

Carte des Fêtes

2022

SARDAIN
BOUCHERIE - CHARCUTERIE

BOUCHERIE - CHARCUTERIE ARTISANALE
TRAITEUR • FROMAGES • EPICERIE FINE



Joyeuses fêtes !



Chers clients, chères clientes

À l'approche des fêtes de fin d'année, nous avons le plaisir de vous faire parvenir notre carte des fêtes.

Elle a été élaborée avec soins pour enchanter vos papilles !

Ces fêtes seront des moments privilégiés pour se retrouver en famille et plus particulièrement cette année, durant laquelle la crise sanitaire et économique a encore bouleversé nos habitudes.

Dans ce contexte, nous devons anticiper nos approvisionnements de matières premières, c'est pourquoi il est important de passer vos commandes à temps pour éviter la rupture des produits.

Mon équipe et moi-même se feront un plaisir de vous conseiller pour illuminer vos repas de fêtes.

Avec notre service traiteur, la Maison Sardain saura vous régaler de l'apéritif à l'entrée en passant par nos mises en bouche « servies dans des cassolettes en porcelaine » ou nos plats de viandes et poissons cuisinés.

Vous pourrez également cuisiner d'excellents morceaux de viandes préparés avec soin par notre équipe de boucher.

Dans l'attente de vous servir, nous vous souhaitons de belles et joyeuses fêtes.

Gastronomiquement vôtre,
Jean-Baptiste et son équipe



Nos horaires pour les fêtes...

Pour mieux vous servir, en plus de nos horaires habituels*, nous serons **ouverts le lundi 26 décembre !**

- Le magasin sera **fermé les 2,3 et 4 janvier 2023**
- À nouveau à votre service le **jeudi 5 janvier 2023**, à partir de 8h00.

***Horaires habituels : 08h00 - 18h30 (non-stop)**





Carte des Fêtes



À COMMANDER AVANT LE 17/12 (NOËL) OU 24/12 (NOUVEL AN)

Mises en bouche à composer selon vos envies...

- Mini burger au foie gras	la pièce	1.95€
- Mini croissant au saumon fumé	la pièce	1.95€
- Flûtes festives crousti fondantes	la pièce	1.95€
- Crème brûlée au foie gras	la pièce	2.95€
- Verrine de la mer exotique (crevettes, mangue et ananas)	la pièce	3.95€
- À partager : Cake chapon cèpes / Cake tourteau / Cake foie gras	la pièce	4.95€

Entrées froides

- Notre foie gras entier mi-cuit 	le kg	125.95€
> également disponible : présenté sur plat avec confit (min. 2 pers.)	la part	9.95€
- Gravelax de saumon présenté sur plat avec crème fouettée	la part	7.95€
- Feuilleté de truite fumée, fromage frais et crème d'artichaut	la pièce	7.95€
- Demi-queue de langouste et sa fraîcheur marine	la pièce	28.95€

Entrées chaudes

- Rose de la mer aux St Jacques	la pièce	5.95€
- Feuilleté de foie gras / confit	la pièce	6.95€
- Vol au vent de boudins blancs et truffe	la pièce	6.95€
- Cassolette de lotte	la pièce	7.95€
- Gourmandise de ris de veau	la pièce	8.95€
- Escargots de Bourgogne (la douzaine)	la part	9.95€

Charcuteries festives

- Boudins blancs nature	le kg	18.95€
- Boudins blancs truffés	le kg	28.55€
- Galantine de volaille	le kg	19.95€
- La zézette du Père Noël	le kg	29.95€
- Pâté en croûte de caille et raisins	le kg	38.95€
- Terrine de ris de veau	le kg	48.95€

Notre buffet spécial fêtes

NOUVEAUTÉ 2022

59.95€ par personne (min. 2 pers.)

Planche apéritive : Roulé pruneau - poitrine fumée / Roulé abricot - chorizo
Gougère fromage / Bonbons croustillants au foie gras
Mini soufflé aux morilles / Mini bouchée aux escargots
Assortiments de cakes festifs / Verrine de la mer exotique
Planche de la mer : Saumon fumé / Pain St Jacques
Planche de charcuterie : Jambon blanc truffé / Jambon sec des montagnes
Cannelé de mousse de canard / Galantine de volaille / Pâté en croûte
Plat : Cassolette de chapon, sauce forestière
Planche de fromages assortis et ses fruits confits
Planche des desserts : Mini moelleux abricot / Chocolats / ...

Plats chauds

en parts individuelles

FORMULE COMPLÈTE

- | | | | |
|---|--------|--|--------|
| - Caille farcie au foie gras
et sa pomme de terre Sarladaise | 13.95€ | - Parmentier de bœuf
aux saveurs forestières et truffées | 13.95€ |
| - Ris de veau aux morilles
et ses pastas | 18.55€ | - Estouffade de sanglier aux marrons
et son gratin dauphinois | 12.95€ |
| - Gratin de ravioles écrevisses
sauce homardine et asperges | 13.95€ | - Gratin de pommes de terre
et ses légumes truffés | 10.95€ |

Volailles festives d'exception



- | | | |
|---------------------|----------|--------|
| - Dinde | le kg | 23.95€ |
| - Chapon jaune | le kg | 19.95€ |
| - Poularde | le kg | 18.55€ |
| - Chapon de pintade | le kg | 25.95€ |
| - Magret de canard | le kg | 34.95€ |
| - Canette | le kg | 17.95€ |
| - Pigeon | le kg | 35.95€ |
| - Caille | la pièce | 5.55€ |

Les petits + de **SARDAIN**
BOUCHERIE - CHARCUTERIE

cuisson de votre volaille | **15€**
la découpe | **5€**

Accompagnements individuels :

- | | | |
|------------------------|------|-------|
| - Gratin dauphinois | 150g | 3.95€ |
| - Purée de PDT truffée | 150g | 3.95€ |
| - Risotto | 150g | 3.95€ |

Nos farces pour la volaille :

- | | | |
|---------------------------------|-------|--------|
| - Fruits confits | le kg | 24.55€ |
| - Morilles, Chataignes, Cognac | le kg | 28.55€ |
| - Pom. poêlées, copeaux f. gras | le kg | 39.55€ |

Nos sauces maison :

4.00€
pour 2 pers.

Nous vous proposons un large
choix de sauces qui agrémenteront vos plats !
(poche sous vide à réchauffer au bain marie)

- Sauce Périgueux
- Sauce forestière
- Sauce aux morilles
- Sauce armoricaine
- Sauce écrevisses
- Sauce poisson citron

Nos préparations crues prêtes à cuire

- Crépinettes nature	le kg	19.95€
- Crépinettes truffées	le kg	29.95€
- Paupiettes de veau aux morilles	le kg	29.95€
- Mignon de porc aux fruits	le kg	28.95€
- Mignon de porc aux tomates confites	le kg	28.95€
- Dodine de chapon farcie	le kg	32.55€
- Rôti de bœuf au four, tout simplement	le kg	26.95€
- Rôti de poularde aux morilles	le kg	35.95€
- Roti de dinde aux fruits confits	le kg	24.55€

La fondue bourguignonne (viande crue)

- Bourguignonne de bœuf	le kg	29.95€
- Vigneronne de veau	le kg	32.95€
- Parisienne (moitié dinde/poulet)	le kg	24.95€

Fromages

- Planche de fromages AOP dressés assortis au choix	par personne	6.95€
- Croustillant de chèvre aux pommes	par personne	3.55€

Desserts

- Ecrin chocolat noisette	la pièce	4.95€
- Dôme exotique	la pièce	4.95€
- Mousse aux marrons	la pièce	3.15€



Passez votre commande...

Afin de préparer vos commandes dans les meilleures conditions, satisfaire vos papilles et respecter la qualité de nos produits, vos commandes sont à passer :

- Pour Noël : au plus tard le samedi 17 décembre
- Pour le Nouvel An : au plus tard le mardi 24 décembre

Important : Pour des raisons de réapprovisionnement, tous les produits cuisinés et volailles ne seront plus disponibles dans leur totalité pour le réveillon du Nouvel An.





*Découvrez également un large choix
de **coffrets cadeaux**
(épicerie salée et sucrée)
pour offrir à vos proches...*


BOUCHERIE - CHARCUTERIE

Route d'Angoulême - 16150 Chabanais

• 05 45 89 05 36 •

sardain3@gmail.com