



TB Traiteur

*Spécial fêtes de fin d'année*



02.43.95.06.24

Mail : [contact@tbtraiteur.fr](mailto:contact@tbtraiteur.fr)

TB Traiteur ZA de la Martinière Rte du Mans  
72300 Sablé-sur-Sarthe  
Ouvert du mardi au samedi

## Notre carte charcuterie et boucherie

Boudin blanc aux truffes 25,00€/kg  
Terrine de gibier aux Cramberry 26,90€/kg  
Pâté en croute de pintade aux morilles 34,00€/kg  
Pintade chaponnée fermière (2,3/2,8kg) 25,90€/kg  
Canette fermière 15,90€/kg  
Dinde fermière (2,3/4,2kg) 22,90€/kg  
Chapon fermier (3/5kg) 19,90€/kg  
Poularde fermière (2/3kg) 19,90€/kg  
Canard de Noël 14,90€/kg  
Petit chapon fermier (2/2,90kg) 22,90€/kg  
Suprême de Chapon 31,90€/kg  
Suprême de pintade chaponnée 37,90€/kg

### Nos sauces :

Trois poivres, Grand Veneur et Rossini 1,60€/6cl

## Nos foies gras

Marbré de foie gras mi-cuit au Coteau du Layon	125€/kg
Ballotin de foie gras TB 250g	35€/kg
Ballotin de foie gras TB 500g	65€/kg
Notre foie gras IGP cru déveiné du Sud-Ouest sur commande	93€/kg

## Nos gibiers et nos rôtis élaborés

Chevreuril rôti sans os 39,90€/kg  
Cerf ou biche sauté 29,90€/kg  
Cerf ou biche rôti 39,90€/kg  
Cerf ou biche pavé 39,90€/kg  
Rôti de Canette farci 19,90€/kg  
Rôti de chapon farci 23,90€/kg  
Rôti de pintade chaponnée farci 31,90€/kg  
Rôti de veau Orloff, bacon et Emmental 28,90€/kg  
Rôti de veau farci 28,90€/kg  
Rôti d'agneau « Maître d'hôtel » 28,90€/kg  
Côte de bœuf race limousine Label rouge 32,90€/kg

### Nos farces

Aux épices de Noël 2,50€/100g  
Au foie gras et magret fumé 4,50€/100g  
Forestière aux marrons 2,50€/100g





## *Pièces cocktail*

- Mini burger au foie gras et à la poire 1,80€*  
*Verrine crumble aux pommes et chantilly de foie gras 1,80€*  
*Cube cheesecake saumon fumé & aneth aux baies roses 1,00€*  
*Brochette de volaille tandoori ananas 1,20€*  
*Opéra de foie gras 1,10€*  
*Fourchette saumon fumé, Aneth & pain noir 1,20€*  
*Brochettes de Saint-Jacques et chorizo 1,30€*  
*Cuillère de crabe des neiges 1,50€*  
*Bûche gourmande 54,00€*  
*Plateau pièces élaborées (club parisien, nori au thon, bonbon de magret au foie gras éclats de pistaches, verrine Pannacotta aux crevettes, Canneloni de saumon fumé et son tartare, bonbons de caille /épinard) :*
  - En 24 pièces 28€
  - En 48 Pièces 53€*Plateau mini feuilletés chauds 48 pièces 38,50€*  
*Plateau mini feuilletés chauds 24 pièces 10,00€*

## *Nos Desserts*

- Pavlova aux fruits de Noël et coulis exotique*  
*Bûche de Noël :*
  - Royal chocolat framboisine Ou
  - Santa claus aux agrumes
3,60€



## *Menu enfant*

- Coquille de saumon*  
*Boudin blanc ou Nuggets*  
*Pommes grenailles*  
*Fondant chocolat*  
9€ sans dessert et 12€ avec dessert

