

SPAR



SAUZÉ-VAUSSAIS

VOTRE
TRAITEUR À
VOTRE SERVICE

JOYEUSES FÊTES

Votre Carte Traiteur
Spéciale Fêtes 2025



*Jeu sans obligation d'achat. Règlement
disponible en magasin. Tirage au sort le
vendredi 26 décembre 2025

Contact



05 49 29 46 53



sparsauzevaussais@orange.fr



spar-sauze-vaussais.com



2 Rue Treille Bourgeau, 79190

Sauzé-vaussais



Horaires

Lundi 22 déc.
8h-13h / 15h-19h30
Mardi 23 déc.
8h-13h / 15h-19h30
Mercredi 24 déc.
8h-13h / 14h-18h
Jeudi 25 déc.
Boucherie fermée
Magasin : 9h-12h30
Vendredi 26 déc.
8h-13h / 15h-19h30

Samedi 27 déc.
8h-13h / 15h-19h30
Dimanche 28 déc.
8h-13h / 15h-19h30
Lundi 29 déc.
8h-13h / 15h-19h30
Mardi 30 déc.
8h-13h / 15h-19h30
Mercredi 31 déc.
8h30-13h / 14h-18h
Jeudi 1er jan. fermée

Sur Commande



Corbeille de Fruits



Corbeilles Garnies
(produits festifs, locaux...)

Selon vos envies

La Carte Traiteur

NOTRE GAMME APÉRITIF

Préfou à l'ail — 5,50€ l'unité

Mini cakes — 3,95€ l'unité

- Thon / Poivron
- Chèvre / Tomate
- Jambon / Olive

Plaque pizza — 1,8kg / 35€

Plaque quiche lorraine — 1,8kg / 30€

Mini navettes — 0,80€ la pièce

- Saumon / Aneth
- Foie gras
- Thon / Mayonnaise / Ciboulette

NOS ENTRÉES FROIDES

Foie gras — 4,80€ la part

Galantine de volaille aux abricots secs — 3,20€ la part

Mousseline saumon-écrevisse — 4,70€ la part

NOS ENTRÉES CHAUDES

Cassolette Saint-Jacques*, crevettes & Monbazillac — 5,90€

Croûte d'escargots, champignons & persillade — 4,90€

Bouchée de ris de veau — 4,90€

NOS VIANDES

Pavé de kangourou, sauce whisky — 7,80€ la part

Ballotin de veau farci figues & cognac — 7,50€ la part

Filet mignon mariné à l'orange — 6,50€ la part

NOS VOLAILLES

Cuisse de pintade, sauce moutarde-estragon — 6,90€

Chapon, sauce foie gras — 7,30€ la part

NOS POISSONS

Curry de poisson & crevettes au lait de coco — 7,95€ la part

Saumon, sauce thé vert — 6,80€ la part

IDÉES VÉGÉTARIENNES

Bouchée à la reine aux légumes — 4,00€

Risotto châtaignes & girolles — 3,50€ la part

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille — 2,50€ la part

Poêlée champignons & légumes au Monbazillac — 2,50€ la part

Purée de butternut & marrons — 2,50€ la part

Gratin de pommes de terre à la truffe d'été — 2,50€ la part



*Argemone purpurea du Pérou

Produit d'exception !

Pour vos fêtes de fin d'année votre boucher vous propose des viandes exceptionnelles !

DU BŒUF DE RACE



PARTHENTISE

Provenance : Deux Sèvres

PENSEZ À COMMANDER

Dates limites pour vos réservations Traiteur !

NOËL

DATE LIMITE
20 Décembre à 12h

NOUVEL AN

DATE LIMITE
27 Décembre à 12h

