

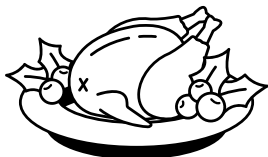
*En plus de notre carte,
retrouvez aussi :*

DES ENTRÉES

*saumon fumé, terrine de poisson,
Zézette du Père Noël, galantine,
pâté en croûte, boudins...*

DES VOLAILLES

Oie, Chapon, Poularde, Rôti de Volaille



DES FARCES

*au Foie Gras, Fruits confits,
Morilles et Châtaignes*

DES FROMAGES

Assortiments à la coupe

COMMANDEZ VITE

05 45 89 05 36

HORAIRES

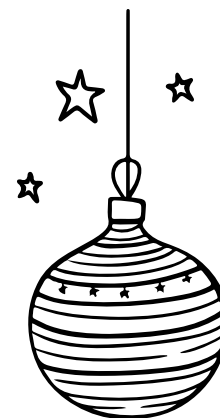
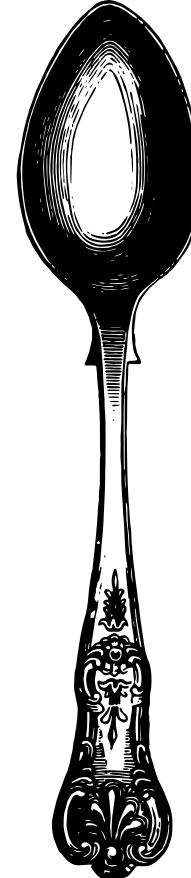
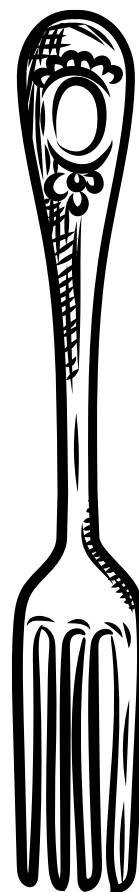
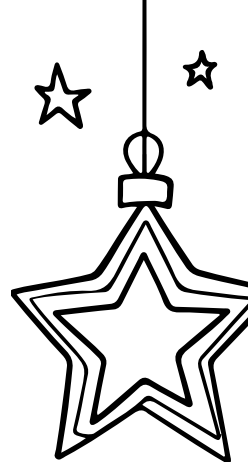
8H00-18H30

*Accueil téléphonique le 22 et 29 Décembre
25 ET 31 Magasin Fermé*

**CARTE
DES FÊTES
2025**

SARDAIN

**SERVICE
TRAITEUR
A EMPORTER**





Chers clients, voici notre carte de
Noël et Nouvel-An.

APÉRITIFS

Plateau de 14 mini-fours

bouchée tomate, fromage, mini-croque, quiche St Jacques...

Verrine froide Foie gras et Poire

Muffin salé Boursin

Verrine chaude Velouté Forestier

Mini chou Escargot

Mini bouchée à la Reine aux Ris de veau

Planche de charcuterie Festive et Fromage

Zézette du Père Noël, mortadelle truffée, mini pâté en croûte, magret de canard, tête de moine, dés de chèvre et bâtonnet de fromage du moment

ENTRÉES

Foie Gras de Canard mi-cuit Maison

Demi Queue de Langouste Garnie

présentée avec sa salade océane, mayonnaise maison

Escargots de Bourgogne

Feuilleté Crevette et Cabillaud à l'estragon

Chausson de Volaille sauce champignons

Cassiolette de Ris de Veau

Ris de veau, châtaignes et champignons

Coquille St Jacques et fruits de mer

St Jacques, crevettes, moules..

Vol au Vent Boudin Blanc et Asperges Vertes sauce truffée

PLATS CHAUDS

Pavé d'Omble Chevalier grillé sauce Oseille

Double Filet de Rouget et julienne de légumes sauce écrevisses
(carotte, céleri, courgette, poireau)

Filet de Lotte en sauce armoricaine

Pavé de Sandre sauce champagne

Mijoté de Chapon au vin jaune et cèpes

Ris de Veau sauce aux Morilles

Effiloché de Bœuf avec sa purée truffée

Caille demi-désossée farcie au Foie Gras

Civet de Lièvre à l'ancienne et herbes aromatiques

Gratin de légumes d'antan truffé



ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois

Risotto Champignons

Tatin de butternut carotte châtaigne

P. de terre Sarladaise

SAUCES INDIVIDUELLES

Sauce aux Morilles

Sauce au Foie Gras

Sauce aux Cèpes

sachet pour 2 personnes

FROMAGES

Plateau de Fromages AOP dressés et ses confits

Croustillant de Chèvre aux pommes

DESSERTS

Macaron XXL Caramel Beurre Salé

Écrin chocolat noisette

Entremet Crumble Fruits Rouges

