

Suggestions de menus

Menu - 25,90 €

Saumon fumé
Coquille st Jacques à la fondue de poireaux
Suprême de pintade rôti aux morilles
Gratin dauphinois

Menu - 31,60 €

Bûche de foie gras aux figues
Brochette de lotte aux jus de truffe
Magret de canard à la mûre
Risotto de crozets au jus de truffe

Menu - 34,60 €

Foie gras
Marmite de sandre sauce savennières aux petits légumes de Provence
Tournedos de poularde et homard sauce homardine
Écrasé de pommes de terre périgourdine

Menu - 35,40 €

Foie gras
Ragoût noble de st Jacques jus à l'or noir et petits légumes
Pavé de cerf à l'ancienne
Clafoutis aux butternuts et châtaignes

Menu n°5 - 38,60 €

Foie gras
Duo de bar et st Jacques au coulis de homard
Chapon fermier à la royale
Crumble de Noël

Menu végétarien - 15,00 €

Opéra du jardinier
Lasagnes de légumes
Clafoutis aux butternuts et châtaignes

Desserts

Rosace vanille - fruits rouges 3,10 €
Cabosse chocolat cœur caramel 3,60 €

Menu enfant - 11,90 €

Tenders de poulet (Croutillant de filet de poulet)
3 pommes dauphines

Bonnes fêtes de fin d'année à tous !

HORAIRES PENDANT LES FÊTES

Mercredi 24 décembre 2025 :

8h30 - 16h30

Retrait des commandes avant 16h

Fermé le 25 décembre 2025

Mercredi 31 décembre 2025 :

8h30 - 16h00

Retrait des commandes avant 14h30

Fermé le 1^{er} janvier 2026

Afin de mieux vous servir, merci de passer commandes au plus tard :

le 20 décembre pour le 24 décembre 2025

le 27 décembre pour le 31 décembre 2025.

Dans le contexte actuel, toutes commandes seront honorées sous réserve d'approvisionnement suffisant.

Passez commande :

- soit en venant à la boutique
- soit en envoyant un mail à l'adresse suivante : sonnet.laurent@orange.fr
(Il est difficile de répondre à tous les appels téléphoniques).

Toute commande annulée 48 heures avant la prestation sera facturée dans sa totalité.

Règlement en espèce ou carte bancaire, carte ou ticket restaurant à hauteur de 25 € (chèques refusés)

10, Place d'Avesnières - 53000 Laval - Tél. 02 43 53 21 42
sonnet.laurent@orange.fr - www.charcuterie-sonnet.fr

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Le client est informé qu'il peut, pour tous les litiges auxquels les opérations de fourniture de services conclues pourraient donner lieu, recourir à une médiation conventionnelle, notamment auprès de la Commission de la Médiation de la Consommation (C. consom. art. L.612-1) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes dont les coordonnées figurent ci-après, ou à tout mode alternatif de règlement des différends (conciliation, par exemple) en cas de contestation ;

CM2C - Centre de la Médiation de la Consommation de Conciliateurs de justice
14 rue Saint Jean 75017 Paris
[https://cm2c.net/](http://cm2c.net/)

Conformément à l'article 14 du règlement (UE) n°524/2010 du Parlement Européen et du Conseil du 21 mai 2013 relatif au règlement en ligne des litiges de consommation et modifiant le règlement (CEE) n°2006/2004 et la directive n°2009/22/CE, le Client est également informé de l'existence d'une plate-forme de règlement en ligne des litiges (« RLL ») entre consommateurs et professionnels accessible à l'adresse suivante : <http://ec.europa.eu/odr>.

SONNET TRAITEUR

Fêtes

2025

Champion de France 2024
Boudin Blanc à Essay



Apéritifs

Toasts variés froids : 18 pièces	<i>le plateau</i>	23,40 €
(foie-gras, saumon fumé, gambas, asperge, poisson, fromage)		
Petites verrines : 12 pièces	<i>le plateau</i>	22,80 €
(gaspacho fraise et st Jacques/ caviar d'aubergine et saumon au citron/ velouté d'asperges/crabe au coulis de homard/ tartarine de saumon fumé/ effeuillé de cabillaud à la catalane)		
Assortiment de mini-quiches : 18 pièces	<i>le plateau</i>	23,40 €
(lorraine, poireaux, épinards, pizza, fruits de mer, légumes)		
Petits fours feuilletés : 18 pièces	<i>le plateau</i>	22,00 €
(feuilleté saucisse, feuilleté pruneau, feuilleté canard, croque monsieur, grillé à la mozzarella et saumon, feuilleté au crostino de gambas)		
Plateau prestige : 16 pièces		27,20 €
(mini-choux escargot, mini brioche saumon, mini-choux ris de veau, crostino de st Jacques)		
Pain polaire : 48 pièces		37,00 €
(saumon fumé, crevette, jambon cru, jambon fumé)		

Entrées froides

Demi-langouste	entre 32,00 et 35,00 €
Saumon fumé	<i>la tranche</i> 5,20 €
Foie gras de canard (maison)	<i>la tranche</i> 9,90 €
Coupe de gambas aux agrumes et son coulis de homard	6,20 €
Bûche de foie gras aux figues	5,90 €
Gâteau de foie gras chutney fruits exotiques	6,90 €
Demi-lune de st Jacques/mangues	5,90 €
Entremet de saumon fumé au yuzu	5,20 €
Rose de Noël	5,20 €
(saumon gravlax - mousse citron vert)	

Entrées chaudes

Boudin blanc truffé	<i>le kg</i> 40,90 €
Boudin blanc d'automne	<i>le kg</i> 24,90 €
Boudin blanc nature	<i>le kg</i> 20,90 €
<i>Champion de France 2024 (Essay)</i>	
<i>Champion d'Europe 2021 (Alençon)</i>	
Marmite de sandre sauce savennières aux petits légumes de Provence	7,90 €
Soupière de cabillaud et saumon au coulis de homard et sa julienne de légumes	7,90 €
Ragoût noble de st Jacques, jus à l'or noir et petits légumes	7,90 €
Coquille st Jacques à la fondue de poireaux	7,50 €
Feuilleté ris de veau champignons	6,70 €
Escargot de Bourgogne	<i>la pièce</i> 1,00 €
Accras de morue	<i>la pièce</i> 1,00 €

Viandes cuisinées

Pavé de cerf à l'ancienne	13,70 €
Gousset de ris de veau Richelieu	12,40 €
Chapon fermier à la royale	12,40 €
Dinde rôtie aux châtaignes	9,20 €
Magret de canard à la mûre	9,90 €
Suprême de pintade rôti aux morilles	9,50 €
Tournedos de poule au homard breton sauce homardine	12,90 €
Moelleux de canard au cointreau	9,50 €

Garnitures de légumes

Risotto de crozets au jus de truffe	3,90 €
Écrasé de pommes de terre périgourdine	3,90 €
Gratin dauphinois	3,70 €
4 pommes dauphines	3,00 €
Pomme rôtie aux châtaignes	2,90 €
Clafoutis aux butternuts et châtaignes	3,90 €
Crumble de Noël	3,90 €
(butternut, châtaigne, potimarron, pomme de terre)	

Poissons cuisinés

Duo de bar et st Jacques au coulis de homard	12,40 €
St pierre sauce crustacés	11,90 €
Brochette de lotte au jus de truffe	11,90 €
Chiffonnade de saumon et st Jacques sauce champagne	10,80 €
Pavé de sandre et truite saumonée sauce façon beurre blanc	10,80 €
Timbale de st Jacques et homard sauce homardine	10,80 €