

Volailles

Prix au kg

Volailles de Bresse AOP

Poulet de Bresse effilé (toute l'année)	18,80 €
Chapon de Bresse effilé roulé sous toile	39,00 €
Poularde de Bresse effilée roulé sous toile	29,00 €
Dinde de Bresse effilée	24,50 €

Volailles fermières label rouge

Chapon de Bourgogne prêt à cuire	18,80 €
Dinde de Bourgogne prêt à cuire	21,50 €

Disponible toute l'année

Poulet et pintade de Bourgogne label rouge
Canard
Canette
Cailles PAC

*Nous vous proposons aussi
nos bouchées apéritives
carte disponible en magasins
et sur le site internet*

Préparations bouchères, découpe, farcies... sur demande

Retrouvez nos viandes à cuisiner disponibles toute l'année

Bœuf, veau, agneau, porc, volaille

Conditions générales de vente

Tarifs particuliers TTC, enlèvement magasins **Chalon** ou **Sornay** (à préciser)

Entreprises : nous consulter

Produits réfrigérés à conserver entre 0 et 4°C

Commande avant le 16 décembre pour Noël

Commande avant le 23 décembre pour Nouvel An

Retrait des commandes

mardi 24 décembre le matin

mardi 31 décembre le matin

Magasins fermés le 25 décembre 2025 et
1,2,3,4 et 5 janvier 2026



Fêtes de fin d'année 2025

Associations
Repas de familles
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

L'équipe de la Sornaysienne vous souhaite de joyeuses fêtes

Nom :		Enlèvement : préciser			Enlèvement le :				
Prénom :		Chalon							
Tel.		Sornay							
Les entrées froides		Prix portion	Nombre de parts	Montant	Les viandes		Prix portion	Nombre de parts	Montant
Ballottine de pintade cœur mousse de canard.....		5,00 €			Sauté de sanglier au Bourbon.....		9,50 €		
Terrine de chevreuil aux noisettes.....		5,50 €			Poulet fermier aux écrevisses.....		9,50 €		
Terrine de sanglier aux aïelles.....		5,00 €			Suprême de pintade au vin jaune et morilles.....		11,20 €		
Pâté croûte Richelieu.....		5,00 €			Filet de chapon au vin jaune.....		11,50 €		
Pâté croûte Franc Comtois.....		5,60 €			Filet de canard au miel.....		12,50 €		
(porc, veau, vin jaune, morilles, Comté)					Grenadin de veau sauce au bleu.....		13,50 €		
Pâté croûte au poulet de Bresse et fondue de poireau		5,60 €							
Terrine de sandre petits légumes.....		5,60 €							
Saumon fumé.....		8,80 €							
Foie gras de canard (France).....		9,50 €			Les accompagnements		Prix portion	Nombre de parts	Montant
					Gratin dauphinois.....		3,00 €		
Entrées présentées sur plat et décorées, prêtes à servir					Ecrasé de pommes de terre.....		3,00 €		
Ces entrées sont également vendues à la coupe					Duo fagot de haricots verts et fagot de légumes....		3,00 €		
Les entrées chaudes		Prix portion	Nombre de parts	Montant	Risotto forestier.....		3,00 €		
Croustade d'escargots et sa crème d'ail.....		5,80 €			Champignons de Paris à la crème.....		3,20 €		
Duo de saumon et St Jacques en croûte									
et sa sauce bonne-femme.....		5,80 €							
Risotto de volaille aux cèpes et vin du jura.....		7,80 €			Les boudins blancs à l'ancienne		Prix au kg		
Cassiolette de joues de sandre et écrevisses*.....		8,80 €			Boudin blanc nature.....		20,80 €		
Mousseline de sandre et morilles*.....		8,80 €			Boudin blanc aux morilles.....		25,30 €		
Filet de dorade Royale beurre Provençale*.....		9,50 €			Boudin blanc à la truffe d'été.....		26,80 €		
Coquille St Jacques.....		9,50 €							
Douze escargots de Bourgogne (très gros).....		9,50 €							
Demi homard en bellevue.....		17,80 €							

* Plats accompagnés de riz

Les boudins blancs à l'ancienne	Prix au kg
Boudin blanc nature.....	20,80 €
Boudin blanc aux morilles.....	25,30 €
Boudin blanc à la truffe d'été.....	26,80 €