

**CARTE TRAITEUR 2019**

*Tradition  
Sarthoise*

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

\*prix decerné par FIL rouge, viande de qualité

Fêtes • Anniversaire • Mariage • Associations • Entreprises

***Mickaël DOIRE***

**ARTISAN & BOUCHER**  
**UN SAVOIR-FAIRE**  
*en héritage*



Maître artisan - Boucher - Charcutier - Traiteur  
Epicier du Terroir

35, place de l'Eglise • 72560 CHANGÉ

Tél. 02 43 40 02 13 • 02 43 41 47 92

mickael.doire@traditionsarthoise.fr • [www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

## Mises en bouche salées

### Apéro

Chips de chorizo au poulet de Loué.....	0€90
Gambas marinées en chips de radis blanc....	0€90
Conchiglioni aux fruits de mer et pointes d'asperges.....	0€90
Conchiglioni au poulet fermier Label Rouge et cèpes.....	0€90
Baby burger au thon.....	1€50
Baby burger au poulet.....	1€50
Mini burger au foie gras de canard.....	3€10
Mini burger au saumon fumé Label Rouge et à la crème.....	3€00
Mises en bouche Sarthoise : Boudin noir ou antillais et mini rillons /pers.....	1€00
Assortiment de légumes crus et sauces.....	1€20
Carpaccio de bœuf à la provençale, Le plateau de 400g.....	9€95
Saucisson sec (au choix) tranché en barquette bois.....	5€50
Magret de canard fumé (Espelette 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

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

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

### 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
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

### 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
Cuillère aux petits légumes.....	0€80
Cuillère de carpaccio de bœuf Label Rouge à la provençale.....	0€80

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 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

*Foie gras  
de canard*

Foie gras de canard entier  
des Pays de La Loire,  
fait maison

# Cocktails

**Le +**  
**Tradition Sarthoise**  
Mini cuillère fournie  
avec la verrine

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

## Les verrines

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

## Les canapés

**Pain surprise assorti** 60 pièces.....31<sup>€</sup>50

**Canapés prestiges** : saumon fumé, œuf,  
fromage, terrine Saint Jacques, jambon de  
Bayonne, rillettes, saucisson, beurre de crevette  
.....Le plateau de 20 pièces 12<sup>€</sup>00  
.....Le plateau de 40 pièces 20<sup>€</sup>00

## Les petits fours

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

**5<sup>€</sup>95**  
par  
personne

## Cocktail dînatoire

- Mises en bouche sarthoises (mini rillons et boudin noir)
- 1 verrine de saumon aux pommes ou 1 verrine de tartare de tomates et fromage frais fermier
- 1 cuillère carpaccio de bœuf Label Rouge 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 »

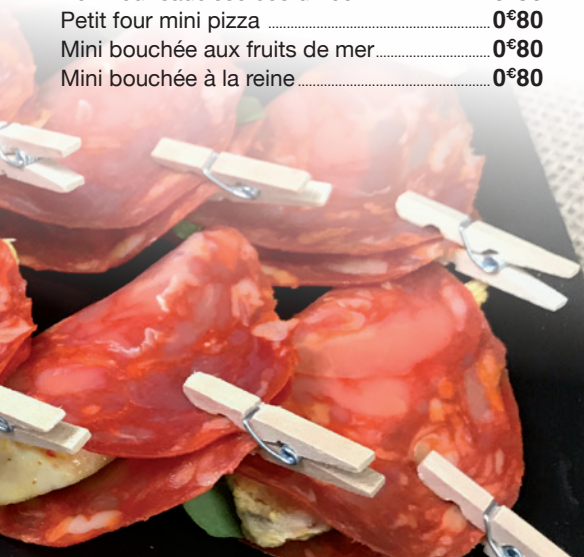
- Mises en bouche sarthoises (mini rillons et boudin noir)
- 1 verrine de saumon aux pommes ou 1 verrine de tartare de tomates et fromage frais fermier
- 1 cuillère carpaccio de bœuf Label Rouge à la provençale ou 1 cuillère océane gambas
- 3 mini saucissons apéritifs
- 3 canapés assortis (saumon fumé, 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)

**9<sup>€</sup>95**  
par  
personne

## Cocktail 6 à 12 pers.

- 5 mini burgers au saumon Label Rouge et à la crème
- 5 coques macaron à l'émulsion de foie gras de canard
- 5 muffins de poulet de Loué aux épices
- 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
- 10 conchiglions aux fruits de mer et asperge verte
- 5 verrines aux petits légumes
- 5 verrines de Saint Jacques à la provençale
- 20 canapés prestiges assortis

**75<sup>€</sup>**  
Les 85  
pièces



# Les entrées



Le + Tradition Sarthoise  
Noix de Saint Jacques  
sauvages du Groënland

## Entrées froides

Lingot de saumon fumé Label Rouge et pointes d'asperges.....	<b>4€00</b>
Saumon d'Écosse Label Rouge Fumé au bois de hêtre, tranché main.....	<b>4€00</b>
Œuf norvégien Fond d'artichaut, œuf poché, céleri et saumon fumé..	<b>5€00</b>
Salade campagnarde Lardons, gésiers, tomates, magret de canard fumé, salade et vinaigrette.....	<b>4€50</b>
Salade landaise Lardons, gésiers, tomates, pépites de foie gras de canard entier, salade et vinaigrette.....	<b>6€50</b>
Salade Saint Jacques agrumes 2 Saint Jacques, 2 crevettes, orange, pamplemousse, salade, vinaigrette de framboise et pistou.....	<b>6€50</b>
Foie gras de canard entier des Pays de Loire à l'extrait de Jasnières.....	<b>5€00</b>
Tonnelet de dorade, tomate confite et fèves...	<b>4€00</b>
Prestige des trois saveurs Saumon d'Écosse Label Rouge fumé, foie gras de canard et verrine de Saint Jacques en cassolette porcelaine.....	<b>6€50</b>
Coupelle en bois de rillettes pur porc fermier Label Rouge de la Sarthe maison (60g).....	<b>1€00</b>
Pyramide de tartare de saumon.....	<b>3€90</b>
Exquis de saumon aux pommes.....	<b>4€00</b>
Ananas au crabe ¼.....	<b>3€50</b>
Avocat aux crevettes.....	<b>3€00</b>
Cornet au jambon/macédoine.....	<b>4€00</b>
Pamplemousse aux crevettes.....	<b>2€80</b>
Coquille au crabe.....	<b>3€00</b>
Coquille de saumon.....	<b>3€00</b>
Melon cocktail Melon, pastèque et jambon sec...	<b>3€00</b>
Coquille terrine de Saint Jacques et brunoise de pommes saumon.....	<b>3€30</b>
Coquille du mareyeur et cocktail de crevettes...	<b>3€30</b>
Médaille de saumon Présenté sur plat avec macédoine ou cocktail de crevettes ou brunoise de pommes au saumon sauce verte.....	<b>3€30</b>
Terrine de Saint Jacques ou mareyeur Présenté sur plat avec macédoine ou cocktail de crevettes ou brunoise de pommes au saumon sauce verte.....	<b>3€30</b>

## Entrées chaudes

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



Le + Tradition Sarthoise  
*Foie gras de canard*  
entier des Pays de Loire fait maison  
4<sup>ème</sup> prix au Concours du Meilleur Foie  
Gras de Canard à Tours en 2013

Le + Tradition Sarthoise  
*Terrine de poisson*  
faite maison à base de poisson frais  
et de crème fermière crue  
de la Sarthe.



Retrouvez la composition de nos salades sur :

[www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)

# 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 du pêcheur
- Salade pierrette
- Salade Madras (poulet, pomme granny, céleri sauce curry)
- Salade italienne (courgette, mozzarella, jambon italien, pesto)
- Salade Sarthoise à l'ancienne (jambon, pommes de terre, moutarde ancienne et vinaigrette)
- Salade penne (penne, tomates confites, magret de canard fumé, vinaigrette)

2€80

par personne  
220 g

Le +

#### Tradition Sarthoise

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

Le +

#### Tradition Sarthoise

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

# 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 meilleurs*  
de poulet issu de la cuisse sans os (très moelleux), farcis marrons champignons

## Poissons

Pavé de saumon Label Rouge sauce crevette.....	7 <sup>€</sup> 95
Dos de cabillaud sauce vanille Champagne.....	6 <sup>€</sup> 95
Dos de flétan sauce américaine.....	8 <sup>€</sup> 95
Pavé de sandre sauce au beurre blanc.....	7 <sup>€</sup> 50
Duo dos cabillaud et brochette de Saint Jacques sauce vanille Champagne.....	8 <sup>€</sup> 95

## Viandes

Pavé de rumsteck bœuf Label Rouge (cru) au poivre de Séchouan.....	7 <sup>€</sup> 50
Pavé de quasi de veau sauce aux éclats de morilles.....	7 <sup>€</sup> 95
Pavé de veau sauce à la crème.....	7 <sup>€</sup> 50
Mitonné de ris de veau sauce aux éclats de morilles.....	9 <sup>€</sup> 95
Filet mignon fermier Label Rouge sauce à la crème.....	6 <sup>€</sup> 80
Filet mignon de porc farci aux cèpes sauce forestière.....	6 <sup>€</sup> 50
Confit de noix de joue de porc au cidre fermier.....	7 <sup>€</sup> 50
Sauté de porc au cidre fermier.....	5 <sup>€</sup> 95
Rôti de porcelet farci sauce champêtre.....	6 <sup>€</sup> 80
Gigot d'agneau sauce à la provençale.....	7 <sup>€</sup> 95
Blanquette de veau traditionnelle.....	9 <sup>€</sup> 80
Paupiette de veau à la crème.....	6 <sup>€</sup> 95
Langue de bœuf sauce madère.....	7 <sup>€</sup> 50

## Volailles

Suprême de pintade sauce forestière.....	7 <sup>€</sup> 50
Fondant de pintade farci aux girolles.....	6 <sup>€</sup> 50
Pavé de filet canard sauce au poivre de Séchouan.....	7 <sup>€</sup> 95
Cuisse de canette farcie aux cèpes sauce au poivre de Séchouan.....	6 <sup>€</sup> 50
Sot l'y laisse de dinde sauce à la provençale.....	6 <sup>€</sup> 80
Blanquette de dinde sauce forestière.....	6 <sup>€</sup> 00
Suprême de poulet fermier Label Rouge sauce Riesling.....	6 <sup>€</sup> 80
Moelleux de poulet fermier Label Rouge farci sauce Jasnières.....	6 <sup>€</sup> 00
Filet de poulet sauce à la crème.....	6 <sup>€</sup> 00
Aiguillettes de poulet panées.....	5 <sup>€</sup> 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 petits légumes
- 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
- Poêlée de légumes (panais, pois gourmands, carotte, fèves)
- Couronne de courgettes aux légumes grillés
- Légumes d'antan
- Fagot de haricots lardés
- Fricassées de champignons forestiers
- Tomate provençale
- Ecrasé de pommes de terre aux morilles (avec supplément de 0€50)



Le + Tradition Sarthoise

*Couronne de courgettes*  
faite maison à base  
de courgettes et carottes 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 filet de canard Refrain
- Chips de chorizo au poulet de Loué Label Rouge
- Verrine de saumon aux pommes
- Coque macaron à l'émulsion de foie gras



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

**ou**

- Œuf norvégien (fond d'artichaut, œuf poché, céleri et saumon fumé)



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

**ou**

- Cassolette de cabillaud sur lit de carottes et pois gourmand sauce Champagne



- Pavé de quasi de veau sauce aux éclats de morilles avec sa couronne de courgettes aux légumes grillés et son gratin dauphinois

**ou**

- Pavé de filet de canard sauce au poivre de Séchouan avec sa pomme à la gelée de coing et sa poêlée de légumes (panais, pois gourmands, carotte, fèves)

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

Bordeaux rouge Château l'Ancien Orme

## Menu *Gourmet*

**17€50**  
par personne

- Verrine tartare de tomates et fromage frais fermier
- Coque macaron à l'émulsion de foie gras
- Muffin de poulet aux épices
- Cuillère de carpaccio de bœuf Label Rouge à la provençale



### **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 landaise (lardons, gésiers, tomates, pépites de foie gras de canard entier, salade et vinaigrette)



- Cuisse de canette farcie aux cèpes sauce au poivre de Séchouan Ecrasé de pommes de terre à la crème et son fagot de haricots verts

**ou**

- Filet mignon de porc fermier Label Rouge farci sauce forestière avec ses pommes grenailles et ses légumes d'antan

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

Bordeaux rouge Château l'Ancien Orme



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

**12€70**  
par  
personne

- Verrine de tartare de tomate et fromage frais fermier et chips de chorizo au poulet de Loué  
**ou**
- Assortiment de 6 canapés



- Lingot de saumon aux asperges  
**ou**
- Melon cocktail et sa brochette de magret de canard fumé



- Moelleux de poulet farci sauce Jasnières avec sa poêlée de légumes (panais, pois gourmands, carotte, fèves) et son écrasé de pommes de terre à la crème  
**ou**
- Sauté de porc fermier Label Rouge sauce au cidre avec son gratin dauphinois et son fagot d'haricots

Menu

# Enfant

**6€50**  
par  
personne

- Salade piémontaise  
**ou** carottes rapées
- Baby burger au thon  
**ou** Rillettes
- 1 tranche de jambon maison  
**ou** émincé de filet de poulet à la crème  
**ou** aiguillettes de poulet panées
- 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

Bœuf carottes et pommes de terre.....	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 fermier aux épices du Sud.....	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.....	5€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<sup>er</sup> Prix • 2018 : 3<sup>ème</sup> 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

*Pâtée* maison avec des pommes de terre sarthoises

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

Retrouvez la composition complète des plats sur notre site  
[www.traditionsarthoise.fr](http://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 pavé aux poivres
- 1 tr de rosette
- 1 tr de saucisson à l'ail
- 1 tr d'andouille
- 1 tr de coppa

3€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
- Fromage à Raclette tranché 200g

6€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
- Assortiment de fromages à raclette tranché 200g (le Refrain, morbier et fromage à raclette)

7€50\*  
par personne

## Plateaux de fromages fermiers locaux et artisanaux



### • Plateau à 32€90

12 à 16 personnes

Neufchâtel 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 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 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...*



# 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 volaille farcie ou 2 grignotes de poulet

Moutarde, mayonnaise et cornichons offerts

Voir d'autres buffets sur notre site

[www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)



## Buffet Barbecue

7€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, 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

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.

## 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 Label Rouge France)
- Tendron de veau nature ou mariné (origine Label Rouge France)
- 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

### Le + Tradition Sarthoise

*Saucisses et chipolatas*  
Faites maison avec du porc fermier  
Label Rouge de la Sarthe  
Championnat d'Europe de la meilleure  
saucisse grillée d'Alençon  
2018 : Grand Prix d'Excellence  
2013 : Grand Prix d'Honneur  
2011 : Prix d'Honneur saucisse nature  
2011 : Prix d'Honneur saucisse  
de bœuf au piment d'Espelette

### Le +

*Tradition Sarthoise*  
Brochettes faites maison  
à la main avec  
des légumes frais



# Spécialités crues

Prix au kilo

## Spécialités crues le Kg en pièce individuelle

- Moelleux de volaille fermière
- farci marrons champignons.....**19€95**
- Cuisse de canette farcie aux cèpes .....**18€95**
- Fondant pintade farci aux girolles .....**21€95**
- Ballotin de veau aux girolles.....**25€95**
- Filet de poulet farci aux petits légumes.....**18€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.....**17€95**
- Rôti de dinde savoyard .....**18€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 girolle .....**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**

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 dindé 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*

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

Faites livrer des  
rillettes ou autres  
spécialités à votre  
famille ou vos amis  
[www.traditionsarthoise.fr](http://www.traditionsarthoise.fr)



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](http://www.traditionsarthoise.fr) • [mickael.doire@traditionsarthoise.fr](mailto: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 subiront donc une petite augmentation.