

Carte Spéciale
Fêtes de fin d'année 2024

*Tradition
Sarthoise*



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

**Champion de France 2023
du Meilleur boudin blanc**

Mickaël DOIRE

Maître Artisan-Boucher-Charcutier-Traiteur

Épicerie du Terroir



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

mickael.doire@traditionsarthoise.fr

www.traditionsarthoise.fr

Mises en bouche

Apéritifs

- Mini Paris Brest au foie gras de canard et confiture de figue **3€20**
 - Baby burger au poulet **2€20**
 - Mini burger au foie gras de canard.... **3€20**
 - Verrine de St Jacques à la mangue **2€20**
 - Verrine avocat crevette **2€20**
 - Verrine tartare de saumon..... **2€20**
 - Verrine ananas et homard **2€50**
 - Blinis houmous de betterave et magret canard fumé..... **1€80**
 - Chips de chorizo au poulet **1€20**
 - Brochette de magret de canard fumé et fromage le Refrain (tome) **1€20**
-
- 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€**
-
- Canapés assortis x20 prestiges..... **14€ le plateau**
 - Canapés assortis x40 prestiges..... **28€ le plateau**
(Saumon fumé, œufs, fromage, Terrine mareyeur, jambon Bayonne, rillettes, saucisson sec, Terrine St Jacques)
-
- Petits fours assortis **1€10**
 - Mini hot dog..... **1€10**
 - Muffin chorizo..... **1€10**
 - Muffin carotte curry **1€10**
 - Mini quiche lorraine **1€10**
 - Mini croque au refrain **1€10**
 - Mini pizza au jambon..... **1€10**
 - Saucisse cocktail **0€60**
 - Boudin blanc cocktail **0€60**



Cocktails

Cocktail 80 pièces

85€
6/12 personnes

- 6 Baby burgers au poulet
- 6 Muffins carotte curry
- 6 Muffins chorizo
- 6 Boudins blancs cocktail
- 6 Saucisses cocktail
- 12 tr de magret de canard fumé
- 6 Chips de chorizo au poulet
- 6 Verrines tartare de saumon
- 6 Verrines avocat crevette
- 20 Canapés prestiges assortis



Planche Dégustation festive

48€

- 6 Verrines de St Jacques à la mangue
- 6 Médallions foie canard entier
- 6 tr chiffonnade de saumon fumé
- 12 saucissons montagnottes
- 12 tr de filet mignon fumé
- 12 tr de magret de canard fumé
- 1 planche à découper en bois



Le +
Tradition
Sartheoise
Idéale pour un apéro
ou une entrée festive
pour 6 pers !!!
54 pièces
soit 8€/pers.

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



Entrées froides



• Tatin de foie gras de canard
aux pommes **5€50**

• Exquis de fruits de mer au cœur
de noix de St Jacques **6€**

• Lingot de saumon fumé label rouge
et pointes d'asperges **4€50**

• Foie gras de canard entier au Porto **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 St jacques à la
mangue, +cassolette consignée 3€)*

• Demi langouste en Bellevue
(Brunoise de pommes au saumon) **19€95**

• Foie gras de canard entier au Porto
(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
Sartheoise
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

- Majestueux de homard et gambas en feuilleté 6€50
- Aumônière de St Jacques 6€50
- Cassolette de lotte à l'américaine..... 6€90
- Nuage de homard et gambas en Cassolette 6€50
- Feuilleté de St Jacques et fruits de mer..... 4€50
- Coquille de noix de St Jacques 6€50
- Escargots de Bourgogne au beurre d'herbes fraîches (*la douzaine*)..... 9€95
- Éclats de ris de veau aux giroles en feuilleté 4€50
- Bouchée à la reine..... 3€50

- Boudin blanc nature 18€95 le kg
- Boudin blanc forestier 20€95 le kg
- Boudin blanc truffé 1%..... 29€95 le kg



Cassolette consignée 3€



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 label rouge de Loué.

Plats chauds

Poissons

Nos poissons sont accompagnés d'une timbale de riz et d'une julienne de légumes frais

- Dos de cabillaud sauce Langoustine 8€95
- Pavé de sandre sauce beurre blanc 8€95
- Pavé d'églefin sauce homardine 8€50



Volailles, Viandes et Gibiers

Tous nos plats sont accompagnés de 2 légumes au choix.

- Surprise de chapon sauce Champagne 8€95
- Parfait de chapon sauce Champagne 9€95
- Pavé de Filet de canard sauce crème de morilles... 9€95
- Dinde braisée sauce Champagne 8€95
- Gourmandise de volaille à la crème de morilles 7€95
- Filet poulet à la crème 6€50
- Confit d'échine de porc fermier
sauce au miel et épices 7€95
- Pavé de quasi de veau sauce à la crème de morilles... 8€95
- Rôti de cuissot de cerf sauce St Hubert 9€95
- Sauté de cerf sauce St Hubert 8€95



Le +
Tradition Sarthoise
Confit d'échine :
issu de Porc Fermier
Label rouge de la Sarthe
avec une sauce maison
et du miel Artisanal.



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

Surprise de Chapon :
issu de la cuisson sans os farcie
(très moelleux).
Parfait de chapon :
issu du blanc
(plus maigre)

Légumes

Légumes « seuls »

2€ la part

- Poêlée St Sylvestre (Pleurotes, duo carottes, fèves et oignons)
- Harmonie de légumes (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 potimarron
- Gratin dauphinois à la crème
- Purée de pommes de terre sarthoises



Légumes « seuls »

2€50 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



Le +

Tradition Sarthoise
écrasé PDT à base de pommes
de Terre
Sarthoises fraîches,
au lait cru fermier

Plateaux de fromages fermiers et locaux

Plateau à :

- Buchette chèvre cendrée 125g
- Gouda 200g (Bio)
- Le Refrain 200g (Bio)
- Délice de 4 fromages de vache affinés 370g (Bio)

Présentés sur plateau

25,95€
8/12 personnes



Plateau à :

- Neufchâtel fermier 200g
- Le Refrain 200g (Bio)
- Brillât savarin 100g
- St Nectaire fermier 180g
- Emmental 180g
- bûche chèvre cendrée 250g

Présentés sur plateau

37,95€
12/16 personnes



Plateau à :

- 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

36,95€
12/16 personnes



MENUS

Menu Impérial 30€

- Verrine de St jacques à la mangue
 - Boudin blanc cocktail
- Brochette de magret de canard fumé et tome le Refrain
 - Chips de chorizo au poulet

Foie gras de canard entier au Porto

Ou

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

ou

Escargots de Bourgogne au beurre d'herbes fraîches la douzaine

Ou

Pavé de Sandre sauce au beurre blanc Avec Julienne de légumes frais et timbale de riz

ou

Roti de cuissot de cerf sauce St Hubert Avec Mousseline de potimarron Et Harmonie de légumes (Panais, carottes, fèves et Cranberry)

Ou

Parfait de chapon sauce champagne 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 Royal 26€

- Verrine tartare de saumon
 - Muffin chorizo
- Boudin blanc cocktail
 - Saucisse cocktail

ou

Tatin de foie gras de canard aux pommes

Ou

Éclats de ris de veau aux girolles en feuilleté

ou

Aumônière de St Jacques

Ou

Majestueux de homard et gambas en feuilleté

ou

Surprise de chapon sauce Champagne Avec Harmonie de légumes

(Panais, carottes, fèves et Cranberry)

Et Écrasé de pommes de terre aux éclats de morilles

Ou

Pavé de Filet de canard sauce à la crème de morilles

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 Enfant 8€

- Mini quiche lorraine
- Saucisse cocktail
- Boudin blanc cocktail

ou

Hamburger au bœuf label rouge

Ou

Nuggets de poulet panés

ou

Pommes dauphines

Ou

Purée de pommes de terre Sarthoises



Menu Gourmet 20€

- Verrine avocat crevette
- Brochette de magret de canard fumé et tome le Refrain
 - Muffin au chorizo
 - Boudin blanc cocktail



Foie gras de canard entier au porto

Ou

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



Pavé de quasi de veau sauce à la crème de morilles

Avec poêlée St Sylvestre

(Pleurotes, duo carottes, fèves et oignons)

Et Gratin dauphinois à la crème

Ou

Dinde braisée sauce Champagne

Avec Pommes de terre grenailles

Et Harmonie de légumes

(Panais, carottes, fèves et Cranberry)

1 bouteille de Bordeaux
rouge Fontanille offerte
pour 5 menus achetés



Menu du chef 17€

- Mini Paris Brest au foie gras de canard et confiture de figue
 - Verrine St jacques à la mangue
 - Boudin blanc cocktail



Saumon d'Écosse Label Rouge fumé au bois de hêtre

Ou

Feuilleté de St Jacques et fruits de mer



Sauté de cerf sauce St Hubert

Avec Fagot de haricots lardés

Et Panier de châtaignes et champignons forestiers à la crème

Ou

Confit d'échine de porc fermier sauce au miel et épices

Avec Harmonie de légumes

(Panais, carottes, fèves et Cranberry)

Et Musseline de potimarron











Volailles et gibiers

Passez vos commandes le Plus tôt possible

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 pers21€95
- Poularde Traditionnelle au lait cru 5/6 pers.....23€95
- Pintade Traditionnelle 4/5 pers16€95
- Poulet Traditionnel « Médaille d'argent Paris 2020 » 5/6 pers ...15€95

Volailles crues Sélectionnées et préparées par nos soins Le Kg

- Chapon fermier  Truffé sous la peau farci.....29€95 (~3,2kg/4kg) 8/12 pers
- Dinde fermière  Truffée sous la peau farcie29€95 (~3kg/3,5kg) 8/12 pers
- Dinde fermière  8/10 pers18€95
- Poularde fermière  5/6 pers18€95
- Canette fermière  5/6 pers.....15€95
- Chapon fermier  7/10 pers19€95
- Chapon de pintade fermier  6/8 pers22€95
- Pintade fermière  4/6 pers14€95
- Suprême de chapon fermier  2 pers.....32€95
- Cuisse de chapon fermier  2 pers22.95
- Filet de canard26.95
- Magret canard26.95
- Suprême de pintade26.95
- Farce fine de volaille nature16€95
- Farce fine de volaille aux marrons16€95
- Farce fine de volaille aux cèpes.....16€95

Gibiers crus français le kg (passez commande au plus tôt)

- Pavé de cuissot de cerf29€95
- Rôti de cuissot de cerf29€95
- Sauté de cerf17€95
- Rôti de cuissot de chevreuil.....34€95
- Gigue de chevreuil avec os32€95
- Caille entière.....4€30 pièce

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

- Sauce champagne.....14€95
- Sauce St Hubert.....14€95
- Sauce miel et épices14€95
- Sauce à la crème de morilles14€95



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



Le + Tradition Sarthoise
 Chapon, Dinde, Poularde, canette, pintade : fermiers label rouge des Pays de Loire ou du sud-ouest préparés par nos soins !!

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

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 Fermier Label Rouge Le Bretonin, élevé au lait entier.

Rôti noix ou quasi, Pavé de veau, Grenadin, Rôti veau Orloff



- Agneau Du Poitou Label Rouge Le Diamandin

Gigot avec ou sans os, selle, Epaule, carré de côtes.



- Porc Fermier Label Rouge de la Sarthe

Rôti filet, filet mignon, rouelle jambon, papillote de jambon de Noël, carré de côtes à l'ancienne.



Le + Tradition Sarthoise

Le délicieux de chapon et le fondant de pintade sont en portion individuel de 190g



Spécialités crues le kg :

- Délicieux de chapon farci aux marrons (indiv).....27€95
- Délicieux de chapon farci aux morilles (indiv)32€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 forestiers32€95
- Rôti de Pintade farci pommes raisins.....23€95
- Rôti de pintade farcie aux champignons forestiers23€95
- Tournedos de filet de canard au foie gras de canard49€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'orange29€95
- Rôti de filet de canard aux pêches29€95
- Rôti de dinde chèvre tomate.....22€95
- Rôti de dinde farci aux marrons22€95
- Rôti de dinde farci aux champignons forestiers22€95
- Rôti de dinde au pesto22€95
- Caille semi désossée farcie.....5€ pièce
- Bœuf à l'Espelette façon Tournedos27€95
- Filet mignon farci cèpes23€95
- Filet mignon norvégien26€95
- Rôti filet de porc Orloff (bacon et refrain)23€95
- Rôti longe de porc aux abricots et pruneaux.....23€95
- Rôti de noix de veau Orloff27€95
- Papillote de jambon de porc miel abricot23€95
- Papillote de jambon de porc à la provençale23€95



Le + Tradition Sarthoise
Les rôties de chapon sont issues de chapon fermier label rouge.



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 !

Buffet Prestige de fête

Apéro :

- 3tr 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,
- perles marines, piémontaise au jambon, salade de gésiers.

Entrée :

- Foie gras de canard entier (2 médaillons)
- Chiffonnade de saumon fumé

Viandes :

- Roti de bœuf
- Médaille de rôti de dinde farci

*Moutarde et mayo offertes



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

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

8,95€
par personne



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

Plats uniques fabriqués avec nos viandes de Qualité

- Marmite sarthoise7€50
- Bœuf carotte pommes de terre6€50
- Paëlla au Poulet7€50
- Paëlla au Poisson8€50
- Choucroute garnie7€50
- Choucroute de la me7€95
- Choucroute royale avec jarrotin8€95
- Couscous6€50
(3 viandes : merguez, poulet et boulettes de bœuf)
- Couscous royal7€50
(4 viandes : merguez, agneau, poulet et boulettes de bœuf)
- Tajine de poulet aux fruits secs et semoule6€50
- Lasagnes aux fruits de mer5€50
- Hamburger au Poulet6€50
- Hamburger au bœuf6€50
- Tartiflette6€
- Hachis Parmentier5€
- Lasagnes au bœuf5€
- Salade fraîche et vinaigrette0€50 la part

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



Retrouvez les photos et la composition complète des plats
sur notre site : www.traditionsarthoise.fr

La Cave direct Producteur : Conseil du Chef

Sirop des 24H aux agrumes « Les Hunaudières » 70cl :

Apéritif, s'accompagne avec des bulles, livret de recette offert 15,95€



Vouvray Cuvée Vincent Raimbault brut ou demi sec 75cl :

Apéritif et Dessert..... 8,95€

Crémant de Bordeaux Château du Payre brut ou demi sec 75cl :

Apéritif et Dessert..... 9,95€



Coteau du loir blanc doux vendange tardive Rasné Croisard 2015 75cl :

Apéritif, foie gras et dessert..... 12,95€

Nectar de chenin blanc doux vendange tardive Croisard 2018 75cl :

Apéritif, foie gras et dessert..... 18,95€

Bordeaux blanc doux Cadillac Domaine du Vic 2016 75cl :

Apéritif, foie gras et dessert..... 11,95€

Jasnières Blanc Christophe Croisard 2022 75cl :

Crustacés, Poisson, Saint Jacques et Viande blanche 11,50€



Coteau du Loir Blanc Présidial Christophe Croisard 2020 75cl :

Crustacés, Poisson et Saint Jacques..... 9,50€

Bordeaux Rosé Payre 2021 75cl :

Apéritif, volaille et viande 7,50€

Pineau Aunis Vieille vigne Christophe Croisard 2020 75cl :

Charcuterie, volaille, viande et fromage 11,95€

Anjou Rouge Village Brissac Domaine des Rochelles 2019 75cl :

Charcuterie, Gibier, Volaille, Viande et Fromage 13,95€



Côtes de Bordeaux Rouge Château du Payre 2018 75cl :

Charcuterie, Gibier, Volaille, Viande et Fromage..... 9,95€

Cadillac Bordeaux Yaka Rouge Payre 2022 75cl :

« Sans soufre et sulfites ajoutés »

Charcuterie, Gibier, Volaille, Viande et Fromage 10,95€

Eau de vie de rillettes Distillerie du Sonneur 20cl :

Apéritif et entrée froide ou chaude 21,15€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé ! A consommer avec modération

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.

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



26,80€



29,80€



33,25€



36,25€



38,10€



39,45€



46,35€



54,30€



59€



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 Vendredi 20 décembre pour Noël
Et le Vendredi 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 ho-
raire de retrait de commande en boutique pour une meilleure organisation.

- 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 16 décembre : **fermé**

Mardi 17 décembre : 7h30 à 12H45 et 15h à 19h15

Mercredi 18 décembre : 7h30 à 12H45 et 15h à 19h15

Jeudi 19 décembre : 7h30 à 12H45 et 15h à 19h15

Vendredi 20 décembre : 7h30 à 12H45 et 15h à 19h15

Samedi 21 décembre : 7h30 à 12H45 et 15h à 19h15

Dimanche 22 décembre : Ouvert de 7h30 à 12H45

Lundi 23 décembre : 7h30 à 12H45 **Ouverture exceptionnelle le matin !**

Mardi 24 décembre : Ouvert de 7h30 à 17h30 sans interruption

Mercredi 25 décembre : **Noël fermé**

Jeudi 26 décembre : 7h30 à 12H45 et 15h à 19h15

Vendredi 27 décembre : : 7h30 à 12H45 et 15h à 19h15

Samedi 28 décembre : 7h30 à 12H45 et 15h à 19h15

Dimanche 29 décembre : Ouvert de 7h30 à 12H45

Lundi 30 décembre : 7h30 à 12H45 **Ouverture exceptionnelle le matin !**

Mardi 31 décembre : Ouvert de 7h30 à 17h30 sans interruption

Mercredi 1er janvier : **1er de l'an fermé**

Jeudi 2 janvier : **Fermeture exceptionnelle**

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/traditionsarthoise

@Tradition Sarthoise



Instagram : Tradition_Sarthoise - **Facebook** @Tradition Sarthoise

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 !

