



Carte des
Fêtes

2023 • 2024

ENTRÉES • PLATS • CHARCUTERIES

DEPUIS 1964

NOTTEAU

NEUVILLE EN FERRAIN

Commandez en ligne ou en boutique :

traiteur-notteau.fr • 03 20 94 11 13

 @traiteurnotteau

Les ENTRÉES

Froides

Vendues au kilo ou à la pièce

Saumon fumé Norvégien	le kilo 72€
Saumon rose « façon Bellevue » sur lit de macédoine (assiette individuelle)	7,50€
Foie gras de canard du Sud-Ouest Maison les 100 gr	19,50€

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€
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€

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

Les PLATS

En Sauce

Fait Maison

Prix à la part

Magret de canard du Sud-Ouest aux Airelles	
gâteau aux deux pommes & cidre - Flan de butternut	15,80€
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 flambé à la poire William	
poire confite à la cannelle, purée de céleri et pommes de terre	16,90€

POISSONS

En Sauce Prix à la part

Bar Sauce au Coteau du Layon	
écrasé de pommes de terre à la truffe - Flan d'asperges	15,90€

Retrait possible **UNIQUEMENT LE 23 DÉCEMBRE**

Les CHARCUTERIES

... Festives ...

Boudin blanc « Maison »

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



VIANDES FRANÇAISES

*Label
Rouge*

Vendues au kilo

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€

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€

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

A commander avant le 19 décembre impératif