

Les autres entrées froides

	Prix Portion
Terrine de volaille.....	4,20 €
Terrine de canard.....	4,80 €
Terrine de lapin.....	4,80 €
Terrine aux 3 volailles (poulet, canard, pintade).....	4,80 €
Terrine de campagne.....	3,85 €
Pâté croûte Franc Comtois..... (Porc, veau, vin jaune, morilles, Comté)	5,20 €
Pâté croûte au poulet de Bresse.....	5,20 €
<i>Présentation sur plateaux avec cornichons</i>	
Assortiment de crudités et salades composées..... <i>présentées en saladiers</i>	4,80 €
Assortiment de charcuteries	
jambon blanc, jambon cru, rosette.....	4,80 €
jambon blanc, jambon cru, rosette, terrine ou jambon persillé.....	5,80 €
<i>Présentation sur plateaux, avec cornichons</i>	

Les entrées chaudes

Gâteau de foie de volaille à la tomate.....	6,00 €
Douze escargots de Bourgogne.....	8,80 €

Conditions générales de vente

Tarifs enlèvement magasin, sans service

Devis sur demande pour tous repas

Commande au plus tôt avec confirmation écrite à

la-sornaysienne@orange.fr

Acompte de 40% à la commande valant confirmation de commande

Possibilité de modifier le nombre de personnes 72 heures avant le repas

Livraison possible - coût supplémentaire selon distance

Service possible



Les plats

Viandes, accompagnements, poissons

Tarif 2024

Repas de familles - Associations

Repas d'entreprises

Mariages

Banquets

Cocktail

Buffets

Plateaux repas

Plats à emporter

Deux boutiques à votre service

71100 Chalon sur Saône - 62 rue aux Fèvres

Tel 03 85 94 72 98

71500 Sornay

Tel 03 85 75 19 13

www.traiteur-lasornaysienne.fr

la-sornaysienne@orange.fr

Les viandes et plats uniques	Prix portion
Ôboeuf sauce moutarde.....	6,00 €
Bœuf Bourguignon.....	8,00 €
Carbonade de bœuf.....	8,00 €
Langue de bœuf.....	8,00 €
Paleron de boeuf.....	8,00 €
Blanquette de veau.....	9,00 €
Boulettes de bœuf.....	6,00 €
Noix de jambon braisé.....	7,50 €
Colombo de porc.....	8,00 €
Mignon de porc.....	8,00 €
Navarin d'agneau.....	9,50 €
Emincé de volaille.....	7,00 €
Bréchets de poulet.....	9,00 €
Suprême de volaille.....	8,00 €
Poulet de Bresse à la crème.....	13,50 €
Coq au vin.....	8,20 €
Suprême de pintade.....	9,80 €
Cuisse de pintade aux cèpes.....	7,80 €
Filet de canard au miel.....	12,50 €
Lasagnes à la Bolognaise.....	6,40 €
Hachis Parmentier.....	5,80 €
Tête de veau et ses légumes.....	8,00 €
Pot-au-feu et ses légumes.....	7,80 €
Potée et ses légumes.....	7,80 €
Chili con carné.....	7,80 €
Paëlla (riz, fruits de mer, poulet, poisson).....	9,50 €
Couscous (semoule, légumes, bœuf, poulet, agneau, merguez).....	10,00 €
Choucroute (chou, pommes de terre, lard, saucisses, noix de jambon)	9,50 €
Tartiflette.....	6,20 €
Tartiflette avec charcuteries	10,00 €
Cassoulet.....	9,20 €

Nos viandes sont accompagnées de sauces maison

Fromage

Plateau : 3 ou 4 fromages.....	3,50 €
Blanc avec crème et sucre.....	2,20 €

Les accompagnements	Prix portion
Tomates Provençales ou Niçoises.....	3,00 €
Gratin dauphinois.....	3,00 €
Ecrasé de pommes de terre à l'ancienne.....	3,00 €
Gratin de choux fleurs.....	3,00 €
Duo fagots de haricots verts.....	3,00 €
Flan de légumes.....	3,00 €
Champignons de Paris à la crème.....	3,00 €
Risotto aux champignons.....	3,00 €
Purée de carottes au cumin et brocolis.....	3,00 €
Duo rosaces de pommes de terre.....	3,00 €

Les poissons et produits de la mer

(sous réserve des arrivages)

	Prix portion
Filet de St Pierre au Champagne.....	9,50 €
Pavé de thon Maître d'hotel.....	9,50 €
Pavé de lieu noir sauce homardine.....	8,50 €
Mousseline de sole et St Jacques.....	8,00 €
Gratin de fruits de mer.....	7,20 €
Choucroute de la mer.....	13,50 €

(Lieu noir, lieu noir fumé, crevettes, gambas, moules)

Les poissons chauds sont accompagnés de riz

Les poissons froids

	Prix portion
Médaille de saumon.....	8,20 €
Terrine de poisson.....	5,80 €

Les poissons froids sont présentés sur plats accompagnés de macédoine de légumes, mayonnaise, et décorés