

Carte Traiteur et Buffets 2023

Tradition Sarthoise

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



Sabrina et Mickaël DOIRE

Maître Artisan-Boucher-Charcutier-Traiteur

Épicerie du Terroir



35 place de l'église 72560 Changé- Tel. 02 43 40 02 13 / 02 43 41 47 92
mickael.doire@traditionsarthoise.fr
www.traditionsarthoise.fr

Fêtes • Anniversaires • Mariages • Associations • Entreprises

MISES EN BOUCHE

APÉRO

- Chips de chorizo au poulet de loué1€
- Gambas marinées en Chips de radis blanc1€
- Douceur de pain d'épices au foie gras1€50
- Coque Macaron à l'émulsion de foie gras..1€50
- Baby burger au thon1€95
- Baby burger au poulet1€95
- Mini burger au foie gras de canard.....3€
- Mini burger au saumon fumé et à la crème ...3€
- Blinis de saumon à la crème0€95



Mises en bouche sarthoises :
Boudin noir ou Antillais et mini rillons..1€/pers

Assortiment de légumes crus et sauces.....1€30
Saucisson sec (au choix) tranché en barquette bois7€



Terrine de Rillettes pur porc
(barquette en bois).....17€95 le kg



VERRINES

- Verrine de betterave aux fruits secs.....1€95
- Verrine tartare de saumon Label Rouge1€95
- Verrine Saint Jacques à la provençale.....1€95
- Verrine à la crème de carotte et céleri1€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 rillon et fromage « Le Refrain » 1€20



Le + Tradition Sarthoise
**MINI CUILLÈRE
 EN BOIS**
 fournie avec la verrine

CUILLÈRES

Cuillère Saint Jacques à la provençale.....	1€
Cuillère océane aux gambas.....	1€
Cuillère saumon Label Rouge aux pommes croquantes.....	1€
Cuillère tartare de tomate.....	1€
Cuillère tartare de bœuf à la provençale.....	1€

LES CANAPÉS

Pain surprise assorti 60 pièces	35€95
Canapés prestiges x20 :	le plateau 13€
Canapés prestiges x40 :	le plateau 25€

(saumon fumé, œuf, fromage, terrine St Jacques, jambon Bayonne, rillettes, saucisson, Beurre de crevette)



Petits fours assortis.....	pièce 1€
Muffin au chorizo.....	1€
Muffin de poulet aux épices.....	1€
Mini quiche lorraine.....	1€
Mini hot dog	1€
Mini croque au refrain	1€
Saucisse costumée	1€
Mini pizza.....	1€



COCKTAILS

COCKTAIL dînatoire

- Mises en bouche sarthoises (mini rillons et boudin noir)
- 1 verrine tartare de saumon
ou 1 Verrine à la crème de carotte et céleri
- 1 Cuillère de tartare de bœuf à la provençale
ou 1 cuillère océane gambas
- 2 mini saucissons secs assortis
- 3 canapés assortis (saumon fumé Label Rouge, rillettes porc fermier Label Rouge, jambon Bayonne)

6€75
par personne

COCKTAIL dînatoire « COMPLET »

- Mises en bouche sarthoises (mini rillons et boudin noir)
- 1 verrine tartare de saumon **ou** 1 Verrine à la crème de carotte et céleri
- 1 Cuillère de tartare de bœuf à la provençale
ou 1 cuillère océane gambas
- 2 mini saucissons secs assortis
- 3 canapés assortis (saumon fumé, rillettes, 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)

11€95
par personne

COCKTAIL 6 À 12 PERS

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

80€
les 120 pièces

PLANCHE APÉRO 6/8 PERS

- 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

25€
la planche



ENTRÉE

ENTRÉE FROIDE

Lingot de saumon fumé Label Rouge et pointe d'asperge	4€
Buchette de rouget aux tomates confites	4€
Pyramide de saumon	4€
Pyramide d'asperge	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€
Foie gras d'oie entier au monbazillac	6€50
Prestige des trois saveurs	7€30
<i>(Saumon d'Écosse Label Rouge fumé, Foie gras d'oie et Verrine de Saint Jacques en cassolette porcelaine)</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)</i>	
Exquis de saumon aux pommes	4€40
Ananas cocktail	4€
Écrin de saumon aux fruits secs	4€40
Avocat aux crevettes	4€
Cornet au jambon/macédoine	4€
Pamplemousse aux crevettes	3€50
Cassolette du mareyeur	4€
<i>(Terrine St Jacques sur lit de macédoine)</i>	
Coquille de saumon	3€50
Médaille de saumon, présenté sur plat avec macédoine ou cocktail de Crevettes ou Brunoise de pommes au saumon sauce verte	3€70
Coquille du Mareyeur	4€
Terrine de St Jacques ou Mareyeur, présentée sur un plat avec macédoine ou Cocktail de crevettes ou Brunoise pommes au saumon sauce verte	3€70



Le + Tradition Sarthoise
SAUMON D'ÉCOSSE
LABEL ROUGE,
 salé et fumé maison au bois de hêtre
 et tranché à la main

Le + Tradition Sarthoise
TERRINE DE POISSON
 faite maison à base de poisson frais
 et de crème fermière crue



ENTRÉE CHAUDE

Aumônière de noix de St Jacques.....	5€50
Cassolette de loup de mer aux petits légumes sauce champagne	6€50
Cassolette de noix de St Jacques et saumon Label Rouge	6€50
Délice de la mer en Coquille (Saumon, fruits de mer, carotte et brocoli).....	5€
Coquille de noix de St Jacques	6€50
Feuilleté de ris de veau aux girolles	4€
Bouchée à la reine	3€50
Feuillantine de jambon au fromage	3€
Croustillant de noix St Jacques et fruits de mer.....	4€50



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

LES SALADES



AU CHOIX TRADITIONNELLES

- Piémontaise,
- Carottes râpées,
- Céleri rémoulade,
- Taboulé maison,
- Salade du chef,
- Concombre à la crème,
- Salade niçoise,
- Salade du pêcheur,
- Champignons à la grecque,
- Marco Polo,
- Strasbourgeoise,
- Macédoine de légume,
- Salade Changéenne (pot au feu de Bœuf,
pommes de terre, moutarde ancienne, corni-
chons 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,
- 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 camarguaise et d'un flan aux légumes frais (Carotte, céleri, courgette)

Pavé de merlu sauce beurre blanc	7€95
Pavé de saumon Label Rouge sauce crevettes	7€95
Dos de cabillaud sauce Vanille Champagne	8€50
Pavé d'églefin sauce agrumes	7€50
Rouleaux de Limande sauce beurre blanc	7€50



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

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 :

Pavé de rumsteck (cru) Label Rouge sauce au poivre	7€95
Pavé de quasi de veau sauce aux éclats de morilles	7€95
Pavé de veau sauce à la crème	7€50
Filet mignon fermier Label Rouge sauce à la crème	6€95
Filet mignon de porc farci aux cèpes sauce forestière	6€95
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
Gigot d'agneau sauce à la provençale	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) 5€50



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

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
Cuisse de canette farcie aux cèpes sauce forestière	6€95
Sot l'y laisse de dinde sauce à la provençale	7€50
Blanquette de dinde sauce forestière	6€50
Suprême de poulet fermier Label Rouge sauce Coteaux du Loir	7€50
Moelleux de volaille fermière Label Rouge farcie sauce Jasnières	6€95
Filet poulet sauce à la crème	6€50
Nuggets de poulet panés Maison	5€50
Hamburger au Poulet	(tarif sans légumes) 5€50

Le + Tradition Sarthoise MOELLEUX

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



LÉGUMES ET VINS

1,80€
la part

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

LÉGUMES

Douceur de carotte et son croquant brocoli
Flan aux légumes frais (*Carotte, céleri, courgette*)
Timbale Camarguaise
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

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

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

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



MENUS

Menu ROYAL

26€
par personne

- Brochette de filet mignon fumé et
fromage le refrain
Chips de chorizo au poulet
Verrine tartare de saumon
Coque Macaron
à l'émulsion de foie gras



- Foie gras d'oie entier maison

Ou

Buchette de rouget aux tomates confites
Avec son mesclun salade
et sa sauce citronnée



- Cassolette de loup de mer
sauce champagne

Ou

- Rouleaux de Limande sauce beurre
blanc avec son flan de légumes



- Pavé de quasi de veau
sauce aux éclats de morilles
avec sa poêlée de légumes
(Choux fleurs, oignons, carottes
et brocolis) et son gratin dauphinois

Ou

Fondant pintade farci sauce
aux éclats de morilles
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

Menu GOURMET

18,50€
par personne

- Verrine à la crème de carotte et céleri
- Douceur de pain épices au foie gras
Muffin de chorizo



- Prestige des trois saveurs,
présenté en cassolette
(Foie gras d'oie entier maison
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)



- Moelleux de volaille farci
sauce forestière
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

LA TRADITION DU FAIT MAISON AVEC DES

Menu CHEF

14,40€
par personne

- Verrine aux petits légumes
Et Gambas en chips de radis blanc

Ou

Assortiment de 5 canapés Prestiges



- Cassolette du Mareyeur

Ou

Lingot de saumon et mesclun de salades
sauce citronnée



-Marmite Sarthoise

Ou

Moelleux de volaille sauce aux Morilles
avec son gratin dauphinois et son fagot
d'haricots



Pour vous simplifier la tache !

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

- Emincé de Filet de poulet à la crème

Ou Nuggets poulet pané **ou** Burger Bœuf

- Purée de pommes de terre sarthoises

Ou Pommes dauphines



PRODUITS FERMIERS LOCAUX DE QUALITÉ !

LES PLATS UNIQUES

*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.

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
(3 viandes : merguez, poulet et boulettes de bœuf)	
Couscous royal	
(4 viandes : merguez, agneau, poulet et boulettes de bœuf)	
Jambalaya à la créole.....	7€50
Marmite sarthoise.....	7€50
Paëlla au Poulet.....	7€50
Paëlla au Poisso.....	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€
Lasagnes aux fruits de mer	5€50
Hamburger au Poulet.....	5€50
Hamburger au bœuf	5€50
Tartiflette.....	5€50
Hachis Parmentier	5€
Hachis Parmentier de canard	6€
Lasagnes au bœuf	5€
Salade fraîche et vinaigrette.....	la part 0€50



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 Bretonin 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 : 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 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
Fromage à Raclette tranché 200g

7€95*
par personne

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
Assortiment de Fromage à Raclette tranché 200g
(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 marmites 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»

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 :

1 tr rôti de bœuf, 1 morceau de poulet rôti,
1 tr rôti de porc, 1tr jambon,
1 tr rôti volaille farci, 2 grignotes de poulet

Moutarde, mayonnaise et cornichons offerts

8,50€
par personne

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, Salade du Chef, Concombre à la crème, Salade Italienne, Salade Niçoise, Salade du Pêcheur, Champignons à la grecque, Marco Polo, Strasbourgeoise, Cocktail de crevettes, Perles marines aux œufs de truites, Salade changéenne, Taboulé aux fruits, Salade penne 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 macédoine, cocktail pommes saumon ou cocktail de crevettes.

Ou Marquise* de jambon de Bayonne et quartier 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

1 tranche de rôti de Bœuf
1 tranche de jambon à l'os, 2 grignotes de poulet
1 morceau de poulet fermier
1 médaillon de volaille farci
Moutarde, mayonnaise, sauce aux herbes fraîches et cornichons offerts

BUFFET N°2 «LE P'TIT SARTHOIS»

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, Salade du Chef, Concombre à la crème, Salade Niçoise, Salade du Pêcheur, Champignons à la grecque, Marco Polo, Strasbourgeoise, Cocktail de crevettes, Salade Perles marines aux œufs de truites, Salade changéenne, Taboulé aux fruits, Salade penne 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

1 tr rôti de bœuf, 1 morceau de poulet rôti,
1 tr rôti de porc, 1tr jambon,
1 tr rôti volaille farci, 2 grignotes de poulet

Moutarde, mayonnaise et cornichons offerts

9,95€
par personne



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 :
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 12pers):

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 POISSONS 1 AU CHOIX

Terrine de St Jacques **ou** terrine du Mareyeur **ou** Médaillon de Saumon nature
Accompagné de macédoine, cocktail pomme saumon **ou** cocktail de crevettes

NOS ENTRÉES 1 AU CHOIX

Terrine de Rillettes pur porc et de Pâté de campagne **ou** Marquise* de jambon de Bayonne et quartier de melon

**sous forme de marquise à partir de 25pers*

NOS VIANDES 2 AU CHOIX

Médaille 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 des Landes
Ou 1 tranche de jambon de Bayonne et son quartier de melon

NOS POISSONS 1 AU CHOIX

Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé tranché à la main **ou** Terrine de St Jacques **ou** Terrine du Mareyeur **ou** Médaillon de saumon accompagné de macédoine, Cocktail de crevettes **ou** Cocktail de pommes au saumon **ou** cocktail de crevettes

NOS VIANDES 2 AU CHOIX

Jambon à l'os, Rôti de bœuf, poulet fermier, Cochon de lait farci, Médaille de volaille
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 PÂTÉ DE CAMPAGNE

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



NOS BUFFETS

BUFFET N°6 BARBECUE

8,95€
par personne

APÉRITIF

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, Champignons à la grecque, Marco Polo, Strasbourgeoise, Salade changéenne, Taboulé aux fruits

NOS ENTRÉES

Terrine de pâté de campagne,
Terrine de rillettes pur porc

NOS VIANDES

1 chipo nature,
1 chipo persillée,
1 merguez

BUFFET N°7 À GRILLER

12,50€
par personne

APÉRITIF

Mini rillon

2 tr de filet mignon fumé

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

Piémontaise, Farfales au Poulet grillé, Carottes râpées, Céleri Rémoulade, Taboulé maison, Salade du Chef, Concombre à la crème, Salade Niçoise, Salade Italienne, Salade du Pêcheur, Champignons à la grecque, Marco Polo, Strasbourgeoise, Cocktail de crevettes, Salade changéenne, Perles marines aux œufs de truite, Salade Italienne, Taboulé aux fruits, Salade penne au magret de canard.

NOS ENTRÉES

Terrine de rillettes pur porc
ou terrine de pâté de campagne
et 1 Quartier de melon



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 mexicaine



FROMAGES

PLATEAUX DE FROMAGES FERMISERS ET LOCAUX :



PLATEAU À
23,95€
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
34,95€
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
- Fromage (1 morceau de Brie, et 1 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



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

4€
par personnes



PLATEAUX REPAS

PLATEAU-REPAS

(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 de 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
- 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 SUPPLÈMENT

Pain tranché artisanal
(à partir de 4 plateaux)

1€
par personne

OPTION SUPPLÈMENT

Plateaux-repas en carton BIO

PLATEAU-REPAS «COMPLET SARTHOIS»

(plateaux identiques par commande)

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

14€
par
personnes



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 plus de 15h dans nos marmites !

- Médaille or concours général agricole Paris 2020
- Concours National des meilleures Rillettes de Marners, SARTHE
Catégorie Boucher-Charcutier :
- 2017, 2016, 2014 et 2013 : Médaille d'argent
- 2015 et 2012 : Médaille de bronze



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...



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 nature
- 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 légume.....	22€95

SPÉCIALITÉS CRUES LE KG EN RÔTI

Rôti de filet de canard farci aux cèpe.....	29€95
Rôti Pintade farcie aux raisins ou pêches.....	23€95
Melonette changéenne.....	22€95
Rôti de dinde savoyard.....	21€95
Rôti veau Orloff.....	25€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 PAPILOTES
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

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



Sabrina et 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

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.



@traditionsarthoise



Instagram : Tradition_Sarthoise - **Facebook** @traditionsarthoise

Mail : mickael.doire@traditionsarthoise.fr

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