

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..... (Porc, veau, vin jaune, morilles, Comté)	5,60 €
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
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 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

la-sornaysienne@orange.fr

Les viandes et plats uniques	Prix portion
Ôboeuf sauce moutarde.....	6,30 €
Bœuf Bourguignon.....	9,00 €
Carbonade de bœuf.....	9,00 €
Langue de bœuf.....	9,00 €
Paleron de boeuf.....	9,00 €
Effiloché de bœuf.....	9,50 €
Blanquette de veau.....	9,50 €
Noix de jambon braisé.....	8,00 €
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 €

Nos viandes sont accompagnées de sauces maison

Fromage

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

Les accompagnements	Prix portion
Tomates Provençales.....	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 forestiers.....	3,00 €

Les poissons et produits de la mer

(sous réserve des arrivages)

Prix portion

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 €

Les poissons chauds sont accompagnés de riz

Les autres entrées chaudes

Gâteau de foie de volaille à la tomate.....	6,00 €
Douze escargots de Bourgogne.....	9,50 €
Soufflé de volaille au fromage.....	6,00 €

Les poissons froids

Prix portion

Médailon de saumon.....	8,20 €
Terrine de poisson.....	5,80 €

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