Volailles

	Prix au kg
Volailles de Bresse AOP	
Poulet de Bresse effilé (toute l'année)	19,80 €
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	19,80 €
Dinde de Bourgogne prêt à cuire	22,00 €

Disponible toute l'année	
Poulet et pintade de Bourgogne label rouge	***Nous vous proposons aussi***
Canard	***nos bouchées apéritives***
Canette	***carte disponible en magasins***
Cailles PAC	***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
jeudi 24 décembre le matin
jeudi 31 décembre le matin
Magasins fermés le 25 décembre 2026 et
1,2,3,4 janvier 2027

La Sornaysienne

Fêtes de fin d'année 2026

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
lasornaysienne.ap@gmail.com

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
Ballottine de pintade cœur mousse de canard….....	5,50 €		
Terrine de cerf aux noisettes….....	5,80 €		
Terrine de faisans, gelée au cognac….....	5,80 €		
Pâté croûte canard foie gras….....	5,80 €		
Pâté croûte Franc Comtois….....	5,60 €		
(porc, veau, vin jaune, morilles, Comté)			
Pâté croûte au poulet de Bresse et fondue de poireau	5,80 €		
Terrine de sandre petits légumes….....	5,60 €		
Saumon fumé….....	8,80 €		
Foie gras de canard maison (France).....	9,50 €		
Entrées présentées sur plat et décorées, prêtes à servir			

Ces entrées sont également vendues à la coupe

Les entrées chaudes	Prix portion	Nombre de parts	Montant
Croustade d'escargots et sa crème d'ail….....	5,80 €		
Duo de saumon et St Jacques en croûte			
et sa sauce bonne-femme….....	5,80 €		
Chausson aux légumes à la Provençale, sauce tomate			
façon rougaille….....	5,80 €		
Ravioles aux écrevisses….....	9,00 €		
Cassolette de joues de sandre sauce champagne *….....	9,00 €		
Mousseline de volaille aux morilles *….....	8,80 €		
Coquille St Jacques….....	9,50 €		
Douze escargots de Bourgogne (très gros)….....	9,50 €		
Pavé de sandre aux morilles *….....	10,50 €		

** Plats accompagnés de riz*

Les viandes	Prix portion	Nombre de parts	Montant
Sauté de sanglier au Bourbon….....	9,50 €		
Poulet fermier aux écrevisses….....	9,80 €		
Suprême de pintade au vin jaune et morilles.....	11,50 €		
Filet de chapon au vin jaune….....	11,50 €		
Filet de canard au miel pétillant….....	12,50 €		
Filet mignon de porc en croûte, jus aux herbes…..	8,50 €		
Braisé de bœuf Wagyu à la Bourguignonne….....	10,50 €		

Les accompagnements	Prix portion	Nombre de parts	Montant
Gratin dauphinois….....	3,00 €		
Ecrasé de pommes de terre….....	3,00 €		
Duo fagot de haricots verts et fagot de légumes….	3,00 €		
Risotto forestier….....	3,00 €		
Champignons de Paris à la crème….....	3,50 €		

Les boudins blancs à l'ancienne	Prix au kg
Boudin blanc nature….....	20,80 €
Boudin blanc aux morilles….....	25,30 €