Suggestions de menus

Menu – 26,70 €

Saumon fumé
Marmite de sandre sauce Savennières
aux petits légumes de Provence
Croustillant de pintadeau sauveur d'automne
sauce végétale
Gratin dauphinois

Menu – 33,60 €

Opéra foie gras
Duo de bar et St Jacques au coulis de homard
Magret de canard aux cèpes
Risotto de cèpes au jus de truffe

Menu – 34,60 €

Foie gras
Soupière de daurade et saumon
coulis de homard et sa julienne de légumes
Gousset ris de veau Richelieu
Écrasé de pommes de terre périgourdine

Menu – 35,60 €

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 cèpes

Menu – 38,60 €

Foie gras
Dôme de lotte en sphère dorée
Chapon fermier à la royale
Crumble de Noël

Menu végétarien – 15,00 €

Opéra du jardinier
Crumble de Noël
Clafoutis aux butternuts et cèpes

Desserts

Rubis fruits rouges ..... 3,60 €
Cabosse chocolat
cœur caramel ..... 3,60 €

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

Jeudi 24 décembre 2026 :
8 h 30 - 16 h 30
Retrait des commandes avant 15h30
Fermé le 25 décembre 2025

Jeudi 31 décembre 2026 :
8 h 30 - 16 h 00
Retrait des commandes avant 15h
Fermé le 1er et le 2 janvier 2027

Afin de mieux vous servir, merci de passer commandes au plus tard :
le 19 décembre pour le 24 décembre 2026
le 26 décembre pour le 31 décembre 2026.

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 2026

Champion de France 2024
Boudin Blanc à Essay



Apéritifs

Toasts variés froids : 18 pièces ..... *le plateau* 23,90 €
(foie-gras, saumon fumé, gambas, asperge, poisson, fromage)

Petites verrines : 12 pièces ..... *le plateau* 23,30 €
(gaspacho fraise et Saint-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)

Cake « Le p'tit Breton » ..... *la pièce* 6,90 €
(Saint-Jacques)

Cake « Mayennais » ..... *la pièce* 6,90 €
(Foie gras, figues)

Cake saumon fumé ..... *la pièce* 5,20 €

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)

Pain polaire : 48 pièces ..... 37,00 €
(saumon fumé, crevette, jambon cru, jambon fumé)

Entrées froides

Langouste ..... *la demie* 30,00 €
Saumon fumé ..... *la tranche* 5,20 €
Foie gras de canard (maison) ..... *la tranche* 9,90 €
Bûche de foie gras aux figues ..... 5,90 €
Délice de langoustines ..... 5,90 €
Opéra de foie gras - Chutney fruits exotiques ..... 6,90 €
Entremet de saumon fumé au yuzu ..... 5,90 €
Gâteau de Saint-Jacques et saumon fumé
sauce Caribosse ..... 5,90 €
Tiramisu de homard ..... 6,20 €
Pâté en croûte au foie gras et canard ..... 3,70 €
Pâté en croûte au ris de veau et cèpes ..... 3,70 €

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 daurade royale et saumon
au coulis de homard et sa julienne de légumes ..... 7,90 €

Pithiviers de volaille au foie gras ..... 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 ..... 7,70 €

Feuilleté ris de veau champignons ..... 6,90 €

Escargot de Bourgogne ..... *la pièce* 1,10 €

Accras de morue ..... *la pièce* 1,00 €

Poissons cuisinés

Duo de bar et st Jacques au coulis de homard ..... 12,40 €
St Pierre sauce crustacé ..... 11,90 €
Dôme de lotte en sphère dorée ..... 11,90 €
Chiffonnade de saumon et St Jacques sauce champagne ..... 10,80 €

Pavé de sandre et truite saumonée
sauce façon beurre blanc ..... 11,20 €

Viandes cuisinées

Pavé de cerf à l'ancienne ..... 13,90 €
Gousset de ris de veau Richelieu ..... 12,90 €
Chapon fermier à la royale ..... 12,90 €
Dinde rôtie aux châtaignes ..... 9,90 €
Magret de canard aux cèpes ..... 10,40 €
Brochette de filet mignon au chorizo ..... 9,90 €

Croustillant de pintadeau
saveur d'automne sauce végétale ..... 9,90 €

Garnitures de légumes

Risotto de cèpes 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 cèpes ..... 3,90 €
Crumble de Noël ..... 3,90 €
(butternut, châtaigne, potimarron, pomme de terre)