Carte Spéciale
Fêtes de fin d'année 2026

Tradition Sarthoise
www.traditionsarthoise.fr

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

Artisan & Boucher – Un savoir-faire en héritage

Label Rouge Viandes

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

Mises en bouche

Apéritifs

- Bulle de foie gras mangue poire ..... **3€30**
- Mini burger au saumon fumé..... **3€20**
- Mini burger au foie gras de canard..... **3€20**
- Verrine de St Jacques à la mangue.... **2€30**
- Verrine tartare de saumon..... **2€30**
- Verrine patate douce à Espelette..... **2€30**
- Verrine fraicheur saumon fumé concombre..... **2€30**
- Chips de chorizo au poulet ..... **1€20**
- Brochette de magret de canard fumé et fromage le Refrain *(tomme)*..... **1€20**
- Brochette filet mignon fumé et gouda aux herbes ..... **1€20**

- Rillettes de porc au foie gras 20% de canard *pot de 230g*..... **8€50**
- 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)
- Petit four ..... **1€20**
- Mini hot dog..... **1€20**
- Muffin chorizo..... **1€20**
- Muffin carotte curry ..... **1€20**
- Muffin tomate confite et jambon Italien. **1€20**
- Mini quiche lorraine ..... **1€20**
- Mini quiche St Jacques poireaux..... **1€20**
- Mini croque au refrain..... **1€20**
- Mini pizza au jambon..... **1€20**
- Saucisse cocktail ..... **0€70**
- Boudin blanc cocktail ..... **0€70**

- Corolles Festives le plateau de 12 pièces ..... **15€**
  (3 corolles savoyardes, 3 corolles St Jacques cabillaud, 3 corolles chèvre miel, 3 corolles escargots)





























Cocktails

Cocktail Petits fours 28 pièces

30€

- 4 Mini hot dog
- 4 Muffins carotte curry
- 4 Muffins tomate confite et jambon Italien
- 4 Mini quiches lorraine
- 4 Mini quiches St Jacques poireaux
- 4 Mini croques au refrain
- 4 Mini pizzas au jambon



Cocktail 74 pièces

85€ 6/12 personnes

- 6 Bulle de foie gras mangue poire
- 6 Verrines tartare de saumon
- 6 Muffins carotte curry
- 6 Muffins St Jacques poireaux
- 9 Boudins blancs cocktail
- 9 Saucisses cocktail
- 12 Corolles Festives (le plateau)
- 20 Canapés prestiges assortis

Le + Tradition Sarthoise
Pour 6 pers
soit 12 pièces /pers
ou
Pour 12 pers
soit 6 pièces/pers

Planche Dégustation festive

36€ soit 6€/ pers

- 6 Médaillons de foie gras canard entier
- 6 tr chiffonnade de saumon fumé
- 6 brochettes de filet mignon fumé et gouda aux herbes
- 6 brochettes de magret de canard fumé et refrain
- 1 planche à découper en bois



Planche Dégustation gourmande

45€ soit 7,50€/ pers

- 6 Verrines de Patate douce à l'Espelette
- 6 Médaillons de foie gras de canard entier
- 6 tr chiffonnade de saumon fumé
- 12 tr de filet mignon fumé
- 12 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



Planche Apéro végétarienne

15€ 6/8 personnes

- Carottes bâtonnets, chou fleur, tomates cerises, courgette, concombre... Avec 3 sauces



Entrées froides









- Mille-feuille de foie gras de canard mangue et pommes confites ..... **6€**
- Exquis de fruits de mer et St Jacques..... **6€**
- Lingot de saumon aux pointes d'asperges..... **4€50**
- Foie gras de canard entier au Banyuls ..... **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 Patate douce à l'Espelette, +cassolette consignée 3€))
- Délice de la Mer ..... **7€50**
  (Chiffonnade de Saumon d'Écosse Label Rouge fumé, demi Lingot de Saumon et Verrine de St Jacques à la mangue, +cassolette consignée 3€)
- Demi langouste en Bellevue
  (Macédoine de légume) .....**19€95**
- Foie gras de canard entier au Banyuls
  (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**





Le + Tradition Sarthoise
Saumon d'Écosse Label rouge, salé et fumé maison au bois de hêtre et tranché à la main





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

- Croustillant de Faisan sauce au Banyuls ..... **6€70**
- Aumonière de noix de St Jacques..... **6€50**
- Cassolette de filet d'Empereur sauce safran **6€90**
- Nuage de homard et gambas en Cassolette.. **6€70**
- Feuilleté de St Jacques et fruits de mer..... **4€70**
- Coquille de noix de St Jacques ..... **6€70**
- Escargots de Bourgogne au beurre d'herbes fraiches *(la douzaine)*..... **9€95**
- Éclats de ris de veau aux girolles en feuilleté **4€60**
- Bouchée à la reine..... **3€80**

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 ..... **9€95**
- Pavé d'églefin sauce Homardine ..... **9€95**







Volailles, Viandes et Gibiers

Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au choix.

- Pavé de filet de bœuf Label Rouge (cru) sauce aux morilles ..... **13€95**
- Sublime de volaille farci foie gras sauce Sancerre **9€95**
- Parfait de chapon sauce aux morilles ..... **9€95**
- Dinde braisée sauce Sancerre ..... **8€95**
- Pavé de filet de canard sauce aux morilles ..... **9€95**
- Filet poulet à la crème ..... **6€50**
- Pavé de quasi de veau sauce aux morilles ..... **10€95**
- Ballotin de veau farci aux morilles sauce Sancerre **9€95**
- Rôti de cuissot de cerf sauce St Hubert ..... **9€95**
- Sauté de cerf sauce St Hubert ..... **8€95**

Le + Tradition Sarthoise
Dinde braisée :
100% dinde désossée
sans os
Origine France



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
Sublime de volaille :
issu de la cuisse sans os farcie (très moelleux).
Parfait de chapon : issu du blanc (plus maigre)

Légumes

Légumes « seuls » — 2€30 la part

- Poêlée St Sylvestre *(Pleurotes, duo carottes, fèves et oignons)*
- Harmonie Automnale *(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 prestiges « seuls » — 2€80 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



Planches de fromages fermiers et locaux

Planche de fromages A — 30,95€ (10/14 personnes)

- Buchette chèvre cendrée (125g)
- Le Refrain 180g (Tomme vache Bio)
- Délice de 2 fromages de vache affinés 185g (Bio)
- Brillat savarin affiné 100g
- Emmental français 150g

Présentés sur planche en bois avec un couteau



Planche de fromages B — 39,95€ (12/16 personnes)

- Buchette chèvre cendrée (125g)
- St Nectaire fermier 180g
- Le Refrain 180g (Tomme vache Bio)
- Délice de 2 fromages de vache affinés 185g (Bio)
- Crottin de chèvre rond demi sec
- Brie pasteurisé 200g

Présentés sur planche en bois avec un couteau



Menus

Menu Impérial 31€80

- Bulle de foie gras mangue poire
- Boudin blanc cocktail
- Saucisse cocktail
- Muffin carotte curry

- Foie gras de canard entier au Banyuls

Ou

- Saumon fumé au bois de hêtre et son beurre d'Isigny

- Escargots de Bourgogne au beurre d'herbes fraiches *(la douzaine)*

Ou

- Pavé d'églefin sauce Homardine
- Avec Julienne de légumes frais et timbale de riz

- Roti de cuissot de cerf sauce St Hubert
- Avec Mousseline de patate douce
- Et Harmonie automnale *(Panais, carottes, fèves et Cranberry)*

Ou

- Sublime de volaille farci foie gras sauce Sancerre
- Avec Poêlée St Sylvestre *(Pleurotes, duo carottes, fèves et oignons)*
- Et Pommes de terre grenailles

1 bouteille de Bordeaux rouge Fontanille offerte pour 5 menus achetés



Menu Royal 27€85

- Bulle de foie gras mangue poire
- Muffin tomate confite et jambon Italien
- Boudin blanc cocktail

- Foie gras de canard entier au Banyuls

Ou

- Saumon fumé au bois de hêtre et son beurre d'Isigny

- Croustillant de Faisan sauce au Banyuls

Ou

- Coquille St Jacques

- Pavé de canard sauce Morilles
- Avec Panier de châtaignes et champignons forestiers à la crème
- Et Mousseline de Patate douce

Ou

- Ballotin de veau farci aux morilles sauce Sancerre
- 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 pizza
- Mini hot dog

- Hamburger au bœuf label rouge

Ou

- Nuggets poulet pané

- Pommes dauphines

Ou

- Purée de pommes de terre

Menu Gourmet 20€95

- Verrine de Patate douce à l'Espelette
- Mini quiche St Jacques poireaux
- Brochette de magret de canard et refrain
- Boudin blanc cocktail

- Mille-feuille de foie gras de canard mangue et pommes confites

Ou

- Saumon fumé au bois de hêtre et son beurre d'Isigny

- Sublime de volaille farci foie gras sauce Sancerre
- 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 Morilles
- Avec Pommes de terre grenailles
- Et Harmonie automnale

(Panais, carottes, fèves et Cranberry)

1 bouteille de Bordeaux rouge Fontanille offerte pour 5 menus achetés



Menu du chef 17€95

- Muffin tomate confite et jambon italien
- Saucisse cocktail
- Boudin blanc cocktail

- Foie gras de canard entier au Banyuls

Ou

- Exquis de fruits de mer et St Jacques

- Dinde braisée sauce Sancerre
- Avec Fagot de haricots lardés
- Et Mousseline de Patate douce

Ou

- Sauté de cerf sauce St Hubert
- Avec Harmonie automnale

(Panais, carottes, fèves et Cranberry)

- Et Gratin dauphinois

Volailles et gibiers

Passez vos commandes le Plus tôt possible . Merci !!!

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 « Prix d'Excellence Paris 2023 » *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..... **26€95**
- Magret canard..... **26€95**
- Suprême de pintade..... **26€95**
- Farce fine de volaille nature..... **16€95**
- Farce fine de volaille aux marrons ..... **16€95**
- Farce fine de volaille aux cèpes..... **16€95**
- Farce fine de volaille aux foie gras de canard ..... **24€95**

- Foie gras de canard éveiné Extra France..... **55€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 (passez commande au plus tôt)

- Pavé de cuissot de cerf..... **29€95**
- Rôti de cuissot de cerf ..... **29€95**
- Sauté de cerf..... **17€95**
- Rôti de cuissot de chevreuil..... **34€95**
- Gigue de chevreuil avec os ..... **32€95**
- Caille entière ..... **4€50 pièce**

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

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

- Sauce Sancerre ..... **14€95**
- Sauce St Hubert ..... **14€95**
- Sauce à la crème..... **14€95**
- Sauce aux morilles ..... **15€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 du Limousin**
  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 cotes 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 ..... **29€95**
- Bœuf à l'Ail des ours façon Tournedos..... **29€95**
- Filet mignon farci cèpes ..... **23€95**
- Filet mignon norvégien ..... **26€95**
- Rôti filet 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 fêtes

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

Apéro :
- 3 tr 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 au Banyuls (2 médaillons)
- Chiffonnade de saumon fumé



Viandes :
- Rôti de bœuf
- Médaillon de rôti de dinde farci

Moutarde et mayo offertes

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

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*

9,50€ par personne



Le + Tradition Sarthoise
Agneau Français Diamandin Label Rouge

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 ..... 6€
- Lasagnes au bœuf ..... 6€
- Hamburger au Poulet ..... 6€50
- Hamburger au bœuf ..... 6€50
- Tartiflette ..... 6€
- Hachis Parmentier ..... 5€50
- Hachis Parmentier de canard ..... 6€50



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

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 cartes cadeaux.

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



27,60€



28,90€



32,90€



37,45€



44,55€



46,70€



47,25€



49,90€



56,80€



72,35€



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 !!!



Mickaël 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

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





Médailles Bronze 2025, 2015, 2012 concours à Mamers
Médailles Argent 2026, 2024,2017, 2016, 2014, 2013







Tradition Sarthoise Ambassadeur des viandes Label Rouge





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

COMPAGNONS DU GOUT

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 métier. 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 Dimanche 20 décembre pour Noël
Et le Dimanche 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. Pas de commande possible par mail ni sur notre site pendant les fêtes.

- 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 21 décembre : ***Fermeture habituelle***
Mardi 22 décembre : 7h30 à 12h45 et 15h à 19h
Mercredi 23 décembre : 7h30 à 12h45 ***Fermeture exceptionnelle l'après-midi !***
Jeudi 24 décembre : Ouvert de 7h30 à 17h30 sans interruption
Vendredi 25 décembre : ***Noël fermé***
Samedi 26 décembre : 7h30 à 12h45 et 15h à 19h
Attention toutes commandes Traiteur ne sera possible qu'à partir de 11h le samedi
Dimanche 27 décembre : Ouvert de 7h30 à 12h45

Lundi 28 décembre : ***Fermeture habituelle***
Mardi 29 décembre : 7h30 à 12h45 et 15h à 19h
Mercredi 30 décembre : 7h30 à 12h45 ***Fermeture exceptionnelle l'après-midi !***
Jeudi 31 décembre : Ouvert de 7h30 à 17h30 sans interruption
Vendredi 1er janvier : ***1er de l'an fermé***
Samedi 2 janvier : 7h30 à 12h45 et 15h à 19h
Attention toutes commandes Traiteur ne sera possible qu'à partir de 11h le samedi
Dimanche 3 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.

Suivez-nous sur Facebook
fb.com/traditionsarthose

@traditionsarthose

OCTAVO 2510.0264 - Sauf erreurs typographiques - Ne pas jeter sur la voie publique



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 !