

## APÉRITIF : on picore, on grignote, on partage

	Prix	Quantité
Plateau de 14 mini-fours ( <i>gougères, croque-monsieur, briochettes escargots, tartelettes St-Jacques...</i> )	12,95 € /pièce	_____
Pain surprise brioché 800g ( <i>brie à la truffe d'été, mousse de canard, crabe, truite fumée, poulet rôti et champignons</i> )	25,95 € /pièce	_____
Trio de navettes garnies ( <i>poulet, saumon, courgette</i> )	3,95 € /pièce	_____
Mini choux à l'escargot ou à la crème de truffe	1,15 € /pièce	_____
Cake foie gras ou St-Jacques	3,95 € /pièce	_____
Verrine froide de la mer ( <i>mangue, St-Jacques</i> )	3,95 € /pièce	_____



## ENTRÉE : on se met à table

Foie gras mi-cuit maison	98,95 € /kg	_____
Planche de canard festif ( <i>foie gras, magret canard confit, figues, confit et pain d'épices</i> )	8,95 € /pers	_____
Planche de charcuterie ( <i>mini cannelé mousse de canard, mortadelle truffée, lomo et chorizo ibérique, mini pâté en croûte, zézette du Père-Noël</i> )	9,95 € /pers	_____
Planche de la mer ( <i>dôme fromage frais/saumon fumé, brochettes crevettes marinées, blinis, beurre et verrine d'avocat</i> )	9,95 € /pers	_____
Demi-queue de langouste et sa fraîcheur marine	23,95 € /pièce	_____
Escargots de Bourgogne	9,95 € /douzaine	_____
Coquille St-Jacques et fruits de mer	7,95 € /pièce	_____
Cassolette aux ris de veau, éclats de marrons et champignons	7,95 € /pièce	_____
Cocotte briochée foie gras/pommes	8,95 € /pièce	_____
Crêpes norvégiennes aux 2 saumons et julienne de légumes	5,95 € /pièce	_____



## PLATS CHAUDS DE LA TERRE ET DE LA MER : on se régale *Présentés en parts individuelles sans accompagnement*

Ris de veau aux morilles	15,95 € /part	_____
Mijoté de volailles festives, cèpes et sauce pineau	8,95 € /part	_____
Filet de caille snaké sauce foie gras	7,95 € /part	_____
Fondant de cerf sauce grand veneur	8,95 € /part	_____
Jambon de Noël aux épices	6,95 € /part	_____
Paupiette de veau farce truffée et cœur de fromage	7,95 € /part	_____
Double filet de bar aux champignons et noisettes sauce persillade	9,95 € /part	_____
Cœur de filet de merlu sauce beurre d'agrumes	8,95 € /part	_____
Pavé d'omble chevalier sauce oseille	9,95 € /part	_____
Méli-mélo de St-Jacques et lotte sauce crustacés et bisque	15,95 € /part	_____

## ACCOMPAGNEMENTS 150 g

<input type="checkbox"/> Gratin dauphinois truffé <input type="checkbox"/> Risotto champignons <input type="checkbox"/> Légumes d'antan <input type="checkbox"/> Pommes dauphines	2,95 € /part	_____
---	--------------	-------

<b>OPTION TOUT PRÊT/ DRESSÉ en cassolettes individuelles (plat + accompagnement)</b>	<b>3,00 € /part</b>	_____
--	---------------------	-------

## ENVIE DE CUISINER VOUS-MÊME ?

### Nos préparations crues prêt-à-cuire

Paupiettes de veau aux morilles	29,95 € /kg	_____
Mignon de porc aux fruits	29,55 € /kg	_____
Dodine de chapon farcie	32,55 € /kg	_____
Rôti de boeuf au four tout simplement	27,95 € /kg	_____
Rôti de poularde aux morilles	32,95 € /kg	_____
Rôti de dindonneau	24,55 € /kg	_____
Rôti de veau Orloff	31,55 € /kg	_____
Rôti de veau boudins blancs/fruits séchés	34,55 € /kg	_____



### Nos sauces maison pour 2 personnes, poche sous vide à réchauffer au bain marie

<input type="checkbox"/> Sauce aux cèpes <input type="checkbox"/> Sauce aux morilles <input type="checkbox"/> Sauce foie gras	6,55 € /part	_____
---	--------------	-------

## FROMAGES

Plateau de fromages AOP dressés, assortis et confits	6,95 € /pièce	_____
Croustillant de chèvre aux pommes	3,95 € /pièce	_____



## DESSERTS

<input type="checkbox"/> Kawa chocolat/café <input type="checkbox"/> Écrin chocolat/noisette <input type="checkbox"/> Bûchette poire/caramel	4,55 € /pers	_____
--	--------------	-------

Avec notre service traiteur, la Maison SARDAIN saura vous régaler de l'apéritif à l'entrée en passant par nos mises en bouche, nos plats de viandes et poissons cuisinés.

### NOUVELLE FORMULE

choisissez vos plats  
et accompagnements

### OPTION TOUT PRÊT/ DRESSÉ

en cassolettes individuelles

En plus de notre carte, retrouvez aussi en magasin :

#### Des entrées rafraîchissantes

saumon fumé, terrine de poisson, galantine de volaille, zézette du Père-Noël, terrine de ris de veau...

#### Un large choix de volailles festives d'exception Label Rouge

oie, dinde, chapon jaune, poularde, pintade, canette, pigeon, caille...

#### Des farces pour garnir vos volailles

au foie gras, aux fruits confits, aux morilles/châtaignes/Cognac...

Les + **SARDAIN** possibilité de cuisson  
20 € / volaille

#### Des fromages

nombreuses variétés à la coupe

#### Des desserts glacés

bacs et pots à disposition  
remise -20 % du 15 au 31 décembre

**NOUVEAU**

**La galette des rois en version salée dès le 26 décembre**

*Produits disponibles selon les stocks.  
Le poids des produits à la portion sont indicatifs.*

Nom : \_\_\_\_\_

N° Téléphone : \_\_\_\_\_

Récup. Commande : \_\_\_\_\_

### DERNIÈRES COMMANDES

Les vendredis 20 et 27 décembre

### HORAIRES

8h00/18h30 non-stop

Ouvertures exceptionnelles  
les lundis 23 et 30 décembre

Fermetures exceptionnelles  
le 25 décembre et le 1er janvier



**SARDAIN**

BOUCHERIE-CHARCUTERIE ARTISANALE  
TRAITEUR • FROMAGES • ÉPICERIE FINE

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

Réalisation Com' Marie



# Carte des Fêtes

2024

**SARDAIN**  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE

