

Carte Spéciale
Fêtes de fin d'année 2025

*Tradition
Sarthoise*

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



Mickaël DOIRE

**Champion de France 2023
du Meilleur boudin blanc**

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

- Douceur de foie gras de canard au pain d'épices et confiture de figue **2€30**
- Mini burger au saumon fumé..... **3€20**
- Mini burger au foie gras de canard..... **3€20**
- Bulle de foie gras de canard aux pommes **3€20**
- Sphère de patate douce au saumon gravlax **3€20**
- Verrine de St Jacques à la mangue **2€30**
- Verrine tartare de saumon..... **2€30**
- Verrine de potimarron **2€30**
- Verrine de truite fumée au wasabi **2€30**
- Chips de chorizo au poulet **1€20**
- Brochette de magret de canard fumé et fromage le Refrain (tome) **1€20**
- Terrine de rillettes Porc fermier Cenomans (barquette bois) **18€95 le kg**
- Terrine de rillettes d'oie (barquette bois) **23€95 le kg**
- Ballotin foie gras de canard 240g **35€95**
- Saucisson sec tranché..... **7€50**
- Pâté en croûte individuel 500g.. **15€95 pièce**
- Canapés assortis x20 prestiges..... **14€ le plateau**
- Canapés assortis x40 prestiges..... **28€ le plateau**
(Saumon fumé, œufs, fromage, jambon Bayonne, rillettes, saucisson sec, Terrine St Jacques)
- Petits fours assortis **1€20**
- Mini hot dog..... **1€20**
- Muffin chorizo..... **1€20**
- Muffin carotte curry **1€20**
- Muffin St jacques **1€20**
- Mini quiche lorraine **1€20**
- Mini croque au refrain **1€20**
- Mini quiche st Jacques poireaux **1€20**
- Mini pizza au jambon..... **1€20**
- 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
Œufs fermiers de Bonnetable, La Mandinière



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

Cocktails

Cocktail Petits fours 28 pièces 30€

- 4 Mini hot dog
- 4 Muffins carotte curry
- 4 Muffins St jacques
- 4 Mini quiches lorraine
- 4 Mini croques au refrain
- 4 Mini quiches st jacques poireaux
- 4 Mini pizzas au jambon



Cocktail 86 pièces

85€
6/12 personnes

- 6 Douceurs de foie gras au pain d'épices
- 6 Muffins chorizo
- 6 Muffins St Jacques
- 6 Chips de chorizo au poulet
- 6 Verrines de potimarron
- 6 Verrines de truite fumée au wasabi
- 9 Boudins blancs cocktail
- 9 Saucisses cocktail
- 12 tr de magret de canard fumé
- 20 Canapés prestiges assortis



Planche Dégustation festive 36€

- 4 Verrines de Potimarron
- 4 Médallions foie canard entier
- 4 tr chiffonnade de Truite fumée
- 8 saucissons montagnottes
- 8 tr de filet mignon fumé
- 8 tr de magret de canard fumé
- 1 planche à découper en bois



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



• Tatin de foie gras de canard aux pommes 5€50

• Exquis de fruits de mer et St Jacques 6€

• Gravlax de saumon d'Écosse Label Rouge 5€

• Buchette de rouget aux tomates confites 4€50

• Foie gras de canard entier au Porto 6€

• Saumon d'Écosse Label Rouge fumé au bois de hêtre 4€50

• Prestige aux trois saveurs 7€50
(Chiffonnade de Saumon d'Écosse Label Rouge fumé, Foie gras de canard entier et Verrine de de Potimarron, +cassolette consignée 3€)

• Demi langouste en Bellevue (Brunoise de pommes au saumon) 19€95

• Délice de la Mer 7€50
(Chiffonnade de Saumon d'Écosse Label Rouge fumé, Rouget aux tomates confites et Verrine de St jacques à la mangue, +cassolette consignée 3€)

• Foie gras de canard entier au Porto (bloc ou tranches) 149€95 le kg

• Galantine Suprême de volaille au foie gras de canard 32€95 le kg

• Galantine Suprême de canard au foie gras de canard 34€95 le kg

• Galantine de volaille au porto 23€95 le kg

• Pâté en croûte de pintade aux morilles 28€95 le kg

• Pâté en croûte de canard 28€95 le kg



Consigne matériel :

Un chèque de caution 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

- Aumônière de ris de veau au porto..... 6€90
- Cassolette de lotte à l'américaine..... 6€90
- Nuage de homard et gambas en Cassolette 6€70
- Feuilleté de St Jacques et fruits de mer..... 4€60
- Coquille de noix de St Jacques 6€70
- Escargots de Bourgogne au beurre d'herbes fraîches (la douzaine) 10€95
- Éclats de ris de veau aux girolles en feuilleté 4€60
- Bouchée à la reine..... 3€60

Cassolette consignée 3€

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



Le + Tradition Sarthoise

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



Plats chauds

Poissons

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

- Pavé de sandre sauce beurre blanc 8€95
- Pavé de lieu jaune sauce Monbazillac 8€95



Volailles, Viandes et Gibiers

Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au choix.

- Poularde fondante sauce crème de morilles 9€95
- Surprise de chapon sauce Champagne 9€95
- Parfait de chapon sauce Champagne 9€95
- Dinde braisée sauce Champagne 8€95
- Pavé de Filet de canard sauce crème de morilles... 9€95
- Filet poulet à la crème..... 6€50
- Pavé de quasi de veau sauce champagne 10€95
- Ballotin de veau farci aux morilles
sauce crème de morilles 9€95
- Rôti de cuissot de cerf sauce St Hubert 10€95
- Sauté de cerf sauce St Hubert 9€95



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)

Le +

Tradition Sarthoise

Dinde braisée :

100% dinde désossée
sans os
Origine France

Légumes

Légumes « seuls »

2€10 la part

- Poêlée St Sylvestre (*Pleurotes, duo carottes, fèves et oignons*)
- Harmonie de légumes (*Panais, carottes, fèves et Cranberry*)
- Julienne de légumes frais
- Timbale de riz
- Fagot de haricots lardés
- Pommes dauphines
- Pommes de terre grenailles au sel de Guérande
- Mousseline de Patate douce
- Gratin dauphinois à la crème
- Purée de pommes de terre

Légumes « seuls »

2€60 la part

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

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

Plateaux de fromages fermiers et locaux

Plateau à :

- Buchette chèvre cendrée 125g
- Gouda 200g (Bio)
- Le Refrain 200g (Bio)
- Délice de 4 fromages de vache affinés 370g (Bio)

Présentés sur plateau

25,95€
8/12 personnes

Plateau à :

- Neufchâtel fermier 200g
- Le Refrain 200g (Bio)
- Brillât savarin 100g
- St Nectaire fermier 180g
- Emmental 180g
- Bûche chèvre cendrée 250g

Présentés sur plateau

37,95€
12/16 personnes

Plateau à :

- Camembert artisanal 250g
- Bûche 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

36,95€
12/16 personnes



MENUS

Menu Impérial 31€95

- Sphère de patate douce au saumon gravlax
 - Verrine de potimarron
 - Boudin blanc cocktail
 - Muffin St Jacques
- Foie gras de canard entier au Porto
- Ou**
- Saumon fumé au bois de hêtre et son beurre d'Isigny
- Pavé de Lieu jaune sauce Monbazillac
- Avec Julienne de légumes frais et timbale de riz
- Ou**
- Pavé de Sandre sauce au beurre blanc
- Avec Julienne de légumes frais et timbale de riz
- Roti de cuissot de cerf sauce St Hubert
 - Avec Pommes de terre grenailles
 - Et Harmonie de légumes (Panais, carottes, fèves et Cranberry)
- Ou**
- Ballotin de veau farci aux morilles sauce crème de morilles
 - Avec Poêlée St Sylvestre (Pleurotes, duo carottes, fèves et oignons)
 - Et Mousseline de patate douce

1 bouteille de Bordeaux rouge Fontanille offerte pour 5 menus achetés



Menu Royal 26€95

- Verrine St Jacques mangue
- Brochette de magret de canard et refrain
 - Muffin chorizo
 - Boudin blanc cocktail
- Foie gras de canard entier au Porto
- Ou**
- Saumon fumé au bois de hêtre et son beurre d'Isigny
- Aumonière de ris de veau au Porto
- Ou**
- Coquille St Jacques
 - Poularde fondante sauce crème de morilles
 - Avec Panier de châtaignes et champignons forestiers à la crème
 - Et Mousseline de Patate douce
- Ou**
- Sauté de Cerf sauce St Hubert
 - Avec Poêlée St Sylvestre (Pleurotes, duo carottes, fèves et oignons)
 - Et Écrasé de pommes de terre aux éclats de morilles



1 bouteille de Bordeaux rouge Fontanille offerte pour 5 menus achetés

Menu Enfant 8€

- Mini quiche lorraine
- Mini hot dog
- Hamburger au bœuf label rouge
- Ou**
- Poisson pané (filet)
- Pommes dauphines
- Ou**
- Purée de pommes de terre

Menu Gourmet 20€95

- Verrine de Potimarron
 - Mini quiche St Jacques poireaux
 - Muffin carotte curry
 - Saucisse cocktail
 - Foie gras de canard entier au porto
- Ou
- Exquis de fruits de mer et St Jacques
- Ou
- Pavé de filet de Canard sauce crème de morilles
 - Avec poêlée St Sylvestre
(Pleurotes, duo carottes, fèves et oignons)
 - Et Écrasé de pommes de terre aux éclats de morilles
- Ou
- Parfait de chapon sauce crème de morilles
 - Avec Pommes de terre grenailles
 - Et Harmonie de légumes
(Panais, carottes, fèves et Cranberry)

1 bouteille de Bordeaux
rouge Fontanille offerte
pour 5 menus achetés



Menu du chef 17€95

- Douceur de foie gras de canard au pain épices
 - Verrine de potimarron
- Ou
- Saumon d'Écosse Label Rouge fumé au bois de hêtre
- Ou
- Feuilleté de St Jacques et fruits de mer
- Ou
- Dinde braisée sauce Champagne
 - Avec Fagot de haricots lardés
 - Et Mousseline de Patate douce
- Ou
- Surprise de Chapon sauce Champagne
 - Avec Harmonie de légumes
(Panais, carottes, fèves et Cranberry)
 - Et Gratin dauphinois

Volailles et gibiers

Passez vos commandes le Plus tôt possible

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 pers21€95
- Poularde Traditionnelle au lait cru 5/6 pers.....23€95
- Pintade Traditionnelle 4/5 pers16€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  Truffé sous la peau farci.....29€95 (~3,2kg/4kg) 8/12 pers
- Dinde fermière  Truffée sous la peau farcie29€95 (~3kg/3,5kg) 8/12 pers
- Dinde fermière  8/10 pers18€95
- Poularde fermière  5/6 pers18€95
- Canette fermière  5/6 pers.....15€95
- Chapon fermier  7/10 pers19€95
- Chapon de pintade fermier  6/8 pers22€95
- Pintade fermière  4/6 pers14€95
- Suprême de chapon fermier  2 pers.....32€95
- Cuisse de chapon fermier  2 pers22€95
- Filet de canard26€95
- Magret canard26€95
- Suprême de pintade26€95
- Farce fine de volaille nature16€95
- Farce fine de volaille aux marrons16€95
- Farce fine de volaille aux cèpes.....16€95
- Foie gras de canard éveiné Extra France 55€95

Gibiers crus français le kg (passez commande au plus tôt)

- Pavé de cuissot de cerf29€95
- Rôti de cuissot de cerf29€95
- Sauté de cerf17€95
- Rôti de cuissot de chevreuil.....34€95
- Gigue de chevreuil avec os32€95
- Caille entière.....4€30 pièce

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

- Sauce champagne.....14€95
- Sauce St Hubert14€95
- Sauce à la crème14€95
- Sauce à la crème de morilles14€95

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



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

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

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 Bretonin, 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, Épaule, carré de côtes.



- **Porc Fermier Label Rouge de la Sarthe**

Rôti filet, filet mignon, rouelle jambon, papillote de jambon de Noël, carré de côtes à l'ancienne.



Le + Tradition Sarthoise
Les fondants de pintade
et les ballotins de veau
sont en portion
individuel de 190g

Spécialités crues le kg :

- Ballotin de veau farci aux morilles (indiv) **29€95**
- Fondant de pintade farci aux champignons forestiers (indiv) **22€95**
- Rôti de chapon farci au foie gras de canard **38€95**
- Rôti de chapon farci aux champignons forestiers **32€95**
- Rôti de chapon farci aux marrons **32€95**
- Rôti de Pintade farci pommes raisins **23€95**
- Rôti de pintade farcie 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 pêches **29€95**
- Rôti de dinde chèvre tomate **22€95**
- Rôti de dinde farci aux marrons **22€95**
- Rôti de dinde farci aux champignons forestiers **22€95**
- Rôti de dinde au pesto **22€95**
- Caille semi désossée farcie **5€ pièce**
- Bœuf à l'Espelette façon Tournedos **27€95**
- Filet mignon farci cèpes **23€95**
- Filet mignon norvégien **26€95**
- Rôti longe de porc aux abricots et pruneaux **23€95**
- Rôti de noix de veau Orloff **28€95**



Le + Tradition Sarthoise
Les rôtis de chapon sont
issus de chapon fermier
label rouge.



Le + Tradition Sarthoise

Les rôtis de dinde et canard sont faciles 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 sauce est toute prête !!

Buffet Prestige de fête

Apéro :

- 3tr de magret de canard fumé
- 2 mini saucissons apériloste
- Terrine de rillettes porc

13,95€
par personne

2 salades aux choix (220g /pers) :

- Salade farfalle au poulet grillé, taboulé aux fruits,
- Penné au magret de canard, Perles marines,
- piémontaise au jambon, salade italienne.

Entrées :

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

Viandes :

- Rôti de bœuf
- Médaille de rôti de dinde farci

**Moutarde et mayo offertes*



Le +
Tradition Sarthoise
Hamburger avec du pain
Artisanal de la Maison Tollet
à Sargé, steak haché pur
bœuf Label Rouge
et sauce maison

Spécial Plateau 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

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

**présentation sur plat possible sur commande*

8,95€
par personne



Le +
Tradition Sarthoise
Agneau François
Diamandin
Label Rouge



Le +
Tradition Sarthoise
Porc premier Cénomano
Label Rouge
de la Sarthe

Plats uniques fabriqués avec nos viandes de Qualité

- Marmite sarthoise 8€50
- Bœuf carotte pommes de terre 7€50
- Paëlla au Poulet 8€50
- Paëlla au Poisson 8€95
- Choucroute garnie 8€50
- Choucroute de la mer 8€50
- Choucroute royale avec jarrotin 9€50
- Couscous 7€50
(3 viandes : merguez, poulet et boulettes de bœuf)
- Couscous royal 8€50
(4 viandes : merguez, agneau, poulet et boulettes de bœuf)
- Tajine de poulet aux fruits secs et semoule 7€50
- Lasagnes aux fruits de mer 6€
- Lasagnes aux légumes 5€50
- Lasagnes au bœuf 6€
- Hamburger au Poulet 6€50
- Hamburger au bœuf 6€50
- Tartiflette 6€
- Hachis Parmentier 5€
- Salade fraîche et vinaigrette 0€80 la part



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

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

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. Possibilité de faire aussi des carte cadeaux.

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



27,10€



31,70€



33,85€



34,15€



47,60€



36,95€



44,40€



49,60€



59,55€



**Félicitations à toute l'équipe de Tradition Sarthoise
pour tous ces Prix qui récompensent la qualité et la régularité du travail
pour vous accueillir tous les jours... depuis 21 ans !!!**



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



**Prix de la meilleure
boucherie artisanale de
France en viande label
Rouge en 2018**

**Médailles Bronze 2025, 2015,
2012 concours à Mangers
Médailles Argent 2024, 2017,
2016, 2014, 2013**

**Médaille de bronze
du Saucisson à l'ail
à Paris en 2024**



**Médaille d'Or en 2020
et Médaille d'Argent
en 2025 à Paris**



**Il y a des signes
qui ne trompent pas**
Labels officiels de confiance

**Tradition Sarthoise
Ambassadeur des
viandes Label Rouge**



**Tradition Sarthoise est membre
des Compagnons du Goût depuis Novembre
2024, c'est un gage de qualité, d'un savoir-faire
d'exception, la défense des produits
du terroir et la transmission du métiers.
Une référence pour un artisan Boucher Charcutier !!!**

**Médaille Argent au
concours du meilleur
boudin noir à Mortagne
au perche en 2024**



**Champion de France
2023 du meilleur
boudin blanc à Essay**



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 Samedi 20 décembre pour Noël
Et le Samedi 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 22 décembre : 7h30 à 12h45 **Ouverture exceptionnelle le matin !**

Mardi 23 décembre : 7h30 à 12h45 **Fermeture exceptionnelle l'après-midi !**

Mercredi 24 décembre : **Ouvert de 7h30 à 18h sans interruption !**

Jeudi 25 décembre : **Noël fermé**

Vendredi 26 décembre : 7h30 à 12h45 et 15h à 19h

Attention toutes commandes Traiteur ne sera possible qu'à partir de 15h le vendredi

Samedi 27 décembre : 7h30 à 12h45 et 15h à 19h

Dimanche 28 décembre : Ouvert de 7h30 à 12h45

Lundi 29 décembre : 7h30 à 12h45 **Ouverture exceptionnelle le matin !**

Mardi 30 décembre : 7h30 à 12h45 **Fermeture exceptionnelle l'après-midi !**

Mercredi 31 décembre : Ouvert de 7h30 à 17h30 sans interruption

Jeudi 1^{er} janvier : **1^{er} de l'an fermé**

Vendredi 2 janvier : 7h30 à 12h45 et 15h à 19h

Attention toutes commandes Traiteur ne sera possible qu'à partir de 15h le vendredi

Samedi 3 janvier : 7h30 à 12h45 et 15h à 19h

Dimanche 4 janvier : Ouvert de 7h30 à 12h45

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 !

