

## Les autres entrées froides

	Prix Portion
Terrine de volaille.....	4,30 €
Terrine de canard.....	5,00 €
Terrine de lapin.....	5,00 €
Terrine aux 3 volailles (poulet, canard, pintade).....	5,00 €
Terrine de campagne.....	3,90 €
Pâté croûte Franc Comtois.....	5,60 €
(Porc, veau, vin jaune, morilles, Comté)	
Pâté croûte au poulet de Bresse.....	5,60 €
<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>	

## Conditions générales de vente

Tarifs aux particuliers, enlèvement magasin, sans service

Devis sur demande pour tous repas

Commande au plus tôt avec confirmation écrite à

[la-sornaysienne@orange.fr](mailto: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

## Prix

### Portion

4,30 €

5,00 €

5,00 €

5,00 €

3,90 €

5,60 €

5,60 €

4,80 €

4,80 €

5,80 €

La Sornaysienne

## Les plats

### Viandes, accompagnements, poissons

Tarif au 1er décembre 2025

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](http://www.traiteur-lasornaysienne.fr)

[la-sornaysienne@orange.fr](mailto:la-sornaysienne@orange.fr)

<b>Les viandes et plats uniques</b>	<b>Prix portion</b>	<b>Les accompagnements</b>	<b>Prix portion</b>
Ôboeuf sauce moutarde.....	6,30 €	Tomates Provençales.....	3,00 €
Bœuf Bourguignon.....	9,00 €	Gratin dauphinois.....	3,00 €
Carbonade de bœuf.....	9,00 €	Ecrasé de pommes de terre à l'ancienne.....	3,00 €
Langue de bœuf.....	9,00 €	Gratin de choux fleurs.....	3,00 €
Paleron de bœuf.....	9,00 €	Duo fagots de haricots verts.....	3,00 €
Effiloché de bœuf.....	9,50 €	Flan de légumes.....	3,00 €
Blanquette de veau.....	9,50 €	Champignons de Paris à la crème.....	3,00 €
Noix de jambon braisé.....	8,00 €	Risotto forestiers.....	3,00 €
Colombo de porc.....	8,00 €		
Mignon de porc.....	8,00 €		
Navarin d'agneau.....	9,50 €		
Emincé de volaille.....	8,00 €		
Bréchets de poulet.....	10,00 €		
Suprême de volaille.....	8,30 €		
Poulet de Bresse à la crème.....	13,80 €		
Coq au vin.....	9,50 €		
Suprême de pintade.....	10,00 €		
Cuisse de pintade aux cèpes.....	8,00 €		
Filet de canard au miel.....	12,50 €		
Lasagnes à la Bolognaise.....	7,00 €		
Hachis Parmentier.....	7,00 €		
Tête de veau et ses légumes.....	8,50 €		
Pot-au-feu et ses légumes.....	8,20 €		
Chili con carné.....	8,20 €		
Paëlla (riz, fruits de mer, poulet, poisson).....	10,00 €		
Couscous (semoule, légumes, bœuf, poulet, agneau, merguez).....	12,00 €		
Choucroute (chou, pommes de terre, lard, saucisses, noix de jambon).....	10,00 €		
Tartiflette.....	7,00 €		
Tartiflette avec charcuteries .....	10,50 €		
Cassoulet.....	9,50 €		
<i>Nos viandes sont accompagnées de sauces maison</i>			
<b>Fromage</b>			
Plateau : 3 ou 4 fromages.....	3,20 €		
Blanc avec crème et sucre.....	2,20 €		
<b>Les poissons et produits de la mer</b>	<b>Prix portion</b>		
		(sous réserve des arrivages)	
Cassolette de joues de sandre et écrevisses.....	8,80 €		
Filet de lieu noir (ou églefin)sauce homardine.....	8,50 €		
Mousseline de Sandre et morilles.....	8,80 €		
Filet de dorade royale beurre Provençale.....	9,50 €		
		<i>Les poissons chauds sont accompagnés de riz</i>	
<b>Les autres entrées chaudes</b>			
Gâteau de foie de volaille à la tomate.....	6,00 €		
Douze escargots de Bourgogne.....	9,50 €		
Soufflé de volaille au fromage.....	6,00 €		
<b>Les poissons froids</b>	<b>Prix portion</b>		
Médaillon de saumon.....	8,20 €		
Terrine de poisson.....	5,80 €		
<i>Les poissons froids sont présentés sur plats accompagnés de macédoine de légumes, mayonnaise, et décorés</i>			