concours Régional du meilleur Jambon cuit des
Pays de Loire,
Catégorie Boucher-Charcutier :
2017 : 1^{er} Prix
2018 : 3^e Prix

Nos buffets

11,95€
par personne

BUFFET N°1 «CAMPAGNARD»

8,50€
par personne

APÉRO

Mini rillons

NOS SALADES 3 AU CHOIX (à partir de 12pers) :
Piémontaise, Carottes râpées, Céleri rémoulade, Taboulé maison, Salade du Chef, Concombre à la crème, Salade niçoise, Salade du pêcheur, Marco Polo, Strasbourgeoise, Perles marines aux œufs de truite, Salade Changéenne, Salade penne au magret de canard

NOS ENTRÉES

Terrine de Pâté de campagne
Terrine de Rillettes pur porc

NOS VIANDES 2 AU CHOIX :

Rôti de bœuf, Poulet rôti,
Rôti de porc, Jambon blanc,
Rôti volaille farcie, 2 grignotes de poulet.

Moutarde, mayonnaise et cornichons offerts

BUFFET N°2 «LE P'TIT SARTHOIS»

9,95€
par personne

APÉRO

Mini rillons
2 tr de filet mignon fumé

NOS SALADES, 3 AU CHOIX

(à partir de 12pers) :
Piémontaise, Farfalles au Poulet grillé, Carottes râpées, Céleri Rémoulade, Taboulé maison, Chef, Concombre à la crème, Niçoise, Pêcheur, Marco Polo, Strasbourgeoise, Cocktail de crevettes, Perles marines aux œufs de truites, Changéenne, Taboulé aux fruits, Pennes au magret de canard

NOS ENTRÉES L'ENSEMBLE :

Terrine de pâté de campagne ou pâté de foie
Terrine de rillettes pur porc,
1 tr d'Andouille de pays, 1 tr de saucisson à l'ail
et 1 tr de rosette

NOS VIANDES 2 AU CHOIX

Rôti de bœuf, Poulet rôti,
Rôti de porc, jambon blanc,
Rôti volaille farcie, 2 grignotes de poulet.

Moutarde, mayonnaise et cornichons offerts

BUFFET N°3 «LE DÉLICE SARTHOIS»

APÉRO

Mini rillons
2 tr de magret de canard fumé

NOS SALADES, 3 AU CHOIX (à partir de 12pers) :
Piémontaise, Farfalles au Poulet grillé, Carottes râpées, Céleri Rémoulade, Taboulé maison, Chef, Concombre à la crème, Italienne, Niçoise, Pêcheur, Champignons à la grecque, Marco Polo, Strasbourgeoise, Cocktail de crevettes, Perles marines aux œufs de truites, Changéenne, Taboulé aux fruits, Pennes au magret de canard.

NOS ENTRÉES L'ENSEMBLE

Terrine de Pâté de campagne et Terrine de Rillettes pur porc

NOS POISSONS 1 AU CHOIX

OU MARQUISE DE JAMBON

Terrine de St Jacques ou terrine du Mareyeur
Ou Médaille de Saumon accompagné de ma-cédoine, cocktail pommes saumon ou cocktail de crevettes.

Ou Marquise* de jambon de Bayonne et quar-tier de melon

Ou Marquise* de jambon de Bayonne,
1 tr de rosette et 1 tr de saucisson à l'ail

*sous forme de marquise à partir de 25pers

NOS VIANDES 2 AU CHOIX

Rôti de Bœuf, Jambon à l'os,
2 grignotes de poulet
Poulet fermier, Rôti de volaille farcie.

Moutarde, mayonnaise, sauce aux herbes fraîches et cornichons offerts



Le + Tradition Sarthoise RILLETTES

A base de jambon de porc fermier Label Rouge de la Sarthe, du sel, du poivre et c'est TOUT, avec une cuisson lente de plus de 15h dans nos marmites !
Concours National des Rillettes de Mangers, SARTHE, Catégorie Boucher-Charcutier :

Médaille d'argent rillettes Mamers en 2024

2017, 2016, 2014 et 2013 : Médaille d'argent
2015 et 2012 : Médaille de bronze
2019, 2018 et 2011 : Accessit



BUFFET N°4 «LE PRESTIGE»

13,95€
par personne

APÉRO

1 cuillère St Jacques à la provençale
2 tr de magret de canard fumé

NOS SALADES 3 AU CHOIX

(à partir de 12 pers) :

Farfalles au Poulet grillé, Perle marines aux œufs de truite, Salade de Gésiers, Italienne, Changéenne, Piémontaise au jambon, Taboulé aux fruits, Chef, Cocktail de crevettes, Pêcheur, Penne au magret de canard

NOS POISSONS 1 AU CHOIX

Terrine de St Jacques ou Mareyeur ou Médail-
lon de Saumon accompagné de macédoine ou
cocktail pommes saumon.

NOS ENTRÉES 1 AU CHOIX

Terrine de Rillettes pur porc et de Pâté de
campagne
ou Marquise* de jambon de Bayonne et quar-
tier de melon

*sous forme de marquise à partir de 25pers
selon saison.

NOS VIANDES 2 AU CHOIX

Médailon de volaille, Cochon de lait farci,
Jambon à l'os, Rôti de Bœuf, Émincé de filet
de Poulet

Moutarde, mayonnaise, sauce aux herbes
fraîches et cornichons offerts

BUFFET N°5 «L'EXCELLENCE»

15,95€
par personne

APÉRO, L'ENSEMBLE

Cuillère océane gambas
2 tr de filet mignon de porc fermier Label
Rouge fumé
Brochette de melon au jambon de Bayonne

NOS SALADES, 2 AU CHOIX

Farfalles au Poulet grillé, Perle marines aux
œufs de truite, Salade de gésiers, Salade
Italienne, Salade Changéenne, Salade
Piémontaise au jambon, Taboulé aux fruits,
Salade du Chef, Cocktail de crevettes, Salade
du Pêcheur.

NOS ENTRÉES 1 AU CHOIX

Foie gras de canard entier au porto
Ou 1 tranche de jambon de Bayonne et son
quartier de melon, selon saison

NOS POISSONS 1 AU CHOIX

Saumon d'Ecosse label rouge fumé tranché
à la main maison Ou Terrine du Mareyeur
ou Médailon de Saumon accompagné de
macédoine ou cocktail pommes saumon.

NOS VIANDES 2 AU CHOIX

Jambon à l'os, Rôti de bœuf, poulet fermier,
Cochon de lait farci, Rôti de volaille farcie.

Moutarde, mayonnaise, sauce aux herbes
fraîches et cornichons offerts

Le + Tradition Sarthoise

RILLONS,

A base de poitrine de porc fermier Label Rouge
de la Sarthe 5^e prix au concours national
à Tours en 2014



Le + Tradition Sarthoise TERRINE DE PÂTE DE CAMPAGNE

A base de porc fermier Label Rouge de la Sarthe,
des œufs fermiers de Loué Label Rouge,
du vin blanc de Jasnières



Nos buffets

BUFFET N°6 BARBECUE

APÉRITIF

Mini rillons

8,95€
par personne

NOS SALADES, 3 AU CHOIX (à partir de 12pers) :

Piémontaise, Carottes râpées,
Céleri Rémoulade, Taboulé maison, Chef,
Concombre à la crème, Niçoise, Pêcheur,
Champignons à la grecque, Marco Polo,
Strasbourgeoise,
Changéenne, Taboulé aux fruits

NOS ENTRÉES

Terrine de pâte de campagne,
Terrine de rillettes pur porc

NOS VIANDES

1 chipo nature,
1 chipo persillée,
1 merguez



BUFFET N°7 À GRILLER

APÉRITIF

Mini rillon

2 tr de filet mignon fumé

12,50€
par personne

NOS SALADES, 3 AU CHOIX (à partir de 12pers) :

Piémontaise, Farfalles au Poulet grillé,
Carottes râpées, Céleri Rémoulade, Taboulé
maison, Chef, Concombre à la crème, Niçoise,
Italienne, Pêcheur, Champignons à la grecque,
Marco Polo, Strasbourgeoise, Cocktail de cre-
vettes, Changéenne, Perles marines aux œufs
de truite, Taboulé aux fruits, Pennes au magret
de canard.

NOS ENTRÉES

Terrine de rillettes pur porc ou Terrine de pâte
de campagne et 1 Quartier de melon,
selon saison

NOS VIANDES

1 chipo nature ou 1 chipo persillée
1 merguez ou 1 chipo de bœuf
1 brochette de poulet nature ou marinée au
romarin citron
ou 1 brochette de dinde nature ou marinée à
la provençale
ou 1 brochette torsade de bœuf marinée à
l'échalotte



Fromages

**PLATEAUX DE FROMAGES
FERMIERS ET LOCAUX :**



**Plateau à
25,95€**
8 À 12 personnes

Buchette chèvre cendrée
Gouda 200g (Bio)
Le Refrain 200g (Bio)
Délice de 4 fromages de vache affinés 370G (Bio)
Présentés sur plateau



**Plateau à
37,95€**
12 À 16 personnes

Neufchâtel fermier 200g
Le Refrain 200g (Bio)
Brillât savarin 100g
St Nectaire fermier 180g
Emmental 180g
Buche chèvre cendrée 250g
Présentés sur plateau



**Plateau à
36,95€**
12 À 16 personnes

Camembert artisanal 250G
Buche chèvre cendrée 250G
Gouda 200g (Bio)
Le Refrain 200g (Bio)
Délice de 4 fromages de vache affinés 370G (Bio)
Fromage de chèvre sec fermier 80G
Présentés sur plateau



4€
par
personnes

**SUPPLÉMENT
FROMAGE
ET DESSERT
MAISON**

- Chips **ou** haricots verts vinaigrette
- Un morceau de Brie, et un morceau d'emmental,
- Tartelette aux Pommes **ou** riz au lait **ou** fruit **ou** crumble pomme **ou** yaourt artisanal **ou** crème brûlée **ou** coupelle de salade de fruits **ou** Fromage blanc aux fruits **ou** pana cotta aux fruits **ou** crème chocolat artisanale



4€
par
personnes



**SUPPLÉMENT
ACCOMPAGNEMENT ET
FROMAGES DU TERROIR**

- Taboulé, haricots verts vinaigrette **ou** Chips
- Plateau de Fromages artisanaux Sarthois (chèvre, gouda, tome et vache affinée...)
- Salade fraîche et vinaigrette

Plateaux repas

PLATEAU-REPAS TRADITIONNEL 1

(plateaux identiques par commande)

- Assortiment de 2 salades aux choix :
- Piémontaise, Salade strasbourgeoise, Salade niçoise,
- Carottes râpées, Salade Marco polo, Salade du chef,
- Salade Changéenne, Salade du pêcheur, Taboulé
- 1/2tr terrine du mareyeur ou rillettes de porc fermier label rouge
- 1 tr rôti de porc ou médaillons de poulet
- 1 tr rôti de bœuf ou 2 grignotes de poulet
- 1 Chips ou haricots verts ou taboulé
- 1 morceau de brie ou emmental
- 1 tartelette aux pommes « maison »
ou yaourt artisanal ou fruit ou salade fruits
ou crème chocolat artisanale
- Couverts, serviettes, moutarde, plateau

10€
par
personnes



0,50€
par personne

OPTION SUPPLÉMENT

Pain tranché artisanal
(à partir de 4 plateaux)

1€
par personne

OPTION SUPPLÉMENT

Plateaux-repas en carton BIO

PLATEAU-REPAS COMPLET 2

(plateaux identiques par commande)

- Salade Changéenne ou Salade de gésiers
- Mini rillons ou 2 tr Magret canard fumé
- 1/2 tr de saumon d'Ecosse fumé maison
ou Terrine du mareyeur
- 1 tr de jambon ou 3 grignotes de poulet
- 1 tr de rôti de bœuf ou 1 tr de rôti de porc
- Haricots vinaigrette ou chips ou Taboulé
- Refrain ou chèvre sarthois
- Panna cotta aux fruits ou riz au lait ou tartelette pomme,
Crème chocolat artisanale ou fruits.
- Pain tranché
- Couverts, serviette, moutarde, mayonnaise

14€
par
personnes

PLATEAU REPAS PRESTIGE 3

(plateaux identiques par commande)

- Assortiment de 2 salades aux choix :
- Piémontaise, Strasbourgeoise, Niçoise,
- Carottes râpées, Marco polo, Chef,
- Changéenne, Pêcheur, Taboulé
- Plat en barquette bois :
- Lasagne bœuf et salade ou Sarth'iflette et salade
ou Bœuf bourguignon ou Tajine de poulet
- 1 morceau de brie ou emmental ou gouda ou refrain
- 1 tartelette aux pommes « maison »
ou yaourt artisanal ou fruit ou salade fruits ou
crème chocolat artisanale
- Plateau, couverts bois, serviettes, moutarde, sel, poivre.,
- Pain tranché, bouteille eau 50cl

14€
par
personnes



Le + Tradition Sarthoise

mise en chauffe de votre plat chaud
possible avec un supplément de 1€50
/plateau » avec prêt d'une glacière
isotherme

Prestation pour Réceptions :

**Mariages, Anniversaires, Repas Familiaux, Entreprises,
Séminaires, Associations ...**

Prestation complète avec service en cuisine
et service en salle possible

> Sur rendez-vous par mail :

mickael.doire@traditionsarthoise.fr

pour présentation de la carte et devis

*Le « Fait Maison » est une Priorité à Tradition Sarthoise
Nous fabriquons notre charcuterie avec du Porc Fermier
Label Rouge et faisons nos salades à partir de fruits, légumes
et produits frais, cela demande une certaine organisation !!
Merci de passer vos commandes au plus tôt !!
Une semaine avant votre évènement est parfait !!



Corbeilles garnies du Terroir

Nous sommes à votre disposition pour
confectionner ensemble vos corbeilles garnies
selon vos envies et votre budget: Particuliers,
Professionnels et Comités d'entreprises ...

Plus de 400 produits fermiers ou artisanaux
de qualité en direct producteurs de toute la
Sarthe...



Suite à beaucoup d'INCIVILITÉS
et voulant garder notre
QUALITÉ DE SERVICE, un
chèque de caution vous sera
demandé pour tout prêt de
matériel (glacière, plat, terrine,
cassolette, faitout, caisse de
rangement...). Il vous sera
restitué lors du retour de la
totalité des plats. MERCI de
votre compréhension.



Prix de la Meilleure BOUCHERIE ARTISANALE de France en viandes Label Rouge 2018



VIANDE À GRILLER SPÉCIAL BARBECUE

- Chipolatas nature ou aux herbes (*Porc fermier Label Rouge de la Sarthe*)
- Chipo de bœuf au piment d'Espelette (*Bœuf Label Rouge*) **10+5 Offertes**
- Merguez (*Bœuf Label Rouge et agneau Label Rouge Français*) **10+5 Offertes**
- Boudin noir ou boudin antillais
- Andouillette de Troyes
- Côte de bœuf, Paleron de bœuf à griller, entrecôte, Bavette à l'échalote (*Bœuf blond d'aquitaine Label Rouge et bleu blanc cœur*)
- Cote filet et échine de porc nature ou marinée (*Porc fermier Label Rouge de la Sarthe*)
- Travers ou Poitrine de porc nature ou marinée (*Porc fermier Label Rouge de la Sarthe*)
- Cote d'agneau avec et sans os (*origine France Diamandin Label Rouge*)
- Tendron de veau nature ou mariné (*origine France Le Bretonin Label Rouge*)
- Cuisse de poulet fermière Label Rouge nature ou marinée



BROCHETTES

- Brochette de canard au poivre
- Brochette de poulet au romarin thym citron
- Brochette de dinde à la provençale
- Brochette de filet mignon de porc à la mexicaine
- Brochette d'agneau Label Rouge
- Brochette de bœuf Label Rouge nature et marinée
- Mille-feuille de bœuf Label Rouge mariné à l'échalote
- Brochette créole (*boudin antillais et ananas*)
- Brochette spécial barbecue (*agneau, chipo, merguez, poitrine fumée*)
- Brochette de veau Label Rouge au romarin thym citron
- Torsade de bœuf Label Rouge marinée



35€

Soit 11,67€ le kg
environ 36 pièces

LOT À GRILLER

- 1kg de Chipolatas natures
- 1kg de chipolatas aux herbes
- et 1kg de Merguez



Spécialités

SPÉCIALITÉS CRUES LE KG EN PIÈCE INDIVIDUELLE

Moelleux de volaille fermière farci.....	19€95
Cuisse de canette farcie aux cèpes.....	22€95
Mille-feuille de bœuf à l'orientale.....	Pièce 16€
Fondant pintade farcie aux girolles.....	22€95
Ballotin de veau aux girolles.....	25€95
Filet de poulet farci aux petits légumes.....	22€95

SPÉCIALITÉS CRUES LE KG EN RÔTI

Rôti de filet de canard farci aux cèpes.....	29€95
Rôti Pintade farcie aux raisins ou pêches.....	23€95
Melonette changéenne.....	22€95
Rôti de dinde savoyard.....	22€95
Rôti veau Orloff.....	27€95
Côte d'agneau filet sans os impérial.....	28€95
Filet mignon farci cèpes.....	23€95
Filet mignon à la provençale.....	23€95
Papillote de noix de jambon à la crème de girolle.....	23€95
Papillote de filet de porc Orloff au refrain.....	23€95
Papillote de noix de jambon à la provençale.....	23€95
Papillote de noix de jambon à la moutarde.....	23€95

Le + Tradition Sarthoise



*Les Papillotes
sont simples
et rapides à cuisiner !*

Faites cuire au four,
dans un plat avec un verre d'eau,
pendant 45 à 55mn à 160 /180°C.
Récupérez votre jus de cuisson
et votre sauce est toute prête !

Le + Tradition Sarthoise
melonette changéenne

Tranches de filet de dinde intercalées avec
de la chair aux petits légumes, à découper comme
un gâteau ! faite cuire la veille et coupez froid,
c'est plus facile !



Mickaël DOIRE

Maître Artisan-Boucher-Charcutier-Traiteur
Épicerie du Terroir



HORAIRES

Nouveaux Horaires, pour faire face à la très forte hausse du tarif de l'énergie et pour un meilleur confort pour toute l'équipe de Tradition Sarthoise, fermeture à 19h au lieu de 19h15 du mardi au samedi.

Du Mardi au Samedi : ouvert de 7 h 30 à 12 h 45 et de 15 h à 19 h

Le Dimanche et jours fériés : ouvert de 7h30 à 12h30

Lundi : fermeture hebdomadaire

Afin de vous garantir un meilleur service, nous vous invitons à passer vos commandes le plus tôt possible !

Merci de votre confiance et de votre compréhension

Rappel : Nous fabriquons tous nos plats sur place avec des produits frais, ceci nous impose un minimum d'organisation ! Et afin de vous garantir un meilleur service, nous vous invitons à passer vos commandes au plus tôt .

Merci de votre compréhension

Mickaël Doire



www.traditionsarthoise.fr



Suivez nous sur Facebook
fb.com/traditionsarthoise

@traditionsarthoise



Instagram : Tradition_Sarthoise - **Facebook** @traditionsarthoise

Mail : mickael.doire@traditionsarthoise.fr

Commandez en click & collecte sur www.traditionsarthoise.fr
et retirez votre commande en boutique