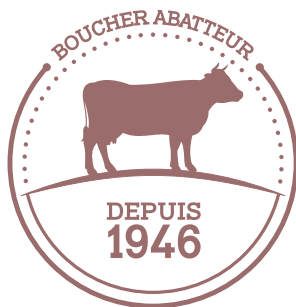




Carte
Traiteur

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 acompte de 30% sera demandé à la commande.

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 2025.



Carte
Traiteur

*S*ARDAIN
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

Grillon charentais, boudin noir, pâté et gros grillon

3,95 €

Navette briochée

Saumon & crème citronnée, tomates confites & fromage frais, bacon & moutarde à l'ancienne

4,95 €

LES TOASTS CHAUDS

Plateau mini-fours (14 pièces)

Gougères à l'emmental, bouchées savoyardes, bouchées à la provençale, croque-monsieur, briochettes à l'arlésienne, briochettes d'escargot, mini-tartelettes de Saint-Jacques...

12,95 €

Plateau mini-burgers (14 pièces)

Mini-burgers briochés garnis avec du steak de bœuf haché et fromage

14,95 €

LES VERRINES FROIDES / DÉGUSTATION

Guacamole / saumon fumé

1,95 €

Tartare de concombre / chèvre

1,95 €

Légumes du soleil / poulet

1,95 €



Les Mix Tapas

5 LÉGUMES À CROQUER SELON LES SAISONS

prix / pers.

Billes de melon, tomates cerises, bâtonnets de carottes,
radis roses et concombres

4,95 €

+ Assortiment de sauces : curry, cocktail, crème ciboulette et citron

LES MINI-TAPAS AU RYTHME DES SAISONS

Sur pain sandwich aux saveurs du soleil

5,95 €

Tapenade, jambon de pays, chorizo, sardines...

LE TRIO

Mini-brochettes de jambon de pays, chorizo et boudins noirs

4,95 €

LES PÂTISSERIES SALÉES 2 MORCEAUX PAR PERSONNE

Pizza

1,55 €

Champignons, jambon, fromage

Quiche au jambon

1,55 €

Clafoutis chèvre/courgettes

1,55 €



La Charcuterie

POUR L'APÉRITIF

prix / pers.

Planche apéritive charcuterie et fromage

4,95 €

Jambon de pays, chorizo, saucisson et fromage

LES PLATEAUX DE CHARCUTERIE

Le Traditionnel

5,95 €

Grillon, rosette, jambon de Bayonne, saucisson à l'ail, andouilles cuites

Le Savoureux

6,95 €

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

9,95 €

LES PLATEAUX REPAS

Plateau Campagnard

13,95 €

Crudités, charcuterie maison, viande froide et accompagnement, fromage, dessert, pain, eau minérale 50 cl et kit de couverts

Plateau Repas Chauds

16,95 €

Crudités, charcuterie maison, plats cuisinés et accompagnement, fromage, pain, dessert, eau minérale 50 cl et kit de couverts

Plateau Prestige

23,95 €

Entrée composée, viande ou poisson froid et son accompagnement, fromage et confit, dessert, pain, eau minérale 50cl et kit de couverts

Les Buffets Froids

LES SALADES CLASSIQUES (150g)

prix / pers.

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

LES SALADES ORIGINALES

Salade océane (billes de pâtes/saumon)	3,55 €
Salade Rustique <i>Pommes de terre, œufs, poulet, tomates</i>	3,55 €
Salade de pâtes risoni/crevettes	2,95 €
Salade Basque <i>Farfalles, chorizo, fromage de brebis</i>	3,55 €
Salade du Périgord	3,95 €

CÔTÉ OCÉAN

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

LES VIANDES FROIDES FORMULE SEULE ACCOMPAGNÉE DE MOUTARDE OU DE MAYONNAISE

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

LES ACCOMPAGNEMENTS (200g)

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



Les Buffets Chauds

LES ENTRÉES CHAUDES

	prix / pers.
Nid de poule <i>Poulet, champignons, œufs</i>	3,55 €
Bouchée à la reine <i>Blanc de volaille, jambon blanc, champignons...</i>	4,55 €
Cocotte briochée au foie gras	6,95 €
Coquilles Saint-Jacques <i>Saint-Jacques, merlus, crevettes</i>	7,95 €
Gourmandise de ris de veau	8,95 €
Tourte viande / pommes de terre	8,95 €

LES PLATS UNIQUES

Lasagnes de bœuf	6,95 €
Parmentier de bœuf	6,95 €
Tartiflette	6,95 €
Petit salé <i>Palette salée, saucisse de Montbéliard, lentilles...</i>	6,95 €
Choucroute <i>Saucisse de Strasbourg, poitrine fumée, saucisse de Morteau, saucisse de Montbéliard...</i>	8,55 €
Paëlla <i>Haut de poulet, chorizo, calamars, moules, crevettes, langoustines...</i>	9,55 €
Cassoulet <i>Saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, manchons de canard...</i>	9,55 €
Couscous <i>Cuisse de poulet, merguez, boulettes d'agneau...</i>	9,55 €



LES VIANDES CUISINÉES FORMULE SEULE

prix / pers.

Poulet Basquaise	6,95 €
Bœuf bourguignon	6,95 €
Jambon à l'os sauce Madère	7,95 €
Tajine de poulet citron/olives	7,95 €
Sauté de canard	9,55 €
Joue de porc à la Vigneronne	9,55 €
Blanquette de veau	8,55 €
Ris de veau sauce morilles	16,95 €

LES POISSONS CUISINÉS FORMULE SEULE

Pavé de saumon à l'oseille	11,55 €
Blanquette de la mer	12,55 €
<i>Saumon, cabillaud, crevettes, Saint-Jacques, moules</i>	
Papillote de cabillaud et sa julienne de légumes	12,55 €
Lotte à l'armoricaine et sa langoustine	13,95 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre persillade	2,95 €
Gratin dauphinois	2,95 €
Tatin de légumes	2,95 €
Risotto champignons	3,95 €
Gratin de courgettes/tomates à la provençale	3,95 €
Flan de légumes (au choix)	4,95 €
<i>Carotte / Duo de brocolis / Choux fleur / Courgette</i>	



Les Fromages

Plateau de fromages avec assortiment
En fonction de notre sélection et de vos envies !

6,95 €



Les Desserts

Flan pâtissier
Mousse au chocolat
Entremets fruits rouges
Plâteau de mignardises (14 pièces)
Éclairs, opéras, tartelettes...

2,00 €

3,00 €

4,00 €

14,95 €



*à vos côtés
pour toutes les occasions !*

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

Retrouvez-nous sur :



SARDAIN
BOUCHERIE - CHARCUTERIE

Route d'Angoulême - 16150 Chabanais

• 05 45 89 05 36 •

sardain3@gmail.com

BOUCHERIE - CHARCUTERIE ARTISANALE
TRAITEUR • FROMAGES • EPICERIE FINE