

Merci de passer vos commandes avant le *jeudi 19 décembre*.

Ouvert le *mardi 24 décembre* de 9H à 16H non stop.

La boutique sera fermé le 22, 23, 25 et 26 *décembre 2024*.

Puis du 29 *décembre 2024* au 6 *janvier 2025* inclus.

NOTTEAU
60
ANS

*Joyeuses
Fêtes à tous!*

Passez votre commande

par téléphone :
03 20 94 11 13

en boutique :
**239 Rue de Tourcoing,
59960 Neuville-en-Ferrain**

en ligne :
traiteur-notteau.fr

Suivez-nous sur  **@traiteurnotteau**

acompte obligatoire de 30% pour validation de la commande. Les Tickets Restaurants sont acceptés.
Aucun règlement par chèque. Merci de votre compréhension. Ne pas jeter sur la voie publique - @Notteau.

*Carte
des Fêtes*



DEPUIS 1964
NOTTEAU
NEUVILLE EN FERRAIN

2024

Nos entrées *froides*

Vendues au kilo ou à la pièce

Saumon fumé Norvégien (le kilo)..... **75[€]**

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

Foie gras de canard du Sud-Ouest Maison (les 100g) **18,50[€]**

Plat de Saumon Bellevue sur lit de macédoine et bouquet de crevettes minimum 6 Parts **9,90[€]** la part

Nos entrées *chaudes*

Vendues à la pièce

Vol au vent aux champignons frais de Paris
Feuilleté pur beurre

• À la Volaille..... **5[€]**
• Aux Ris de Veau **7,50[€]**
• De la Mer..... **6,95[€]**

Cassoline de Ris de Veau aux Champignons
Frais de Paris..... **14,50[€]** (1)

Coquille Saint-Jacques au Champagne **12[€]**

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

Nos plats *en sauce*

Fait maison - Prix à la part

Pavé de Veau aux épices de Noël
gâteau de butternut et marrons -
Ecrasé de pommes de terre..... **16,90[€]**

Filet de Chapon fermier au Champagne et aux morilles -
Ecrasé de pommes de terre, flan de choux fleurs
aux morilles **16,90[€]**

Pavé de Cerf sauce grand veneur - Poire au vin,
écrasé de pommes de terre et céleri..... **16,90[€]**

Poisson *en sauce*

Prix à la part

Filet de Saint Pierre crémeux au vin de Meursault
fondue de poireaux - écrasé de pommes de terre..... **16,50[€]**

Nos charcuteries *festives*

Boudin blanc « Maison » (prix au kg)
• Nature **20,50[€]**
• Parfumé aux truffes **25,80[€]**



Planchas *et Gourmets*

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[€]**

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 **13,95[€]**



Nos 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[€]**

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[€]**

Nos volailles

Vendues au kilo *Label Rouge*

Une 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 heure par kilo.
Soit 3 heures pour un chapon de 3 kg

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

(2) Offre limitée. Plancha ou poêlon non fourni.