

Les CHARCUTERIES

Festives

Vendues au kilo

Boudin blanc « Maison »	
Nature	18,40€
Parfumé aux truffes	23,50€
Chiffonnade de Jambon cru italien	
24 mois - San Daniel : 100 gr sur assiette	7,40€

CHARCUTERIES VENDUES À LA TRANCHE

Prix au kilo	
Cochon de Lait aux pistaches	44,10€
Galantine de Canard à l'orange	33,40€
Galantine de Faisan aux pistaches	33,40€
Pâté en croûte de Pintade aux Morilles ...	25,40€



▲ Boudin blanc « Maison »

Viandes Françaises

Vendues au kilo

Bœuf Charolais du Terroir :	
En tournedos, rôti de bœuf, fondue extra ...	33,50€
Gigot d'Agneau Français	30,50€
Gigot d'Agneau farci au beurre d'ail	31,50€
Filet d'Agneau au beurre d'ail	34,50€
Rôti de Veau extra - Grenadin - Veau Orloff	
Veau Français élevé sous la Mère	33,50€
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)	50,40€
Gigue de Chevreuil désossée (mini 800 gr) ...	50,40€

Feuillade de Dinde	
Jambon, bacon, emmental	16,10€
Rôti de Dinde Nature	15,50€
Rôti de Dinde Farce aux mendiants	
Abricots, figues, dattes	19,50€
Rôti de Dinde Farce fine	
au jus de Truffes et Marrons	25,60€
Rôti de Chapon Nature mini 1 kg	34,60€
Rôti de Chapon farce au foie gras	44,40€

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

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	16,40€
Chapon Fermier Jaune	
Calibre de 2.2 à 4 kg	15,45€
Poularde Fermière	
Calibre de 2.2 à 2.6 kg	12,60€
Pintade Fermière	
Calibre de 1.4 à 1.8 kg	11,10€
Caille Label Rouge	
La pièce	5,40€
Pigeonneau Fermier le kilo	25,40€

Cuisse de Chapon Fermier Jaune	
Calibre de 500 gr environ	18,40€
Suprême de Chapon Fermier Jaune :	
Calibre de 500 gr environ	24,40€
Magret de Canard du Sud-Ouest	25,10€
Les farces Fines « Maison » Prix au Kilo	
Nature	16,60€
Parfumées aux Truffes	24,60€
Pépites de foie gras de Canard Français ...	29,10€

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

Photos non contractuelles



Joyeuses Fêtes

La maison
NOTTEAU

VOUS SOUHAITE DE
Joyeuses Fêtes

03 20 94 11 13

239, Rue de Tourcoing 59960 Neuville-en-Ferrain

OUVERTURE

Le 24 et 31 Décembre 2020 de 8h30 à 16h30

FERMETURE

Les jeudis **23** et **30 Décembre 2021**
Samedi **25** et dimanche **26** et les lundis
Fermeture du **1^{er} Janvier inclus** au mardi **4 Janvier inclus**
Réouverture le mercredi **5 Janvier** à 9H

**COMMANDEZ
EN LIGNE OU EN BOUTIQUE :**

Avant le **Samedi 18 décembre 2021** pour Noël
et avant le **Samedi 25 décembre 2021** pour Nouvel An

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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique - © Notteau.

Carte des fêtes

2021 • 2022



Joyeuses Fêtes

DEPUIS 1964
NOTTEAU
NEUVILLE EN FERRAIN

Commandez en ligne sur :
traiteur-notteau.fr

Les COCKTAILS

Froids

MINI HŪÎTRES COCKTAIL DE NORMANDIE (1)
La douzaine 9€



▲ Mini huitres cocktail de Normandie

HŪÎTRES PLEINE MER DE NORMANDIE (1)
La douzaine 12€

LES PAINS SURPRISES
60 toasts environ : pain de campagne

• **Le Rustique**
Filet Américain - Jambon - Poulet au curry - Crabe et Surimi - Thon mayonnaise 27,50€

• **Charcuterie**
Jambon - Jambon cru - Rosette - Crème de foie 27,50€

• **Assortiment de Fromage**
Hollande - Comté - Gouda - Fromage frais Nature - ciboulette - au noix 27,50€

• **Charcuterie - Fromage et Saumon fumé**
Jambon - Jambon cru - Rosette - Hollande - Comté Saumon fumé 29€

• **Fraîcheur**
Garni de salade et de : Thon - Salade de crabe - Jambon Jambon cru - Saumon fumé 30€



▲ Les pains surprises

À tiédir

PETITS CAKES À TIÉDIR. Pièces de 100 gr
Foie gras et figues 2,95€
Saumon et légumes 2,60€
Saint-Jacques et Champagne 2,95€



▲ Petits cakes à tiédir

CROQUILLES D'ESCARGOTS DE COMINES FABIEN LESAFFRE
• Au beurre d'ail x12 6,90€
• En panaché x12 6,90€
4 au roquefort - 4 au beurre d'ail - 4 au fromage de chèvre



▲ Croquilles d'escargots de Comines

MINI BOUDINS BLANC COCKTAIL
MINI FRANCFORT COCKTAIL
le kilo 18€



Bouteille de champagne **Raymond père et fils** (Brut sélection) à réserver en ligne sur traiteur-notteau.fr

(1) Offre limitée dans la limite des stocks disponibles - tarif sujet à variation selon cours

Les ENTRÉES

Froides

Vendues au kilo ou à la pièce

Foie gras de Canard du Sud-Ouest IGP
Fait Maison le kilo 125€

Saumon fumé Norvégien le kilo 59€

Assiette Nordique 2 pers sous-vide
Saumon et Gravelax mariné la pièce 14,90€

Gravelax de Saumon
Mariné à l'aneth ou aux baies roses ou au piment d'Espelette. (Pièce à trancher de 300 gr environ) le kilo 62€

ENTRÉES À L'ASSIETTE VENDUES PAR PIÈCE :

Véritable Langue Lucullus de Valenciennes
et son confit d'oignons. L'assiette de 50 gr 7,50€

Assiette de Foie gras nature
avec confit d'oignons environ 40 gr 6€

Assiette gourmande de Foie gras du Sud-Ouest
40 gr de Foie gras Maison - Magret fourré au foie gras et Magret fumé - Confit de figues 10,50€

Rosace de Saumon fumé de Norvège
et sa crème fouettée au citron environ 100 gr 6€

Saumon rose « façon Bellevue »
sur lit de macédoine (assiette individuelle) 5,80€

Saumon Bellevue
et son bouquet de crevettes roses avec 1/2 tomate et 1/2 oeuf dur (Minimum 6 parts) la part 6,90€

Terrine de saumon à l'oseille
(assiette individuelle) 100 gr 4,60€

Demie Langouste à la Parisienne 28€



▲ Assiette nordique

(2) Caution de 2€ en supplément par entrée servie en vaisselle en porcelaine

À tiédir

Vendues à la pièce

Vol au vent aux champignons frais de Paris
Feuilleté pur beurre
À la Volaille 4€
Aux Ris de Veau 6€
De la Mer 6€

Cocotte de Ris de Veau (2)
aux Champignons Frais de Paris 10,80€

Coquille Saint-Jacques
au Champagne 8,95€

Saint-Jacques
à la crème d'andouille et cidre 9,20€

Gambas (2)
flambées au Whisky et Piccillos farcis aux herbes fraîches 12,50€

Escargots à la Bourguignonne
Fabien Lesaffre - Comines (La douzaine) 6,90€

Ficelle Picarde aux champignons frais 4€

Crêpe Jambon fromage 2,90€

Feuilleté roulé au fromage 2,50€

Feuilleté roulé jambon et fromage 2,50€



▲ Foie gras de canard

Les PLATS

En Sauce « **Fait maison** » » Prix à la part



Dodine de Canard farcie au foie gras façon Rossini, sauce à la truffe
écrasé de pommes de terre à la truffe, Flan de Saison 13,95€

Eventail de magret de Canard braisé et fumé sauce au vin Rouge château Fonsac
gratin dauphinois, endive flamande au lard fumé 13,95€

Pavé de Veau en habit de lard Colonata, sauce aux pleurotes et à l'Amaretto
risotto aux pleurotes, flan de courgettes aux amandes 14,50€

Suprême de Chapon et sa fricassée de fruits secs au miel de sapin
écrasé de pommes de terre, gâteau de potimarron et châtaignes 14,50€

Moelleux de Poularde au vin Jaune et aux Morilles
pomme duchesse, flan de choux-fleurs et morilles 14,50€

Pavé de Cerf aux airelles sauce Saint-Hubert
pomme aux airelles, purée de céleri et pommes de terre 14,50€

POISSONS

En Sauce Prix à la part

Filet de Saint-Pierre sauce beurre blanc
risotto aux Asperges vertes, et flan d'asperges 14,50€

Saumon en croûte d'agrumes au thé vert Matcha
panais confit, riz façon pilaf aux agrumes 13,50€
Dos de cabillaud au lait de coco et curry
riz thai 9,50€



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

FORMULES

Conviviales

PLATEAU PLANCHA (3)
Avec décor festif (Minimum 4 pers.) 250 gr de viande par couvert : mini steak Charolais, mignon de porc, magret de canard, veau pané, dinde, 1 sauce tartare et 1 sauce cocktail.
La part 7,95€

GOURMET PARTY (3)
250 gr de viande par couvert (Minimum 6 pers.)
5 légumes à tiédir par couvert.
Cuisson optimale et conseillée sur une plancha.

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

Légumes : 2 galettes de pommes de terre - 1 fagot de haricots verts et 1 de carottes - 1 champignon farci au beurre d'ail - lamelles d'oignons à griller
1 sauce cocktail - 1 sauce tartare et 1 mayonnaise
La part 13,95€



▲ Les gourmets

(3) Offre limitée. Plancha ou poêlon non fourni