Carte Spéciale
fêtes de fin d'année 2023

Tradition Sarthoise

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

Champion de France 2023
du Meilleur boudin blanc

Mickaël DOIRE

Maître Artisan-Boucher-Charcutier-Traiteur

Épicerie du Terroir

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

mickael.doire@traditionsarthoise.fr

www.traditionsarthoise.fr

Mises en bouche

Apéritifs

- Mini Paris-Brest au foie gras de canard et confiture de figue ..... **3€**
- Douceur de pain d'épices à la crème de foie gras ..... **1€95**
- Baby burger au thon ..... **1€95**
- Mini burger au foie gras de canard ..... **3€**
- Verrine de St Jacques à la mangue ..... **1€95**
- Verrine de patate douce au chorizo ..... **1€95**
- Verrine tartare de saumon ..... **1€95**
- Verrine St Jacques à la provençale ..... **1€95**
- Chips de chorizo au poulet ..... **1€**
- Brochette de magret de canard fumé et fromage le Refrain *(tome)* ..... **1€20**

- Terrine de rillettes Porc fermier Cenomans *(barquette bois)* ..... **17€95 le kg**
- Terrine de rillettes d'oie *(barquette bois)* ..... **23€95 le kg**
- Ballotin foie gras de canard 240g ..... **35€95**
- Pâté en croute *(500g format apéro environ 12 tranches)* ..... **15€95**
- Saucisson sec tranché ..... **7€**

- Canapés assortis *x20 prestiges* ..... **13€ le plateau**
- Canapés assortis *x40 prestiges* ..... **25€ le plateau**
  (Saumon fumé, œufs, fromage, Terrine mareyeur, jambon Bayonne, rillettes, saucisson sec, Terrine St Jacques)

- Petits fours assortis ..... **1€**
- Mini hot dog ..... **1€**
- Muffin au chorizo ..... **1€**
- Muffin aux petits légumes ..... **1€**
- Mini quiche lorraine ..... **1€**
- Mini croque au refrain ..... **1€**
- Mini pizza au jambon ..... **1€**
- Saucisse cocktail ..... **0€60**
- Boudin blanc cocktail ..... **0€60**

Le + Tradition Sarthoise
Foie gras de canard entier fait maison

Le + Tradition Sarthoise
cuillère bois fournie avec la verrine

Le + Tradition Sarthoise
« le Refrain »
fromage fermier Bio Sarthois

Le + Tradition Sarthoise
Oeufs fermiers de Loué Label Rouge

Le + Tradition Sarthoise
Saucisse cocktail et boudin blanc cocktail fait maison avec du porc fermier Label Rouge de la Sarthe

Le + Tradition Sarthoise
Canapés fait maison avec notre charcuterie, terrine de poisson et saumon fumé maison

Cocktail

Cocktail apéro

6,95€ par personne

1 Muffin aux petits légumes
1 Chips de chorizo au poulet
1 Mini hot dog
1 Douceur de pain d'épices à la crème de foie gras
1 Verrine de St Jacques à la mangue
1 Boudin blanc cocktail

Cocktail 80 pièces

85€ 6/11 personnes

6 Baby burgers au thon
6 Mini Paris Brest au foie gras de canard et confiture de figue
6 Muffins au chorizo
6 Mini hot dog
9 Boudins blancs cocktail
9 Saucisses cocktail
6 Chips de chorizo au poulet
6 Verrines tartare de saumon
6 Douceurs de pain d'épices à la crème de foie gras
20 Canapés prestiges assortis

Planche Apéro

25€ 6/8 personnes

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 porc 115g

Entrées froides

- Exquis de fruits de mer au cœur de noix de St Jacques .....**6€**
- Lingot de saumon fumé label rouge et pointes d'asperges .....**4€**
- Tatin de foie gras de canard aux pommes.....**5€50**
- Foie gras de canard entier au porto.....**6€** la part *(selon approvisionnement)*
- Saumon d'Écosse Label Rouge fumé au bois de hêtre .....**4€50**
- Prestige aux trois saveurs .....**7€30**
  (Chiffonnade de Saumon d'Écosse Label Rouge fumé, Foie gras de canard entier et Verrine de St jacques à la mangue, +cassolette consignée 3€)
- Demi langouste en Bellevue
  (Brunoise de pommes au saumon).....**18€95**
- Foie gras de canard entier au Porto
  (bloc ou tranches) ..... **149€95 le kg**
  (selon approvisionnement)
- Galantine Suprême de volaille au foie gras de canard..... **32€95 Le kg**
- Galantine de volaille au porto .. **23€95 Le kg**
- Pâté en croute de pintade aux morilles ..... **28€95 Le kg**
- Pâté en croute de canard ..... **28€95 Le kg**

Consigne matériel :

Un chèque de caution vous sera vous sera demandé pour tout prêt de matériel (Cassolette 3€ pièce, caisse de rangements 10€) qui vous sera restitué lors du retour de la totalité du matériel prêté. Merci de votre compréhension.

Entrées chaudes

- Feuilleté de chapon aux cèpes ..... **6€**
- Trilogie de St Jacques, saumon et cabillaud sauce langoustine en coquille ..... **6€50**
- Cassolette de joue de cabillaud sauce agrumes ..... **6€50**
- Nuage de homard et gambas en Cassolette ..... **6€50**
- Croustillant St Jacques et fruits de mer ..... **4€50**
- Coquille de noix de St Jacques ..... **6€50**
- Escargots de Bourgogne au beurre d'herbes fraiches la douzaine ..... **8€95**
- Feuilleté de ris de veau aux girolles ..... **4€50**
- Bouchée à la reine ..... **3€50**

- Boudin blanc nature ..... **18€95** le kg
- Boudin blanc forestier ..... **20€95** le kg
- Boudin blanc truffé 1% ..... **29€95** le kg

Le + TraditionSartheise

Boudin blanc fait maison
à base de jambon de porc fermier label rouge de la Sarthe,
lait frais entier cru, œufs fermiers label rouge de Loué.

Plats chauds

Poissons

Nos poissons sont accompagnés d'une timbale de riz et d'une julienne de légumes frais

- Dos de cabillaud sauce Langoustine ..... **8€50**
- Paupiette de saumon petits légumes sauce beurre blanc citronnée ..... **8€50**
- Pavé de Merlu sauce homardine .....**8€95**

Le + Tradition Sarthoise
Paupiette de saumon Fait Maison avec une belle escalope de saumon frais, julienne de légumes fraîche et farce de poisson blanc.

Volailles, Viandes et Gibiers

Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au choix.

- Surprise de chapon sauce à la crème de morilles ..**8€95**
- Parfait de chapon sauce Champagne .....**9€95**
- Pavé de Filet de canard sauce forestière.....**9€95**
- Dinde braisée sauce Champagne.....**7€95**
- Gourmandise de volaille à la crème de morilles .....**7€95**
- Filet poulet à la crème..... **6€50**
- Confit d'échine de porc fermier sauce au miel et épices .....**7€95**
- Pavé de quasi de veau sauce à la crème de morilles....**7€95**
- Rôti de cuissot de cerf sauce forestière.....**8€95**
- Sauté de cerf sauce St Hubert .....**8€95**

Le + Tradition Sarthoise
Confit d'échine : issu de Porc Fermier Label rouge de la Sarthe avec une sauce maison et du miel Artisanal.

Le + Tradition Sarthoise
Toutes nos sauces sont faites Maison par nos cuisiniers dans notre laboratoire !!!
La Tradition du fait maison avec des produits fermiers locaux de qualité !

Le + Tradition Sarthoise
Surprise de Chapon : issu de la cuisse sans os farcie (très moelleux).
Parfait de chapon : issu du blanc (plus maigre)

Légumes

Légumes « seuls » 1€80 la part

- Poêlée St Sylvestre (Pleurotes, carottes, fèves et oignons)
- Harmonie de légumes (Patate douce, panais, fèves et Cranberry)
- Julienne de légumes frais
- Timbale de riz
- Fagot de haricots lardés
- Gratiné de choux fleur et brocoli à l'emmental
- Pommes dauphines
- Pommes de terre grenailles au sel de Guérande
- Purée de butternut
- Gratin dauphinois à la crème
- Purée de pommes de terre sarthoises

Légumes « seuls » 2€30 la part

(supplément de 0€50 sur les plats de la carte)

- Ecrasé de pommes de terre aux éclats de morilles
- Panier de châtaignes et champignons forestiers à la crème

Le + Tradition Sarthoise
écrasé PDT à base de pommes de Terre Sarthoises fraiches, lait cru fermier

Plateaux de fromages fermiers et locaux :

Plateau à : 25,95€ 8/12 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€ 12/16 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€ 12/16 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

MENUS

Menu impérial 30€

Mini Paris Brest au foie gras de canard
et confiture de figue.
Verrine de patate douce au chorizo.
Brochette de magret de canard fumé
et tome le Refrain.

Prestige aux trois saveurs 7€30
(Chiffonnade de Saumon d'Écosse Label Rouge fumé, Foie gras de canard entier et Verrine de St jacques à la mangue, +cassolette consignée 3€)

Escargots de Bourgogne au beurre d'herbes
fraîches la douzaine.
Ou
Pavé de Merlu sauce homardine
Avec Julienne de légumes frais et timbale de riz.

Confit d'échine de porc fermier sauce au miel
et épices.
Avec Purée de butternut et Harmonie de légumes
(Patate douce, panais, fèves et Cranberry).
Ou
Surprise de chapon à la crème de morilles
Avec Poêlée St Sylvestre (Pleurotes, carottes, fèves, oignons)
Et Écrasé de pommes de terre
aux éclats de morilles

1 bouteille de vin direct producteur offerte pour 5 menus achetés

Menu royal 26€

Verrine tartare de saumon.
Muffin chorizo.
Boudin blanc cocktail.

Foie gras de canard entier au porto.
Ou
Exquis de fruits de mer
au cœur de noix de St Jacques.

Trilogie de St Jacques, saumon et cabillaud
sauce langoustine en coquille.
Ou
Nuage de homard et gambas en Cassolette.
(cassolette consignée 3€)

Parfait de chapon sauce Champagne
Avec Harmonie de légumes
(Patate douce, panais, fèves et Cranberry)
Et Écrasé de pommes de terre
aux éclats de morilles.
Ou
Pavé de Filet de canard sauce forestière
Avec Poêlée St Sylvestre
(Pleurotes, carottes, fèves et oignons)
Et Pommes de terre grenailles.

1 bouteille de vin direct producteur offerte pour 5 menus achetés

Menu Enfant 8€

mini hot dog.
Saucisse cocktail.
Boudin blanc cocktail.

Hamburger au bœuf label rouge.
Ou
Nuggets de poulet panés.

Pommes dauphines.
Ou
Purée de pommes de terre Sarthoises

MENU GOURMET 19€

Verrine de St Jacques à la mangue.
Mini Paris Brest au foie gras de canard et confiture de figue.
Muffin au chorizo.

Foie gras de canard entier au porto.
Ou
Feuilleté de chapon aux cèpes.

Surprise de chapon sauce à la crème de morilles.
Avec poêlée St Sylvestre
(Pleurotes, carottes, fèves et oignons)
Et Gratin dauphinois à la crème.
Ou
Sauté de cerf sauce St Hubert .
Avec Pommes de terre grenailles
Et Fagot de haricots lardés.

1 bouteille de vin direct producteur offerte pour 5 menus achetés

Menu du chef 17€

Mini Paris Brest au foie gras de canard
et confiture de figue.
Verrine de patate douce au chorizo
Boudin blanc cocktail.

Saumon d'Écosse Label Rouge fumé au bois de hêtre.
Ou
Croustillant de St Jacques et fruits de mer.

Pavé de quasi de veau sauce à la crème de morilles
Avec Purée de butternut
Et Fagot de haricots lardés.
Ou
Dinde braisée sauce Champagne
Avec Harmonie de légumes
(Patate douce, panais, fèves et Cranberry)
Et Panier de châtaignes et champignons forestiers à la crème.

Volailles et gibiers

Passez vos commandes le Plus tôt possible

Le + Tradition Sarthoise
Les chapons de la ferme de Guillaume Loyer, ont six mois d'élevage, et pendant le dernier mois, ils ne consomment plus que du maïs concassé et boivent uniquement du lait cru de la ferme voisine. A la méthode de Bresse

Volailles crues de noël en direct de la ferme de Guillaume Loyer à Sarcé le kg

- Chapon Traditionnel au lait cru ~3kg/~3,5kg *8/10 pers* .. **23€95**
- Chapon de Pintade Traditionnel au lait cru *6/8 pers*..... **24€95**
- Dinde Traditionnelle de ~3kg *7/10 pers* ..... **21€95**
- Poularde Traditionnelle au lait cru *5/6 pers*..... **23€95**
- Pintade Traditionnelle *4/5 pers*..... **16€95**
- Poulet Traditionnel « Médaille d'argent Paris 2020 » 5/6 pers **15€95**

Volailles crues Sélectionnées et préparées par nos soins Le Kg

- Chapon fermier R *Truffé sous la peau farci*..... **29€95** (~3,2kg/4kg) 8/12 pers
- Dinde fermière R *Truffée sous la peau farcie* ..... **29€95** (~3kg/3,5kg) 8/12 pers
- Dinde fermière R *8/10 pers* ..... **18€95**
- Poularde fermière R *5/6 pers* ..... **18€95**
- Canette fermière R *5/6 pers*..... **15€95**
- Chapon fermier R *7/10 pers* ..... **19€95**
- Chapon de pintade fermier R *6/8 pers* ..... **22€95**
- Pintade fermière R *4/6 pers.* ..... **14€95**
- Suprême de chapon fermier R *2 pers*..... **32€95**
- Cuisse de chapon fermier R *2 pers* ..... **22€95**
- Filet de canard ..... **9€95**
- Magret canard ..... **29€95**
- Suprême de pintade ..... **27€95**
- Farce fine de volaille nature ..... **16€95**
- Farce fine de volaille aux marrons ..... **16€95**
- Farce fine de volaille aux cèpes..... **16€95**

Le + Tradition Sarthoise
Chapon, Dinde, Poularde, canette, pintade : fermiers label rouge des Pays de Loire ou du sud-ouest préparés par nos soins !!

Gibiers crus français le kg

- Pavé de cuissot de cerf ..... **28€95**
- Rôti de cuissot de cerf ..... **28€95**
- Sauté de cerf ..... **17€95**
- Rôti de cuissot de chevreuil ..... **32€95**
- Gigue de chevreuil avec os ..... **29€95**
- Caille entière..... **3€50** pièce

Le + Tradition Sarthoise
Cerf et chevreuil, gibiers de chasse origine régionale : désossé et dénervé par nos soins.

Sauce Maison pour accompagner vos viandes, volailles et gibiers crus, le kg

- Sauce champagne..... **14€95**
- Sauce forestière..... **14€95**
- Sauce St Hubert..... **14€95**
- Sauce miel et épices ..... **14€95**
- Sauce à la crème de morilles ..... **14€95**

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

Viandes locales de qualité

- **Bœuf blond d'Aquitaine de nos prés Label Rouge, Bleu blanc cœur, Race à viande, Maturée minimum 12 jours :**
  Rôti de bœuf Filet, Faux filet ou rumsteck, Côte de bœuf, Fondue ou Pierrade, Tournedos de Filet bœuf ou façon tournedos Faux filet
- **Veau Fermier Label Rouge Le Bretanin, élevé au lait entier.**
  Rôti noix ou quasi, Pavé de veau, Grenadin, Rôti veau Orloff
- **Agneau Du Poitou Label Rouge Le Diamandin**
  Gigot avec ou sans os, selle, Epaule, carré de côtes.
- **Porc Fermier Label Rouge de la Sarthe**
  Rôti filet, filet mignon, rouelle jambon, papillote de jambon de noël, carré de cotes à l'ancienne.

Le + Tradition Sarthoise
Le délicieux de chapon et le fondant de pintade sont en portion individuel de 200g

Spécialités crues le kg :

- Délicieux de chapon farci aux marrons ..... **27€95**
- Délicieux de chapon farci aux morilles ..... **32€95**
- Rôti de chapon farci au foie gras de canard ..... **38€95**
- Rôti de chapon farci aux champignons forestiers ..... **32€95**
- Fondant de pintade farci aux champignons forestiers ..... **22€95**
- Rôti de Pintade farci pommes raisins ..... **23€95**
- Rôti de pintade farci aux champignons forestiers ..... **23€95**
- Tournedos de filet de canard au foie gras de canard ..... **49€95**
- Rôti de filet de canard farci au foie gras de canard ..... **49€95**
- Rôti de filet de canard farci aux champignons forestiers . **29€95**
- Rôti de filet de canard à l'orange ..... **29€95**
- Rôti de filet de canard aux pèches ..... **29€95**
- Rôti de dinde chèvre tomate ..... **22€95**
- Rôti de dinde farci aux marrons ..... **22€95**
- Rôti de dinde farci aux champignons forestiers ..... **2€95**
- Rôti de dinde au pesto ..... **22€95**
- Caille semi désossée farcie ..... **5€** pièce
- Bœuf à l'Espelette façon Tournedos ..... **26€95**
- Filet mignon farci cèpes ..... **23€95**
- Filet mignon norvégien ..... **26€95**
- Rôti filet de porc Orloff (bacon et refrain) ..... **23€95**
- Rôti longe de porc aux abricots et pruneaux ..... **23€95**
- Rôti de noix de veau Orloff ..... **27€95**
- Papillote de jambon de porc miel abricot ..... **23€95**
- Papillote de jambon de porc à la provençale ..... **23€95**

Le + Tradition Sarthoise
Les rôtis de chapon sont issu de chapon fermier label rouge et foie gras de canard entier Maison.

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 !

Buffet Prestige de fête

Retrouvez les photos et la composition complète des plats sur notre site www.traditionsarthoise.fr

13,50€ par personne

Apéro :
- 3 tr de magret de canard fumé
- 3 tr de filet mignon porc fumé
- Terrine de rillettes porc

2 salades aux choix (220g /pers) :
- Salade farfalle au poulet grillé , taboulé aux fruits, perles marines, piémontaise au jambon, salade de gésiers.

Entrée :
- Foie gras de canard entier (2 médaillons)
- Chiffonnade de saumon fumé

Viandes :
- Roti de bœuf
- Médaillon de volaille farcie

Moutarde et mayo offertes

Le + Tradition Sarthoise
Hamburger avec du pa
Artisanal de la Maison T
à Sargé , steak haché p
bœuf Label Rouge
et sauce maison

Spécial Plateau raclette

8,95€ 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 180g de Fromage à Raclette tranché (le refrain (bio) , morbier et fromage à raclette)

**présentation sur plat possible sur commande*

Le + Tradition Sarthoise
Porc fermier Cénomans
Label Rouge
de la Sarthe

Plats uniques fabriqués avec nos viandes de Qualité

- Marmite sarthoise ..... 7€50
- Bœuf carotte pommes de terre ..... 6€50
- Paëlla au Poulet ..... 7€50
- Paëlla au Poisson ..... 8€50
- Choucroute garnie ..... 7€50
- Choucroute de la mer ..... 7€95
- Choucroute royale avec jarrotin ..... 8€95
- Couscous *(3 viandes : merguez, poulet et boulettes de bœuf)* ..... 6€50
- Couscous royal *(4 viandes : merguez, agneau, poulet et boulettes de bœuf)* ..... 7€50
- Tajine de poulet aux fruits secs et semoule ..... 6€50
- Lasagnes aux fruits de mer ..... 5€50
- Hamburger au Poulet ..... 6€
- Hamburger au bœuf ..... 6€
- Tartiflette ..... 5€50
- Hachis Parmentier ..... 5€
- Lasagnes au bœuf ..... 5€
- Salade fraîche et vinaigrette ..... 0€50 la part

Le + Tradition Sarthoise
Bœuf blond d'aquitaine
de nos prés Label Rouge
et Bleu blanc cœur

La Cave direct Producteur : Conseil du Chef

Sirop des 24H aux agrumes « Les Hunaudières » 70cl :
Apéritif, s'accompagne avec des bulles, livret de recette offert .... **15,95€**

Vouvray Cuvée Vincent Raimbault brut ou demi sec 75cl :
Apéritif et Dessert ..... **8,95€**

Crémant de Bordeaux Château du Payre brut ou demi sec 75cl :
Apéritif et Dessert..... **9,95€**

Coteau du loir blanc doux vendange tardive Rasné Croisard 2015 75cl :
Apéritif, foie gras et dessert..... **12,95€**

Nectar de chenin blanc doux vendange tardive Croisard 2018 75cl :
Apéritif, foie gras et dessert..... **18,95€**

Bordeaux blanc doux Cadillac Domaine du Vic 2016 75cl :
Apéritif, foie gras et dessert..... **10,95€**

Jasnières Blanc Christophe Croisard 2022 75cl :
Crustacés, Poisson, Saint Jacques et Viande blanche ..... **11,50€**

Coteau du Loir Blanc Présidial Christophe Croisard 2020 75cl :
Crustacés, Poisson et Saint Jacques..... **9,50€**

Bordeaux Rosé Payre 2021 75cl :
Apéritif, volaille et viande ..... **7,50€**

Pineau Aunis Vieille vigne Christophe Croisard 2020 75cl :
Charcuterie, volaille, viande et fromage ..... **11,95€**

Anjou Rouge Village Brissac Domaine des Rochelles 2019 75cl :
Charcuterie, Gibier, Volaille, Viande et Fromage ..... **13,95€**

Côtes de Bordeaux Rouge Château du Payre 2018 75cl :
Charcuterie, Gibier, Volaille, Viande et Fromage ..... **8,95€**

Yaka Cadillac Rouge Payre 2022 75cl : « Sans souffre et sulfites ajoutés »
Charcuterie, Gibier, Volaille, Viande et Fromage ..... **10,95€**

Eau de vie de rillettes Distillerie du Sonneur 5cl :
Apéritif et entrée froide ou chaude..... **5,95€**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ! A consommer avec modération

Corbeilles garnies du terroir

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas et c'est le moment de remercier vos proches avec un colis gourmand de produits artisanaux, fermiers et locaux.

Voici différentes compositions pour découvrir les spécialités sarthoises fabriquées par plus de 50 producteurs, Fermiers, viticulteurs et artisans ainsi que toutes nos terrines de charcuterie maison.

Nous sommes à votre disposition pour confectionner ensemble vos corbeilles garnies selon vos envies et votre budget.

52€

65€

22€

25€

30€

50€

63€

59€

57€

Organisation !

Nous fabriquons tous nos plats sur place avec des Produits frais, ceci nous impose un minimum d'organisation !

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

Au plus tard le Mercredi 20 décembre pour noël
Et le Mercredi 27 décembre pour le réveillon !

- 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.

- Un bon de commande vous sera remis, merci de le rapporter et de respecter votre horaire de retrait de commande en boutique pour une meilleure organisation.

- Effectuez votre règlement lors de la prise de commande (quand c'est possible), ainsi le temps d'attente le jour de récupération de vos produits sera réduit.

Merci de votre compréhension

Horaires d'ouverture pour les semaines de fêtes

Lundi 18 décembre : ***fermé***
Mardi 19 décembre : 7h30 12H45 et 15h à 19h15
Mercredi 20 décembre : 7h30 12H45 et 15h à 19h15
Jeudi 21 décembre : 7h30 12H45 et 15h à 19h15
Vendredi 22 décembre : 7h30 12H45 et 15h à 19h15
Samedi 23 décembre : 7h30 12H45 ***Attention fermé l'après-midi !***
Dimanche 24 décembre : Ouvert de 7h30 à 17h30 sans interruption
Lundi 25 décembre : ***Noël fermé***

Mardi 26 décembre : 7h30 12H45 et 15h à 19h15
Mercredi 27 décembre : 7h30 12H45 et 15h à 19h15
Jeudi 28 décembre : 7h30 12H45 et 15h à 19h15
Vendredi 29 décembre : : 7h30 12H45 et 15h à 19h15
Samedi 30 Janvier : 7h30 12H45 ***Attention fermé l'après-midi !***
Dimanche 31 décembre : Ouvert de 7h30 à 17h30 sans interruption
Lundi 1er Janvier : ***Fermé***
Mardi 2 Janvier : ***Fermeture exceptionnelle***

Mickaël DOIRE

Maître Artisan-Boucher-Charcutier-Traiteur
Épicerie du Terroir

Champion de France 2023 du Meilleur boudin blanc

Mickaël et toute l'équipe de Tradition Sarthoise vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année, pleines de gourmandises et de bonheur !

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
Exceptionnellement pour les fêtes et pour une meilleure organisation !
Toutes les commandes sont à passer directement en boutique ou par téléphone
Pas de mail et pas de commande sur le site , Merci de votre compréhension !