



DEPUIS 1964

NOTTEAU

NEUVILLE EN FERRAIN

Commandez en ligne ou en boutique :

traiteur-notteau.fr • 03 20 94 11 13

 @traiteurnotteau

LES PAINS SURPRISES

60 toasts environ : pain de campagne

• Le Rustique

Filet Américain - Jambon - Rosette - Crabe
et Surimi - Thon mayonnaise 33€

• Le Fraîcheur

Garni de salade et de : Thon - Salade de crabe - Jambon
Jambon cru - Saumon fumé 36€



▲ Les pains surprises

Les ENTRÉES

Froides

Vendues au kilo ou à la pièce

Saumon fumé Norvégien le kilo 72€

ENTRÉES À L'ASSIETTE VENDUES PAR PIÈCE :

Rosace de Saumon fumé de Norvège
et sa crème fouettée au citron
environ 100 gr 8,80€

Saumon rose « façon Bellevue »
sur lit de macédoine (assiette individuelle) 7,50€

Saumon Bellevue
et son bouquet de crevettes roses
avec 1/2 tomate et 1/2 oeuf dur
(Minimum 6 parts) la part 9,80€

Terrine de saumon à l'oseille
(assiette individuelle) 100 gr 6,50€

Demie Langouste à la Parisienne 32€



▲ Escargots à la Bourguignonne

Chaudes

Vendues à la pièce

Vol au vent aux champignons frais de Paris
Feuilleté pur beurre
À la Volaille 5€
Aux Ris de Veau 6,95€
Au Chapon et cèpes 6,95€
De la Mer 6,95€

Cassoline de Ris de Veau (1)
aux Champignons Frais de Paris 12,80€

Coquille Saint-Jacques
au Champagne 12€

Escargots à la Bourguignonne
Fabien Lesaffre - Comines (La douzaine) 7,50€

**COMMANDEZ EN LIGNE
OU EN BOUTIQUE :**

Avant le **Samedi**
17 décembre 2022 pour Noël
et avant le **Samedi 24 décembre 2022**
pour Nouvel An

OUVERTURE

Le **24 et 31 Décembre 2022** de 8h30 à 16h30

FERMETURE

Vendredi **23 et 30 Décembre 2022**
Dimanche **25** et le lundi **26 Décembre 2022**
Puis du **1^{er} Janvier** au mardi **3 Janvier inclus**
Réouverture le mercredi **4 Janvier** à 9h

Joyeuses Fêtes



Prix sujet à variation selon les cours, acompte obligatoire de 30% pour validation de la commande. Les Tickets Restaurants sont acceptés. Aucun règlement par chèque. Merci de votre compréhension. Retrait des commandes dans le respect des gestes barrières imposés par la loi en vigueur.

(1) Caution de 3€ en supplément par entrée servie en vaisselle en porcelaine

Les PLATS

En Sauce

Fait Maison

Prix à la part

Suprême de pintade au Pommeau et aux noisettes

purée de butternut et marrons - Pommes caramélisées au cidre 15,80€

Pavé de veau au vin et épices de Noël

écrasé de pommes de terre aux éclats de spéculoos - Poire au vin 16,90€

Filet de Chapon au vin jaune du Jura et aux Morilles

écrasé de pommes de terre, choux fleurs aux morilles 16,90€

Pavé de Cerf Sauce grand veneur

purée de céleri et pommes de terre - flan forestier 16,90€

POISSONS

En Sauce Prix à la part

Ombre Chevalier aux herbes fraîches et amandes grillées

risotto crémeux aux algues

17,90€

Fricassée de cabillaud à la Dieppoise

aux champignons de Paris, crevettes grises
et moules - Timbale de riz 13,80€



Conseil pour réchauffer nos plats cuisinés : Barquette spéciale four à réchauffer 30 min à 150° (Th 5)

FORMULES Conviviales

PLATEAU PLANCHA (2)

Avec décor festif (Minimum 4 pers.) 250 gr de viande par couvert : mini steak Charolais, mignon de porc, veau pané, dinde, 1 sauce tartare et 1 sauce cocktail.

La part 8,95€



▲ Les gourmets

GOURMET PARTY (2)

250 gr de viande par couvert (Minimum 4 pers.)
4 légumes à tiédir par couvert.
Cuisson optimale et conseillée sur une plancha.

Viandes : Mini tournedos de boeuf Charolais - Mini brochette de bœuf au beurre d'ail - Steak - Steak haché - Mini saucisse et merguez - Veau pané - Dinde - Mignon de porc.

Légumes : 2 galettes de pommes de terre - 1 fagot de haricots verts - 1 champignon farci au beurre d'ail - lamelles d'oignons à griller - 1 sauce cocktail - 1 sauce tartare et 1 mayonnaise

La part 14,80€



Les CHARCUTERIES

Festives



Boudin blanc « Maison »

Nature	20,50€
Parfumé aux truffes	25,80€

CHARCUTERIES VENDUES À LA TRANCHE

Prix au kilo

Cochon de Lait aux pistaches	46€
Galantine de Canard à l'orange	35€
Galantine de Faisan aux pistaches	35€
Pâté en croûte de Pintade aux Morilles	28€



▲ Boudin blanc « Maison »

VIANDES FRANÇAISES

Vendues au kilo

*Label
Rouge*

Bœuf Charolais du Terroir :

En tournedos, rôti de bœuf, fondue extra ... 35,50€

Gigot d'Agneau Français 32,80€

Gigot d'Agneau farci au beurre d'ail 33,80€

Rôti de Veau extra - Grenadin - Veau Orloff

Veau Français élevé sous la Mère 36,50€

GIBIERS selon disponibilités : Prix au kilo
selon cours actuels, les prix peuvent donc varier.

Rôti de Cerf (Pièce de 800 gr à 1 kg)

ou Pavé de Cerf (de 140 à 160 gr) 54€

Gigogne de Chevreuil désossée (mini 800 gr) 54€

Feuillade de Dinde

Jambon, bacon, emmental..... 20,50€

Rôti de Dinde Nature 19,50€

Rôti de Dinde Farce aux mendiants

Abricots , figues, dattes 26,50€

Rôti de Dinde Farce fine

au jus de Truffes et Marrons 32€

Rôti de Chapon Nature mini 1 kg 36,50€

Tous les gibiers sont disponibles : sur commande en J-7
minimum impératif ! Rôtis de Volailles farcis : Origine
France. Prix au kilo : minimum 1 kg

VOLAILLES

Vendues au kilo

*Label
Rouge*

Sélection Marie-Hot - Élevées dans la forêt des Landes - Prix au kilo sur volaille entière effilée

Dinde Fermière

Calibre de 3.6 à 4.2 kg 19,70€

Chapon Fermier Jaune

Calibre de 2.2 à 4 kg 17,60€

Poularde Fermière

Calibre de 2.2 à 2.6 kg 15,20€

Pintade Fermière

Calibre de 1.4 à 1.8 kg 13,60€

Caille de tradition

La pièce 4,90€

Pigeonneau Fermier le kilo 32,90€

Cuisse de Chapon Fermier Jaune

Calibre de 500 gr environ 23€

Suprême de Chapon Fermier Jaune :

Calibre de 500 gr environ 31,80€

Les Farces Fines « Maison » Prix au Kilo

Nature 16,90€

Parfumées aux Truffes 25,80€

Conseil de Cuisson des Volailles : 1 h par kilo
Soit 3 heures pour un chapon de 3 kg