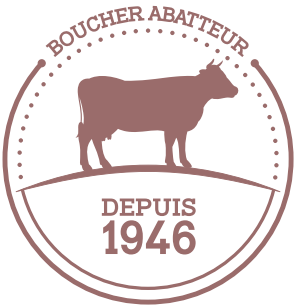
Carte Traiteur

SARDAIN

BOUCHERIE - CHARCUTERIE



MAITRE ARTISAN

IMPORTANT

Pour mieux répondre au gage de **fraîcheur** et de **qualité**,
notre **carte traiteur** est disponible pour toutes vos commandes
à partir de **10 personnes minimum**.

Merci de passer votre commande directement en magasin ou par téléphone
au moins **1 semaine à l'avance**.

Un accompte de 30% pourra être demandé.

Les commandes ne pourront être ni modifiées, ni annulées
moins de **72h à l'avance**.

Les commandes traiteur sont à récupérer **sur place uniquement.**

Nos prix s'entendent TTC.
Carte et tarifs valables pour l'année 2022

Carte Traiteur

SARDAIN
BOUCHERIE - CHARCUTERIE

SOMMAIRE

Les apéritifs 02

Les mix tapas 03

La charcuterie 04

Les buffets froids 05

Les buffets chauds 06

Les fromages 08

Les desserts 08

Les Apéritifs

LES TOASTS FROIDS

prix / pers.

Toast cochonnaille sur pain de mie — **3,95 €**
Grillon charentais, boudin noir, pâté et gros grillon

Navette briochée — **4,95 €**
Saumon & crème citronnée, tomates confites & fromage frais, bacon & moutarde à l'ancienne

Duo de wraps — **4,95 €**
Jambon de Pays & mayonnaise, saumon fumé & crème citronnée

LES TOASTS CHAUDS

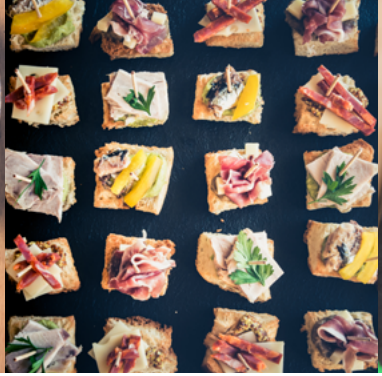
Plateau mini-bouchées au poulet croustillant (20 pièces) — **14,95 €**
Accompagné d'une sauce cocktail

Plateau mini-fours (28 pièces) — **24,95 €**
Gougères à l'emmental, bouchées savoyardes, bouchées à la provençale, croque-monsieur, briochettes à l'arlésienne, briochettes d'escargot, mini-tartelettes de Saint-Jacques...

Plateau mini-burgers (25 pièces) — **29,95 €**
Mini-burgers briochés garnis avec du steak de bœuf haché et fromage

LES VERRINES FROIDES

Verrine de poulet/caviar de tomates — **2,95 €**
Verrine de thon/légumes du soleil — **2,95 €**



Les Mix Tapas

5 LÉGUMES À CROQUER

prix / pers.

Choux-fleurs croquants, tomates cerises, bâtonnets de carottes, radis roses et concombres — 2,95 €
+ Assortiment de sauces : curry, cocktail, crème ciboulette et citron

LES MINI-TAPAS AU RYTHME DES SAISONS

Sur pain sandwich aux saveurs du soleil — 4,95 €
Tapenade, jambon de pays, chorizo, sardines...

LE TRIO

Mini-brochettes de jambon de pays, chorizo et boudins noirs — 3,95 €

LES PÂTISSERIES SALÉES *2 MORCEAUX PAR PERSONNE*

Pizza — 0,95 €
Champignons, jambon, fromage

Quiche au jambon — 0,95 €

Clafoutis chèvre/courgettes — 0,95 €

La Charcuterie

POUR L'APÉRITIF

prix / pers.

Planche apéritive charcuterie et fromage — 3,55 €
Jambon de pays, chorizo, saucisson et fromage

LES PLATEAUX DE CHARCUTERIE

Le Traditionnel — 4,95 €
Grillon, rosette, jambon de Bayonne, saucisson à l'ail, andouilles cuites

Le Savoureux — 5,95 €
Mini-brochette de boudin noir, carré de gros grillon, rouleau de jambon de Bayonne, saucisson à l'ail, saucisson sec, pâté de campagne

Foie gras de canard et confit — 8,95 €

LES CHIFFONNADES

Champêtre — 3,95 €
Rosette, jambon de Bayonne, salami, cornichons, dés de chèvre aromatisés

Rustique — 4,95 €
Échine de porc séchée, jambon de Bayonne, fromage tête de Moine, filet de porc nature, magret, tomates confites, condiments

LES PLATEAUX REPAS

Plateau Campagnard — 13,55 €
Salade composée, charcuterie maison, viande froide et accompagnement, fromage, dessert, pain, eau minérale 50 cl, couverts en plastique

Plateau Prestige — 21,55 €
Entrée festive, viande froide cuisinée et accompagnement, fromage, mesclun de salade, dessert prestige, pain, eau minérale 50 cl, couverts en plastique

Les Buffets Froids

LES SALADES CLASSIQUES

	prix / pers.
Carottes râpées/œufs	1,65 €
Taboulé	1,85 €
Piémontaise	1,95 €
Riz niçois au thon	2,55 €
Champignons à la grecque	2,55 €

LES SALADES ORIGINALES

Trio de choux au Comté	2,55 €
Salade océane (billes de pâtes/saumon)	2,95 €
Salade Rustique *Pommes de terre, œufs, poulet, tomates*	2,95 €
Salade de pâtes risoni/crevettes	2,95 €
Salade Basque *Farfalles, chorizo, fromage de brebis*	2,95 €
Salade du Périgord	3,55 €

CÔTÉ OCÉAN

Demi avocat surimi/ananas	3,55 €
Pain de Saumon et sa macédoine	3,95 €
Verrine de Saint-Jacques *Fromage frais, tomates*	4,95 €

LES VIANDES FROIDES *FORMULE SEULE ACCOMPAGNÉE DE MOUTARDE OU DE MAYONNAISE*

Rôti de porc	2,95 €
Rôti de bœuf Limousin	3,55 €
Mignoton aux herbes (jambon)	3,55 €
Pilons de poulet cuit	3,55 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Salade de pommes de terre/cornichons	1,95 €
Salade de penne à la tomate	2,55 €
Tatin de légumes	2,95 €

Les Buffets Chauds

LES ENTRÉES CHAUDES

prix / pers.

Nid de poule *Poulet, champignons, œufs*	3,55 €
Croustade d'escargots	3,95 €
Saucisson brioché	3,95 €
Bouchée à la reine *Blanc de volaille, jambon blanc, champignons...*	3,95 €
Cocotte briochée au foie gras	5,95 €
Coquilles Saint-Jacques *Saint-Jacques, merlus, crevettes*	5,95 €
Navarin de la mer	6,95 €
Gourmandise de ris de veau	6,95 €

LES PLATS UNIQUES

Lasagnes de bœuf	5,95 €
Parmentier de bœuf	6,55 €
Choucroute *Saucisse de Strasbourg, poitrine fumée, saucisse de Morteau, saucisse de Montbéliard...*	8,55 €
Paëlla *Haut de poulet, chorizo, calamars, moules, crevettes, langoustines…*	9,55 €
Cassoulet *Saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, manchons de canard...*	9,55 €
Couscous *Cuisse de poulet, merguez, boulettes d'agneau…*	9,55 €

LES VIANDES CUISINÉES *FORMULE SEULE*

	prix / pers.
Poulet Basquaise	4,95 €
Bœuf bourguignon	5,95 €
Jambon à l'os sauce Madère	6,55 €
Tajine de poulet citron/olives	6,95 €
Sauté de canard	6,95 €
Joue de porc à la Vigneronne	7,55 €
Blanquette de veau	7,55 €
Navarin d'agneau	9,55 €
Ris de veau sauce morilles	15,55 €

LES POISSONS CUISINÉS *FORMULE SEULE*

Colin à la Bordelaise	3,95 €
Pavé de saumon à l'oseille	6,55 €
Blanquette de la mer *Saumon, cabillaud, crevettes, Saint-Jacques, moules*	8,95 €
Lotte à l'armoricaine et sa langoustine	10,95 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre persillade	2,95 €
Gratin dauphinois	2,95 €
Tatin de légumes	2,95 €
Risotto champignons	3,55 €
Gratin de courgettes/tomates	3,55 €

Les Fromages

Plateau de fromages avec assortiment *En fonction de notre sélection et de vos envies !*	6,95 €

Les Desserts

Flan pâtissier	2,00 €
Mousse au chocolat	3,00 €
Entremets fruits rouges	4,00 €
Plâteau de mignardises (28 pièces) *Éclairs, opéras, tartelettes…*	24,55 €

SARDAIN

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

à vos cotés
pour toutes les occasions !

Anniversaire • Cousinade • Crémaillère
Pot de départ • Repas de famille
Soirée entre amis

Suggestion de présentation. Les photos et visuels de cette carte sont non contractuels.

Retrouvez-nous sur :
Boucherie
Sardain III

Conception graphique : www.oeste-agency.fr - tél. 0 970 44 45 20

SARDAIN

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

Route d'Angoulême - 16150 Chabanais
• 05 45 89 05 36 •
sardain3@gmail.com

BOUCHERIE - CHARCUTERIE ARTISANALE
TRAITEUR • FROMAGES • EPICERIE FINE