



Tradition Sarthoise

35 Place de l'Eglise

72 560 Changé

02.43.40.02.13

mickaeldoire@traditionsarthoise.fr

<http://www.traditionsarthoise.fr>

Composition des plats uniques

Bœuf carottes : Bœuf Blond d'Aquitaine Label Rouge, carotte, pomme de terre, sauce tomate

Cassoulet : saucisse, saucisson à l'ail et petit salé de Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge, haricots blancs, carotte

Cassoulet au canard : saucisse et saucisson à l'ail de Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge, cuisse de canard confite, haricots blancs, carotte

Choucroute garnie : saucisse fumée, petit salé, saucisson à l'ail et saucisse de Francfort de Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge, chou Label Rouge, pomme de terre

Choucroute de la mer : saumon, lieu fumé, cabillaud, crevettes, moules, chou, pomme de terre, sauce beurre blanc

Choucroute royale avec jarrotin : saucisse fumée, saucisson à l'ail, saucisse de Francfort et jarrotin de Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge, chou Label Rouge, pomme de terre

Coq au vin : coq, vin blanc Coteaux du Loir, pomme de terre, carotte, champignon de Paris, lardons

Couscous royal : Bœuf Blond d'Aquitaine Label Rouge, merguez, agneau Label Rouge, poulet fermier Label Rouge, semoule, courgette, carotte, pois chiche, raisins secs, sauce épicée

Jambalaya à la créole : suprême de poulet Label Rouge, chorizo, crevettes, riz, poivron, épices

Lasagnes au bœuf : Bœuf Blond d'Aquitaine Label Rouge, pâte à lasagne, fromage, sauce béchamel, sauce tomate

Lasagnes aux fruits de mer : moules, saint Jacques, saumon, crevettes, pâte à lasagne, sauce béchamel

Marmite sarthoise : émincé de filet de poulet de Loué, cuisse de lapin sans os de Sargé, jambon blanc et jambon braisé de Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge faits maison, champignons de Paris, carotte, chou frisé, sauce blanche au Jasnières

Navarin : agneau Label Rouge, navet, courgette, carotte

Tajine d'agneau : agneau, poivron, courgette, carotte, semoule, sauce au curry

Paëlla : poulet fermier Label Rouge, crevettes, moules, calamars, chorizo, poivron, riz, épices

Potée Changéenne : palette demi-sel et saucisse de Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge, carotte, chou-fleur, sauce moutarde

Potée irlandaise : Bœuf Blond d'Aquitaine Label Rouge et agneau Label Rouge cuisinés à la bière brune, pomme de terre, carotte

Poule au pot : poule, riz, champignon de Paris, carotte, sauce au Coteau du Loir

Poulet fermier aux épices du sud : poulet fermier Label Rouge, ratatouille, semoule, épices

Poulet basquaise : poulet fermier Label Rouge, ratatouille, riz, piment d'Espelette

Tajine de veau aux fruits secs et sa semoule : veau Label Rouge cuisiné au curry, pruneau, abricot sec, raisin sec, semoule

Tartiflette : lardons de Porc Fermier de la Sarthe Label Rouge, reblochon, pomme de terre, oignon