

Carte Traiteur et Buffets 2026



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

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



Il y a des signes
qui ne trompent pas.



Signes officiels de confiance

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

mickael.doire@traditionsarthose.fr

www.traditionsarthose.fr

Fêtes • Anniversaires • Mariages • Associations • Entreprises

Mises en bouche



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

Médaille d'or au concours
général agricole Paris 2020
et médaille d'argent 2025



APÉRO

Chips de chorizo au poulet	1€20
Mini Paris Brest au foie gras de canard.....	3€20
Gambas marinée en Chips de radis blanc..	1€20
Baby burger au thon	2€30
Baby burger au poulet	2€30
Mini burger au foie gras de canard.....	3€20
Mini burger au saumon fumé et à la crème	3€20

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 bois.....7€50

Terrine de Rillettes pur porc
(barquette en bois)18€95 le kg



VERRINES

Verrine tartare de saumon label rouge.....	2€30
Verrine Saint Jacques à la provençale.....	2€30
Verrine tartare de tomate.....	2€30
Verrine de patate douce à l'Espelette	2€30
Verrine de saumon fumé au wasabi.....	2€30
Verrine tartare de tomate et fromage frais fermier	2€30
Verrine saumon aux pommes croquantes....	2€30

BROCHETTES

Brochette magret de canard fumé au fromage « le Refrain »	1€20
Brochette tomate cerise et mozzarella	1€20
Brochette tomate cerise et chèvre	1€20
Brochette de rillons et fromage « le Refrain »... ..	1€20

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

PLANCHE APÉRO VÉGÉTARIENNE



15€

CUILLÈRES

- Cuillère Saint Jacques à la provençale 1€20
Cuillère océane aux gambas 1€20
Cuillère de saumon aux pommes croquantes 1€20
Cuillère patate douce à l'Espelette 1€20

LES CANAPÉS

- Pain surprise assorti 60 pièces 44€95
Canapés prestiges x20 : le plateau 14€
Canapés prestiges x40 : le plateau 28€
(saumon fumé, œuf, fromage, 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€20 pièce
Muffin au chorizo 1€20
Muffin carotte curry 1€20
Mini quiche lorraine 1€20
Mini hot dog 1€20
Mini croque au refrain 1€20
Mini pizza 1€20



Le + Tradition Sarthoise

Toutes nos fabrications traiteur sont faites avec des œufs fermier de la ferme de la Mandinière à Savigné

- 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 petits fours

- 4 Muffins au chorizo
- 4 Muffins carotte curry
- 5 Min i quiches lorraines
- 5 Mini hot dog
- 5 Mini croque au refrain
- 5 Mini pizzas



30€

les 28 pièces

7€40

par personne

COCKTAIL dinatoire « COMPLET »

- Mises en bouche sarthoises (mini rillons et boudin noir) ou Légumes crus et sauces
- 1 Verrine de patate douce à l'Espelette 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 dinatoire « complet »

- Mises en bouche sarthoises (mini rillons et boudin noir)
ou Légumes crus et sauces
- 1 Verrine de patate douce à l'Espelette
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, 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 (Fabriquée par un maître artisan pâtissier)

12€95

par personne

Cocktail 6 à 12 pers

- 1 Filet mignon fumé tranché 200g
- 1 Saucisson sec tranché 250g
- 6 baby burgers au thon
- 6 baby burgers au poulet
- 6 Muffins carotte curry
- 6 Chips de chorizo au poulet
- 6 Gambas marinées en chips de radis blanc
- 6 Verrines de saumon aux pommes croquantes
- 20 Canapés prestiges assortis

85€

les 120 pièces

Planche Apéro

- 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€

6/8 pers



Entrée

ENTRÉE FROIDE

Lingot de saumon fumé aux pointes d'asperges	4€50
Exquis fruits mer et cœur St Jacques	6€
Bûchette de rouget aux tomates confites	4€50
Pyramide de saumon	4€20
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
(Lardons, gésiers, tomates, magret de canard fumé, salade et vinaigrette)	
Salade landaise	6€95
(Lardons, gésiers, tomates, pépites de foie gras de canard entier, salade et vinaigrette)	
Salade st jacques agrumes	6€95
(2 noix st jacques, 2 crevettes, orange, pamplemousse, salade et vinaigrette de framboise et pistou)	
Foie gras de canard entier au porto	6€
Prestige des trois saveurs	7€50
(Saumon d'Écosse Label Rouge fumé, Foie gras de canard entier et Verrine de patate de st jacques provençale (en cassolette porcelaine consignée 3€)	

Délice de la Mer	7€50
(Saumon d'Écosse Label Rouge fumé, demi Buchette de rouget et Verrine de Saint Jacques en cassolette porcelaine consignée 3€)	
Exquis de saumon aux pommes	4€50
Ananas cocktail	4€50
Melon cocktail (selon saison)	3€80
Cornet jambon/macédoine	4€
Pamplemousse aux crevettes	3€90
Cassolette du mareyeur	4€
(Terrine st jacques sur lit de macédoine cassolette consignée 3€)	
Coquille de saumon	3€80



Le + Tradition Sarthoise
**SAUMON D'ÉCOSSSE
LABEL ROUGE,**

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



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.....	6€50
Nuage de homard et gambas en cassolette.....	6€70
Cassolette d'églefin sauce langoustine	6€70
Cassolette de lotte à l'armoricaine	6€90
Coquille de noix de st jacques	6€70
Feuilleté de ris de veau aux girolles	4€60
Bouchée à la reine	3€80
Feuillantine de jambon au fromage	3€
Croustillant de noix st Jacques et fruits de mer	4€70
Boudin blanc	18€95 le Kg

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



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



Le + Tradition Sarthoise
LES SALADES

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

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€60
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

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	9€95
Pavé de sandre sauce beurre blanc	8€95



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	10€95
Pavé de veau sauce à la crème.....	9€95
Pavé de rumsteck (cru) label rouge sauce au poivre	9€95
Fillet mignon fermier label rouge sauce coteau du Loir.....	7€95
Confit de noix de joue de porc au cidre fermier.....	8€95
Sauté de porc au cidre fermier	6€95
Rôti de porcelet farci sauce forestière	9€95
Blanquette de veau traditionnelle	10€95
Ballotin de veau farci aux petits légumes sauce coteau du loir	8€95
Langue de bœuf sauce madère.....	7€95
Hamburger au bœuf	(tarif sans légumes) 6€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

VOLAILES

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 canard confite sauce au poivre ou forestière	8€50
Sot l'y laisse de dinde sauce à la provençale	7€95
Blanquette de dinde sauce forestière.....	6€95
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€50



Le + Tradition Sarthoise PORC FERMIER LABEL ROUGE DE LA SARTHE

Le Cénomans

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



Le + Tradition Sarthoise MOELLEUX

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



Légumes et vins

2,10€
la part

LÉGUMES

- 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 confits
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
FLAN AUX LÉGUMES MAISON
avec des carottes, céleri et courgettes fraîches



2,60€
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 de 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



Menus

Menu ROYAL

27,20€
par personne

- Brochette tomate cerise et mozzarella
Chips de chorizo au poulet
Verrine de saumon au wasabi



- Foie gras de canard entier maison
au porto
Ou

Exquis de fruits mer au cœur St Jacques



- Cassolette d'églefin sauce langoustine
Ou

Nuage de homard et gambas
en cassolette



- Ballotin de veau farci sauce champagne
Avec sa poêlée de légumes
(Choux fleurs, oignons, carottes et brocolis)
Et son gratin dauphinois



Pavé de filet de canard sauce forestière
Avec son harmonie de légumes
(Carottes, panais, oignons et fèves)
Et son écrasé de pommes de terre
aux morilles

*Une bouteille de Vin direct producteur
offerte pour l'achat de 5 menus*

*Cassolette consignée 3€

Menu

Gourmet

20€
par personne

- Verrine de patate douce à l'Espelette
Chips de chorizo au poulet
Muffin carotte curry



- 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)



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
Avec son écrasé de pommes de terre
à la crème
Et son fagot de haricots verts



Ou
Filet mignon sauce coteaux du loir
Avec son gratin dauphinois 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

15,50€
par personne

- Verrine de St jacques à la provençale
Et Muffin au chorizo
- Ou
- Assortiment de 4 canapés Prestiges
- ❖
- Exquis de saumon aux pommes croquantes
Ou
- Buchette de rouget
- ❖
- 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 !

Menu Enfant

7,50€
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 Sarthoise
- ou Pommes dauphines



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

Les Plats Uniques

**PLATS UNIQUES FABRIQUÉS
AVEC NOS VIANDES DE QUALITÉ**

Bœuf carotte pommes de terre	7€50
Carbonnade flamande à la bière sarthoise	7€95
Cassoulet au porc	7€50
Cassoulet au canard	8€50
Choucroute garnie	8€50
Choucroute de la mer	8€50
Choucroute royale avec jarrotin	9€50
Coq au vin	7€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)	
Jambalaya à la créole	7€95
Marmite sarthoise	8€50
Paëlla au Poulet	8€50
Paëlla au Poisson	8€95
Potée Changéenne	7€50
Potée Irlandaise	8€50
Poule au pot	7€50
Poulet basquaise	7€95
Tajine d'agneau	10€95
Tajine de veau aux fruits secs et semoule	10€95
Tajine de poulet aux fruits secs et semoule	7€50
Boulettes (3) de bœuf (label rouge) à la tomate et riz	6€
Chili con carne bœuf (label rouge)	6€50
Hamburger au Poulet	6€50
Hamburger au bœuf	6€50
Tartiflette	6€
Hachis Parmentier	5€50
Hachis Parmentier de canard	6€50
Lasagnes au bœuf	6€
Lasagnes aux légumes	6€
Lasagnes aux fruits de mer	6€
Salade fraîche et vinaigrette	la part 0€80

*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
élève 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

4,90€*
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 180g

8,50€*
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

9,50€*
par personne

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

*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

BUFFET N°1 «CAMPAGNARD»

APÉRO

Mini rillons

8,50€
par personne

11,95€
par personne

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

APÉRO

Mini rillons

2 tr de filet mignon fumé

9,95€
par personne

NOS SALADES, 3 AU CHOIX

(à partir de 12pers) :

Piémontaise, Farfallas 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 12 pers) :

Piémontaise, Farfallas 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 Médaillasson 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

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 Marmes, 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 »

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

NOS VIANDES 2 AU CHOIX

Rôti de volaille farcie, 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

13,95€
par personne

15,95€
par personne

BUFFET N°5 « L'EXCELLENCE »

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'Écosse label rouge fumé tranché à la main maison ou Terrine du Mareyeur ou Médaillasson 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

TERREINE 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 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, Pécheur,
Champignons à la grecque, Marco Polo,
Strasbourgeoise,
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

APÉRITIF

Mini rillon
2 tr de filet mignon fumé

12,95€
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, Pécheur, 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 pâté 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 :



Bûchette chèvre cendrée
Gouda 200g (Bio)

Le Refrain 200g (Bio)

Délice de 4 fromages de vache affinés 370G (Bio)

Présentés sur plateau

**PLATEAU A
25,95€**
8 À 12 personnes



Neufchâtel fermier 200g
Le Refrain 200g (Bio)

Brillat savarin 100g

St Nectaire fermier 180g

Emmental 180g

Bûche chèvre cendrée 250g

Présentés sur plateau

**PLATEAU B
37,95€**
12 À 16 personnes



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

**PLATEAU C
36,95€**
12 À 16 personnes



4,50€
par personne

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 Panna cotta aux fruits ou Crème chocolat artisanale



4€
par personne

SUPPLÉMENT ACCOMPAGNEMENT ET FROMAGES DU TERROIR

- Taboulé ou haricots verts vinaigrette ou Chips
- Plateau de Fromages artisanaux Sarthois (chèvre, gouda, tome et fromage de vache affinés..)
- 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 mèdaillons 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

11€

par personne



0,50€ par personne

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'Écosse 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, ou Crème chocolat artisanale ou Fruits.
- Pain tranché
- Couverts, serviette, moutarde, mayonnaise

14€

par personne

OPTION SUPPLÉMENT

Pain tranché artisanal
(à partir de 4 plateaux)

1€ par personne

OPTION SUPPLÉMENT

Plateaux-repas en carton BIO

PLATEAU REPAS PRESTIGE 3

(plateaux identiques par commande)

- Assortiment de 2 salades aux choix :
(Piémontaise, Strasbourgaise, 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 personne

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...





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 de la Sarthe)
- Chipo de bœuf au piment d'Espelette (Bœuf 10+5 Offertes)
- Merguez (Bœuf et agneau 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 et bleu blanc cœur)
- Cote filet et échine de porc nature ou marinée (Porc fermier de la Sarthe)
- Travers ou Poitrine de porc nature ou marinée (Porc fermier de la Sarthe)
- Côte d'agneau avec et sans os (origine France Diamandin Label Rouge)
- Tendron de veau nature ou mariné
- Cuisse de poulet fermière 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
Mille-feuille de bœuf à l'orientale.....	Pièce 16€
Fondant pintade farcie aux girolles	22€95
Ballotin de veau aux girolles.....	29€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
Melonnette changéenne	22€95
Rôti de dinde savoyard.....	22€95
Rôti veau Orloff	28€95
Côte d'agneau filet sans os impérial	32€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
Bœuf à l'espelette façon tournedos.....	27€95
Bœuf à l'ail des ours façon tournedos	27€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 ! faites 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

Rappel : 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 au plus tôt.

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 confiance et de votre compréhension
Mickaël Dore



www.traditionsarthose.fr



Suivez-nous sur Facebook
fb.com/traditionsarthose

@traditionsarthose



Instagram : Tradition_Sarthose - **Facebook** @traditionsarthose

Mail : mickael.dore@traditionsarthose.fr

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