

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 rouges3,10 €
Cabosse chocolat
cœur caramel3,60 €

Menu enfant – 11,90 €

Tenders de poulet
(Croustillant 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/>

Conformément à l'article 14 du règlement (UE) n°524/2103 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 *le plateau* 23,40 €
(foie-gras, saumon fumé, gambas, asperge, poisson, fromage)

Petites verrines : 12 pièces *le plateau* 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 *le plateau* 23,40 €
(lorraine, poireaux, épinards, pizza, fruits de mer, légumes)

Petits fours feuilletés : 18 pièces *le plateau* 22,00 €
(feuilleté saucisse, feuilleté pruneau, feuilleté canard,
croque monsieur, grillé à la mozzarella et saumon,
feuilleté au croustillant de gambas)

Plateau prestige : 16 pièces 27,20 €
(mini-choux escargot, mini brioche saumon,
mini-choux ris de veau, croustillant 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 *la tranche* 5,20 €
Foie gras de canard (maison) *la tranche* 9,90 €
Coupole 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 *le kg* 40,90 €
Boudin blanc d’automne *le kg* 24,90 €
Boudin blanc nature *le kg* 20,90 €
Champion de France 2024 (Essay)
Champion d’Europe 2021 (Alençon)

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 *la pièce* 1,00 €

Accras de morue *la pièce* 1,00 €

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 €

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 poularde 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)