

CARTE TRAITEUR 2021

Tradition Sarthonoise

Prix de la Meilleure
BOUCHERIE ARTISANALE de FRANCE
en viande **Label Rouge 2018*** 

*prix decerné par FIL rouge, viande de qualité

NOUVEAU
**SERVICE
DE VENTE
EN LIGNE**



Mickaël DOIRE

Maître Artisan - Boucher - Charcutier - Traiteur
Epicerie du Terroir

ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE
en héritage

35, place de l'Eglise • 72560 CHANGÉ • Tél. 02 43 41 47 92 / 02 43 40 02 13
mickael.doire@traditionsarthonoise.fr • www.traditionsarthonoise.fr

Fêtes • Anniversaire • Mariage • Associations • Entreprises

Mises en bouche salées

Apéro

Chips de chorizo au poulet de Loué.....	0€90
Gambas marinées en chips de radis blanc.....	0€90
Baby burger au thon.....	1€50
Baby burger au poulet.....	1€50
Mini burger au foie gras de canard.....	3€00
Mini burger au saumon fumé Label Rouge et à la crème.....	3€00
Mises en bouche Sarthoise : Boudin noir ou antillais et minirillons /pers.....	1€00
Assortiment de légumes crus et sauces.....	1€20
Nouveauté Blinis au saumon et à la crème.....	0€90
Carpaccio de bœuf, le plateau de 400g.....	9€95
Saucisson sec (au choix) tranché en barquette bois.....	6€50
Magret de canard fumé (Nature ou poivre).....	35€95 / Kg
Coque macaron à l'émulsion de foie gras....	1€00
Crème brûlée au foie gras de canard et pépites de pain d'épices.....	2€80
Terrine de Rillettes (barquette en bois)....	15€95 / Kg

Le +
Tradition Sarthoise
Toutes nos fabrications traiteur sont faites avec des œufs de Loué Fermier Label Rouge

Le +
Tradition Sarthoise
Mini cuillère fournie avec la verrine

Les verrines

Verrine de tartare de saumon Label Rouge	1€90
Verrine de Saint Jacques à la provençale....	1€90
Verrine de carotte et céleri aux écrevisses..	1€90
Verrine de tourteau à la patate douce.....	1€90
Verrine tartare de légumes et jambon italien..	1€90
Verrine aux petits légumes.....	1€90
Verrine de tartare de tomate et fromage frais fermier.....	1€90
Verrine de saumon aux pommes croquantes..	1€90

Les brochettes

Brochette de filet de canard au fromage «Le Refrain».....	1€20
Brochette de filet de canard fumé au melon..	1€20
Brochette de gruyère et raisins.....	1€20
Nouveauté Brochette de tomate cerise et mozzarella.....	1€20
Brochette de melon et jambon italien.....	1€20
Brochette de tomate cerise et chèvre.....	1€20
Brochette de jambon à l'os au fromage «Le Refrain»	1€20

Le + Tradition Sarthoise



Boudin noir et boudin antillais

À base de porc fermier Label Rouge de la Sarthe, d'oignons frais, d'œufs fermiers de Loué Label Rouge et de crème au lait cru fermier

Concours International du Meilleur boudin de Mortagne au Perche

Boudin noir 2020 : Médaille d'Argent
Boudin noir 2010 : Médaille de Bronze

Boudin antillais
2010 et 2011 : Médaille d'Or
2012, 2008 et 2007 : Médaille de Bronze

Le + Tradition Sarthoise

Magret

Des Pays de La Loire, fumé au bois de hêtre

Rillettes Maison de Porc

Rillettes maison de Porc Fermier Label Rouge de la Sarthe, Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2020



Le +
Tradition Sarthoise
 «Le Refrain»
 Fromage fermier
 bio Sarthois

Le +
Tradition Sarthoise
 Pains surprises
 et canapés faits
 maison avec
 notre charcuterie,
 terrine de poisson
 et saumon fumé
 maison

Les cuillères

Cuillère de Saint Jacques à la provençale...	0€80
Cuillère océane aux gambas.....	0€80
Cuillère de saumon Label Rouge aux pommes croquantes.....	0€80
Nouveauté Cuillère aux petits légumes.....	0€80
Nouveauté Cuillère de rillettes de thon au citron..	0€80

Les canapés

Pain surprise assorti 60 pièces.....	31€50
Canapés prestiges : saumon fumé, œuf, fromage, terrine Saint Jacques, jambon de Bayonne, rillettes, saucisson, beurre de crevetteLe plateau de 20 pièces	12€00
.....Le plateau de 40 pièces	20€00

Les petits fours

Muffin au chorizo.....	0€80
Nouveauté Muffin saumon asperge.....	0€80
Muffin de poulet de Loué	
Label Rouge aux épices.....	0€80
Petit four assorti.....	0€80
Petit four mini quiche lorraine.....	0€80
Petit four mini croque au «Refrain».....	0€80
Petit four saucisse costumée.....	0€80
Petit four mini pizza.....	0€80
Mini bouchée aux fruits de mer.....	0€80
Mini bouchée à la reine.....	0€80

5€95
 par
 personne

Cocktail dînatoire

- Mises en bouche sarthoises (mini rillons et boudin noir)
- 1 verrine de tartare de saumon Label Rouge ou 1 verrine de tartare de tomates et fromage frais fermier
- 1 cuillère de Saint Jacques à la provençale ou 1 cuillère océane gambas
- 3 saucissons apéritifs assortis
- 3 canapés assortis (saumon fumé Label Rouge, rillettes porc fermier Label Rouge, jambon de Bayonne)

Cocktail dînatoire « complet »

9€95
 par
 personne

- Mises en bouche sarthoises (mini rillons et boudin noir)
- 1 verrine de tartare de saumon Label Rouge ou 1 verrine de tartare de tomates et fromage frais fermier
- 1 cuillère de Saint Jacques à la provençale ou 1 cuillère océane gambas
- 3 mini saucissons apéritifs
- 3 canapés assortis (saumon fumé, rillettes, jambon de Bayonne)
- Assortiment de fromages artisanaux Sarthois coupés en cubes (gouda, Refrain, chèvre)
- 4 petits fours sucrés assortis (fabriqués par un maître artisan pâtissier)
- 1 mignardise chocolat artisanal (fabriquée par un maître artisan pâtissier)

Cocktail 6 à 12 pers.

Nouveauté
75€
 Les 85
 pièces

- 5 mini burgers au saumon Label Rouge et à la crème
- 5 coques macaron à l'émulsion de foie gras de canard
- 8 muffins de saumon aux asperges
- 1 magret de canard des Pays de Loire fumé tranché 200g
- 5 chips de chorizo au poulet de Loué
- 5 gambas marinées en chips de radis blanc
- 8 muffins au chorizo
- 5 verrines aux petits légumes
- 5 verrines de Saint Jacques à la provençale
- 20 canapés prestiges assortis



Les entrées

Le +
Tradition Sarthoise
Noix de Saint Jacques
sauvages du Groënland

Entrées froides

Lingot de saumon fumé Label Rouge
et pointes d'asperges..... 4€00

Saumon d'Écosse Label Rouge
Fumé au bois de hêtre, tranché main..... 4€00

Œuf norvégien
Fond d'artichaut, œuf poché, céleri et saumon fumé... 5€00

Salade campagnarde
Lardons, gésiers, tomates, magret de canard fumé,
salade et vinaigrette..... 4€50

Salade landaise
Lardons, gésiers, tomates, pépites de foie gras
de canard entier, salade et vinaigrette..... 6€50

Nouveauté Salade Saint Jacques agrumes
2 noix de Saint Jacques, 2 crevettes, orange, pamplemousse,
salade, vinaigrette de framboise et pistou 6€50

Foie gras de canard entier des Pays de Loire
à l'extrait de Jasnières..... 5€00

Prestige des trois saveurs
Saumon d'Écosse Label Rouge fumé, foie gras de canard et
verrine de Saint Jacques en cassolette porcelaine..... 6€50

Coupelle en bois de rillettes pur porc fermier
Label Rouge de la Sarthe maison (60g) 1€00

Pyramide de tartare de saumon..... 3€90

Exquis de saumon aux pommes..... 4€00

Ananas au crabe ¼..... 3€50

Avocat aux crevettes 3€00

Cornet au jambon/macédoine..... 4€00

Pamplemousse aux crevettes..... 2€80

Nouveauté Cassolette océanique
Cocktail de crevettes, gambas,
queues d'écrevisses, saumon cuit..... 6€00

Coquille au crabe..... 3€00

Coquille de saumon..... 3€00

Melon cocktail Melon, pastèque et jambon sec... 3€00

Coquille terrine de Saint Jacques
et brunoise de pommes saumon..... 3€30

Coquille du mareyeur et cocktail de crevettes... 3€30

Médaille de saumon
Présenté sur plat avec macédoine ou cocktail de crevettes
ou brunoise de pommes au saumon sauce verte 3€30

Terrine de Saint Jacques ou mareyeur
Présenté sur plat avec macédoine ou cocktail de crevettes
ou brunoise de pommes au saumon sauce verte..... 3€30

Nous vous prêtons la cassolette qui sera consigné 2€
et sera remboursée dès son retour.

Le + Tradition Sarthoise

Terrine de poisson

faite maison à base de poisson frais
et de crème fermière crue
de la Sarthe.

Le + Tradition Sarthoise

Saumon d'Écosse Label Rouge,
salé et fumé maison au bois de
hêtre et tranché à la main



Les salades



AU CHOIX :

Traditionnelles

- Piémontaise
- Carottes râpées
- Céleri rémoulade
- Taboulé maison
- Salade du Chef
- Concombre à la crème
- Salade niçoise
- Salade du pêcheur
- Champignons à la grecque
- Marco Polo
- Strasbourgeoise
- Macédoine de légumes
- Émincé de museau de porc en vinaigrette
- Salade de perles marines
- Salade Changéenne (pot au feu de bœuf, pommes de terre, moutarde ancienne, cornichons et vinaigrette)

2€30
par personne
220 g

Prestiges

- Farfales au poulet grillé
- Salade de gésiers
- Taboulé aux fruits
- Cocktail de crevettes
- Salade Pierrette
- Salade Madras (poulet, pomme granny, céleri sauce curry)
- Salade italienne (courgette, mozzarella, jambon italien, pesto)
- Salade penne (penne, tomates confites, magret de canard fumé, vinaigrette)

2€80
par personne
220 g

Entrées chaudes

Aumônière de noix de Saint Jacques sauvages du Groënland.....	5€00
Cassolette de cabillaud sur lit de carottes et pois gourmand sauce Champagne.....	6€00
Cassolette de noix de Saint Jacques et saumon Label Rouge.....	6€00
Déllice de la mer en coquille (saumon, fruits de mer, carotte et brocoli).....	4€50
Coquille de noix de Saint Jacques sauvages du Groënland.....	5€00
Feuilleté de ris de veau aux girolles.....	4€00
Bouchée à la reine.....	3€00
Feuillantine de jambon au fromage.....	2€80
Croustillant de noix de Saint Jacques sauvages du Groënland.....	4€30



Le + Tradition Sarthoise

Foie gras de canard

entier des Pays de Loire fait maison

4^{ème} prix au Concours du Meilleur Foie Gras de Canard à Tours en 2013

Le +

Tradition Sarthoise

Les salades faites maison sont élaborées avec des légumes frais locaux et régionaux et des œufs Label Rouge de Loué.

Retrouvez la composition de nos salades sur :

www.traditionsarthoise.fr

Les plats chauds



Nos poissons sont accompagnés d'une timbale camarguaise et d'un pressé de carotte au cœur d'asperge et cumin

Toutes nos viandes et volailles sont accompagnées de 2 légumes au choix

Le + Tradition Sarthoise

Les moelleux
de poulet issu de la cuisse sans os (très moelleux), farcis marrons champignons

Poissons

Pavé de saumon Label Rouge sauce crevette.....	7 [€] 95
Dos de cabillaud sauce vanille Champagne.....	6 [€] 95
Nouveauté Pavé d'églefin sauce agrume.....	7 [€] 50
Pavé de sandre sauce au beurre blanc.....	7 [€] 50
Nouveauté Rouleaux de Limande sauce Provençale.....	6 [€] 50

Viandes

Pavé de rumsteck bœuf Label Rouge (cru) au poivre de Séchouan.....	7 [€] 50
Pavé de quasi de veau sauce aux éclats de morilles.....	7 [€] 95
Pavé de veau sauce à la crème.....	7 [€] 50
Nouveauté Mitonné de ris de veau sauce aux éclats de morilles.....	9 [€] 95
Filet mignon fermier Label Rouge sauce à la crème.....	6 [€] 80
Filet mignon de porc farci aux cèpes sauce forestière.....	6 [€] 50
Noix de joue de porc confites au cidre fermier.....	7 [€] 50
Confit de porc au cidre fermier.....	6 [€] 00
Rôti de porcelet farci sauce champêtre.....	7 [€] 50
Gigot d'agneau sauce à la provençale.....	7 [€] 95
Blanquette de veau traditionnelle.....	9 [€] 80
Paupiette de veau à la crème.....	6 [€] 95
Langue de bœuf sauce madère.....	7 [€] 50

Volailles

Suprême de pintade sauce forestière.....	7 [€] 50
Fondant de pintade farci aux girolles.....	6 [€] 50
Pavé de filet canard sauce au poivre de Séchouan.....	7 [€] 95
Nouveauté Cuisse de canette farcie aux cèpes sauce forestière.....	6 [€] 50
Sot l'y laisse de dinde sauce à la provençale.....	7 [€] 50
Blanquette de dinde sauce forestière.....	6 [€] 00
Suprême de poulet fermier Label Rouge sauce Côteaux du Loir.....	6 [€] 80
Moelleux de poulet fermier Label Rouge farci sauce Jasnières.....	6 [€] 00
Filet de poulet sauce à la crème.....	6 [€] 00
Aiguillettes de poulet panées.....	5 [€] 50

Le + Tradition Sarthoise

Toutes nos sauces sont faites par nos cuisiniers sur place

Le + Tradition Sarthoise

Bœuf blond d'Aquitaine de nos prés, vache viande Label Rouge des Pays de Loire. Viande maturée minimum 12 jours.

Porc fermier Label Rouge de la Sarthe

Les légumes

1€50
La part

AU CHOIX

- Pressé de carottes au cœur d'asperge et cumin
- Douceur de carottes et son croquant brocoli
- Flan aux légumes frais (carotte, céleri, courgettes) **Nouveauté**
- Timbale camarguaise
- Pommes dauphines
- Pommes de terre grenailles au sel de Guérande
- Pommes paillassons
- Ecrasé de pommes de terre à la crème
- Gratin dauphinois à la crème
- Gratin de choux fleurs
- Pommes de terre gratinées aux lardons
- Pomme à la gelée de pommes-coings
- Harmonie de légumes **Nouveauté**
(choux fleur, carotte, pois gourmands, butternut)
- Poêlée de légumes (panais, pois gourmands, carotte, fèves)
- Couronne de courgettes aux légumes grillés
- Couronne de courgettes aux légumes frais confits **Nouveauté**
- Légumes d'antan
- Fagot de haricots lardés
- Fricassées de champignons forestiers
- Tomate provençale aux épices du Sud **Nouveauté**
- Ecrasé de pommes de terre aux morilles
(avec supplément de 0€50)



Le + Tradition Sarthoise

Couronne de courgettes
faite maison à base
de courgettes fraîches.

*Ecrasé de
pommes de terre*
fait maison à base de purée de
pommes de terre Sarthoise fraîche,
lait cru fermier et crème crue
fermière.



Menu *Royal*

23€95
par personne

- Brochette de tomate cerise et mozzarella
- Chips de chorizo au poulet de Loué Label Rouge
- Verrine de tourteau à la patate douce
- Coque macaron à l'émulsion de foie gras



- Foie gras de canard entier à l'extrait de Jasnières

ou

- Lingot de saumon fumé Label Rouge et pointe d'asperge et mesclun salade



- Cassolette de noix de Saint Jacques sauvage et saumon Label Rouge

ou

- Rouleaux de Limande sauce Provençale avec son pressé de carottes asperges cumin



- Pavé de quasi de veau sauce aux éclats de morilles avec ses légumes d'antan et son gratin dauphinois

ou

- Pavé de filet de canard sauce au poivre de Séchouan avec sa pomme à la gelée de coing et son harmonie de légumes (choux fleur, carotte, pois gourmands, butternut)

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

Menu *Gourmet*

17€50
par personne

- Verrine tartare de tomates et fromage frais fermier
- Coque macaron à l'émulsion de foie gras
- Muffin au chorizo
- Cuillère de rillettes de thon au citron



Prestige des trois saveurs

présenté en cassolette

- Foie gras de canard des Pays de Loire entier maison
- Saumon d'Écosse fumé au bois de hêtre
- Verrine de Saint Jacques provençale

ou

- Salade de Saint Jacques aux agrumes

(2 noix de Saint Jacques, 2 crevettes, orange, pamplemousse, salade et vinaigrette de framboise et pistou)



- Fondant de pintade farci aux giroilles sauce forestière
- Ecrasé de pommes de terre à la crème et son fagot de haricots verts

ou

- Filet mignon de porc fermier Label Rouge farci sauce Côteaux du Loir avec ses pommes grenailles et poêlée de légumes

(Panais, pois gourmands, carotte, Fèves)

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

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.

Menu du

Chef

13€70

par
personne

- Verrine de tartare de saumon Label Rouge et chips de chorizo au poulet de Loué
ou
- Assortiment de 6 canapés Prestiges



- Cassolette océanique
Cocktail de riz crevettes, gambas, queues écrevisses, saumon cuit
ou
- Œuf norvégien
Fond d'artichaut, œuf poché, céleri et saumon fumé



- Marmite Sarthoise
ou
- Suprême de poulet de Loué sauce aux morilles avec son gratin dauphinois et son fagot d'haricots

Menu

Enfant

6,50€
par
personne

- Salade piémontaise
ou carottes rapées
- Rillettes
- Émincé de filet de poulet à la crème
ou
aiguillettes de poulet panées
ou
burger (poulet ou 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 commande
- Passer vos commandes le plus tôt possible



avec des produits fermiers locaux de qualité

Les plats uniques

Plats uniques fabriqués avec nos viandes de Qualité

Bœuf carottes et pommes de terre.....	6€50
Nouveauté Carbonnade de bœuf à la bière Sarthoise.....	6€50
Cassoulet au porc.....	6€50
Cassoulet au canard.....	7€50
Choucroute garnie.....	7€00
Choucroute de la mer.....	7€00
Choucroute royale avec jarroton.....	8€50
Coq au vin.....	6€50
Couscous (3 viandes : merguez, poulet et boulettes de bœuf)	6€00
Couscous Royal (4 viandes : merguez, agneau, poulet et boulettes de bœuf).....	7€00
Jambalaya à la créole.....	6€50
Marmite Sarthoise.....	7€00
Tajine d'agneau.....	7€00
Paëlla au poulet.....	7€50
Paëlla au poisson.....	7€90
Potée Changéenne.....	6€50
Potée Irlandaise.....	7€00
Poule au pot.....	6€00
Poulet basquaise.....	6€00
Tajine de veau aux fruits secs et semoule.....	9€50
Tajine de poulet aux fruits secs et semoule.....	6€00
Boulettes (3) de bœuf Label Rouge à la tomate et riz.....	5€00
Tartiflette.....	5€00
Tartiflette et salade verte.....	5€50
Chili con carne bœuf Label Rouge.....	5€00
Hachis parmentier.....	4€50
Hachis parmentier de canard.....	6€00
Lasagnes au bœuf.....	4€50
Lasagnes aux fruits de mer.....	5€50
Hamburger au poulet.....	5€00
Hamburger au bœuf.....	5€00

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^{ème} Prix



Bœuf blond d'Aquitaine de nos prés Label Rouge et Bleu Blanc Cœur

Porc fermier Label Rouge de la Sarthe

Agneau français Diamandin Label Rouge

Veau français Breton Label Rouge élevé au lait entier

Purée maison avec des pommes de terre sarthoises

Hamburger avec du pain artisanal, steak haché pur bœuf Label Rouge et sauce maison

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

Livraison

Service livraison dans un rayon de 20 km (forfait de 50€)
Si plus de km selon possibilité et sur devis

Mise en chauffe des plats

(à partir de 20 personnes)
supplément de 1€ / part selon possibilité

LA RACLETTE

- 1 tr de jambon italien
- 1 tr de jambon blanc
- 1 tr de jambon blanc
- 1 tr de pavé aux poivres
- 1 tr de rosette
- 1 tr de saucisson à l'ail
- 1 tr de rosette
- 1 tr de saucisson à l'ail
- 1 tr d'andouille
- 1 tr de coppa
- 1 tr de coppa
- Fromage à Raclette tranché 200g
- 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 fromages à raclette tranché 200g (le Refrain, morbier et fromage à raclette)

3€80*
par
personne

6€80*
par
personne

7€80*
par
personne

Plateaux de fromages fermiers locaux et artisanaux



• Plateau à 21€90

8 à 12 personnes

Buchette chèvre cendrée
Gouda 200g
Le Refrain 200g
Délice de 4 fromages
de vache affinés 370g
Présenté sur plateau osier

• Plateau à 32€90

12 à 16 personnes

Neufchatel fermier 200g
Petit Munster fermier 125g
Brillat Savarin 100g
Saint Nectaire fermier 200g
Emmental 200g
Buche chèvre cendrée 250g
Présenté sur plateau osier

• Plateau à 34€90

12 à 16 personnes

Camembert artisanal 250g
Buche chèvre cendrée 250g
Gouda 200g
Le Refrain 200g
Délice de 4 fromages
de vache affinés 370g
Fromage de vache sec fermier 100g
Présenté sur plateau osier



Corbeilles garnies du terroir

Nous restons à votre
disposition pour
confectionner ensemble
vos corbeilles garnies
selon vos envies et votre
budget !

*Particuliers, professionnels et
comités d'entreprises...*



J'aime la Sarthe, je t'offre des Rillettes !

Faites livrer un panier
garni de produits
locaux artisanaux et
Sarthonis avec message
personnalisé

(prestation et carte offerte) SUR
www.traditionsarthoise.fr
(frais de livraison, voir sur notre site)

PANIER GARNI SARTHUIS

- Terrine de Rillettes de porc fermier Cénomans 100g
- Terrine de canard aux noisettes 100g
- Confiture de fraises Délices d'Artisan 230g
- Rillettes chocolatés pâte à tartiner maison Tollet 120g
- Sablé coeur Gourmandises du Maine 150g
- Croq'Amour chocolat maison Drans 70g
- Carte personnalisée et emballage offert



Les buffets et plateaux repas

Buffet Le P'tit Sarthois

8€50
par
personne

Apéro :

Mini rillons + 3 tranches de magret de canard fumé

Nos salades : 3 au choix

- Piémontaise,
- Farfales au poulet grillé
- Carottes râpées
- Céleri rémoulade
- Taboulé maison
- Salade du Chef
- Concombre à la crème
- Salade niçoise
- Salade du pêcheur
- Champignons à la grecque
- Marco Polo
- Strasbourgeoise
- Cocktail de crevettes
- Salade à l'ancienne
- Perles marines aux œufs de truites
- Salade Changéenne
- Taboulé aux fruits
- Salade penne au jambon italien

Nos entrées (l'ensemble)

- Terrine de pâté de campagne ou pâté de foie
- Terrine de rillettes
- 1 tranche d'andouille de pays
- 1 tranche de saucisson à l'ail
- 1 tranche de rosette

Nos viandes : 2 au choix

- 1 tranche de rôti de boeuf
- 1 tranche de rôti de porc
- 1 morceau de poulet rôti
- 1 tranche de jambon
- 1 tranche de rôti de volaille farcie ou 2 grignotes de poulet



Moutarde, mayonnaise et cornichons offerts
Voir d'autres buffets sur notre site

www.traditionsarthoise.fr



Buffet Barbecue

7€50
par
personne

Apéro :

Mini rillons

Nos salades : 3 au choix

Piémontaise, farfales au poulet grillé, carottes râpées, céleri rémoulade, taboulé maison, salade du Chef, concombre à la crème, salade niçoise, salade du pêcheur, taboulé aux fruits, salade penne au jambon italien, champignons à la grecque, Marco Polo, Strasbourgeoise, cocktail de crevettes, salade à l'ancienne, perles marines aux œufs de truites

Nos entrées

- Terrine de campagne, terrine de rillettes

Nos viandes

- 1 chipo nature, 1 chipo persillée, 1 merguez

Supplément fromage et dessert maison 2,80 €/pers

- Chips
- Fromage (1 morceau de brie et 1 morceau d'emmental)
- Tartelette aux pommes ou riz au lait ou fruit ou crumble pomme ou yaourt artisanal ou crème brûlée ou coupelle de salade de fruits ou fromage blanc et son coulis aux fruits ou panacotta et son coulis

Un chèque de caution vous sera demandé pour tout prêt de matériel (glacières, plats, caisses de rangement, sujets de présentation et marquises...). Il vous sera restitué lors du retour de la totalité du matériel. Merci de votre compréhension.



Le + Tradition Sarthoise

Rillons

À base de poitrine de porc fermier
Label Rouge de la Sarthe
5^{ème} prix au concours national
à Tours en 2014

*Terrine de
pâté campagnard*

À base de porc fermier Label Rouge
de la Sarthe, d'œufs fermiers
de Loué Label Rouge, de vin blanc
de Jasnieres.



Plateau repas complet Sarthois

- Salade madras **ou** salade de gésiers
- Mini rillons **ou** magrets de canard fumé
- 1/2 tr de saumon d'Ecosse fumé maison **ou** terrine de la mer
- 1 tr de jambon à l'os porc fermier Label Rouge de la Sarthe **ou** 3 grignotes de poulet
- 1 tr de rôti de bœuf fermier Label Rouge
- Haricots vinaigrette **ou** chips **ou** taboulé
- 1 morceau de Refrain **ou** chèvre sarthois
- 4 mignardises assorties **ou** 1 éclair chocolat **ou** tartelette aux pommes
- Pain tranché

Couverts, serviette, moutarde, mayonnaise

12€50
par
personne

PLATEAUX IDENTIQUES
PAR COMMANDE

Plateau repas

- 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 maison
- 1/2 tranche de terrine du mareyeur **ou** rillettes porc fermier Label Rouge
- 1 tranche de rôti de porc **ou** médaillons de poulet
- 1 tranche de rôti de bœuf **ou** 2 grignotes de poulet
- 1 paquet de chips **ou** haricots verts
- 1 morceau de brie **ou** emmental
- 1 tartelette aux pommes «maison» **ou** yaourt artisanal **ou** fruit **ou** salade de fruits

8€
par
personne

Couverts, serviette, moutarde, mayonnaise

OPTION SUPPLÉMENT DE 0€50

Pain tranché artisanal (seulement à partir de 3 plateaux)



Viande à griller et spécialités

Meilleure BOUCHERIE ARTISANALE de FRANCE en viande  2018 



Viandes à griller spécial barbecue

- Chipolatas natures ou aux herbes (Porc fermier Label Rouge de la Sarthe)
- Chipolatas de bœuf au piment d'Espelette (bœuf Label Rouge) **10 + 5 OFFERTES**
- Merguez (bœuf Label Rouge et agneau Label Rouge Français) **10 + 5 OFFERTES**
- Boudin noir ou boudin antillais
- Andouillette de Troyes
- Côte de bœuf, paleron de bœuf à griller, entrecôte, bavette à l'échalote (bœuf blond d'Aquitaine Label Rouge et Bleu Blanc Cœur)
- Cote filet et échine de porc nature ou marinée (Porc fermier Label Rouge de la Sarthe)
- Travers ou poitrine de porc nature ou marinée (Porc fermier Label Rouge de la Sarthe)
- Côte avec et sans os d'agneau (origine France Label Rouge)
- Tendron de veau nature ou mariné (origine France Label Rouge)
- Cuisse de poulet fermière Label Rouge nature ou marinée

Brochettes

- Brochette de canard au poivre
- Brochette de poulet au romarin thym citron
- Brochette de sot l'y laisse 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 d'andouillette de Troyes
- Brochette créole (boudin antillais et ananas)
- Brochette spéciale barbecue (agneau, chipo, merguez, poitrine fumée)
- Brochette de veau Label Rouge au romarin thym citron
- Torsade de bœuf Label Rouge marinée



LOT À GRILLER

**1kg de chipolatas natures
+ 1kg de chipolatas aux herbes
+ 1kg de merguez**

30€
Soit 10€ le kg
environ 36 pièces



Spécialités crues le Kg en pièce individuelle

Nouveauté Moelleux de volaille fermière	
farci marrons champignons	19€95
Cuisse de canette farcie aux cèpes.....	18€95
Fondant pintade farci aux giroilles.....	18€95
Nouveauté Ballotin de veau aux giroilles.....	25€95
Filet de poulet farci aux petits légumes....	16€95

Spécialités crues volaille le Kg en rôti

Rôti de filet de canard farci aux cèpes	19€95
Pintade farcie aux raisins ou pêches	19€95
Melonette changéenne	16€95
Rôti de dinde savoyard.....	16€95

Spécialités crues viande le Kg en rôti

Rôti veau Orloff	22€95
Côte d'agneau filet sans os impérial.....	25€95
Filet mignon farci cèpes.....	19€95
Filet mignon à la provençale.....	19€95
Papillote de noix de jambon à la crème de giroille.....	19€95
Papillote de filet de porc Orloff au Refrain	19€95
Papillote de noix de jambon à la provençale.....	19€95
Papillote de noix de jambon à la moutarde	19€95

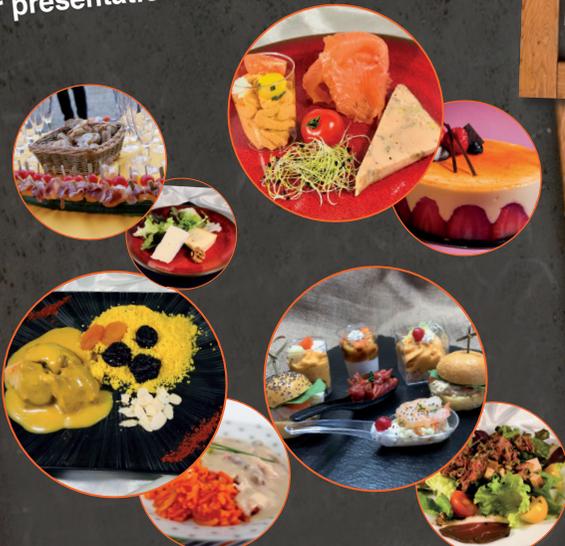
Prestation complète pour réceptions :

Mariages, anniversaires, repas familiaux,
entreprises, séminaires, associations...

Sur rendez-vous par mail :

mickael.doire@traditionsarthoise.fr

pour présentation de la carte et devis



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 55 min à 160/180°C. Récupérez
votre jus de cuisson et votre sauce
est toute prête !!!

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
Epicier du Terroir***

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

Nous vous invitons à passer vos commandes le plus tôt possible !
Merci de votre confiance et de votre compréhension.



*La tradition du fait maison avec des
produits fermiers locaux de qualité*

Faites livrer des
rillettes ou autres
spécialités à votre
famille ou vos amis
www.traditionsarthoise.fr

Retrouvez-nous aussi : sur Tradition Sarthoise
Traiteur officiel du Cabaret LE PÂTIS



Horaires : Du mardi au samedi de 7h30 à 12h45 et de 15h à 19h15
Dimanche et jours fériés de 7h30 à 12h30
Lundi : fermeture hebdomadaire

ARTISAN & BOUCHER
UN SAVOIR-FAIRE
en héritage

35, place de l'Eglise • 72560 CHANGÉ • Tél. 02 43 40 02 13
www.traditionsarthoise.fr • mickael.doire@traditionsarthoise.fr

Tradition Sarthoise Instagram Tradition_Sarthoise

Tous nos tarifs sont indiqués avec une TVA à 5,5% sur votre commande à récupérer en boutique.
Pour toute livraison chaude, nos tarifs appliqueront la TVA réglementaire de 10% et subirons donc une petite augmentation.

Création ALPHALINE / Télé Zapping - 02.43.75.99.16 - Le Mans - Crédit photos : Tradition Sarthoise