

Carte Traiteur de fin d'année 2025

*Des menus savoureux,
pensés pour tous les goûts et tous les budgets*



**Commandez dès maintenant
et soyez les premiers servis !**

Pour les 2 réveillons (Noël et Nouvel An)
Noël : Commande jusqu'au vendredi 19 décembre 2025 inclus
Nouvel an : Commande jusqu'au vendredi 26 décembre 2025 inclus
(Toutes les commandes doivent être prises sur place à la boutique
afin de récupérer votre justificatif , aucune commande par internet
ni par téléphone)

Cette année, le Père Noël a troqué sa hotte
contre une cave bien garnie !
Lors de votre commande, jouez avec nous
et tentez de remporter l'une des 30 bouteilles
de vin mis en jeu !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Estelle et Wilfrid AUBIER
Traiteur de Neuville sur Sarthe



Apéritifs

Petits Fours chauds x 28 pièces	28,00 € <i>Le plateau</i>
Bouchée savoyarde, provençale, emmental, mini croque-monsieur, brioche d'escargot, arlésienne et mini clafoutis de Saint-Jacques.	
Plateau de canapés froids « Prestige » x 24	28,00 € <i>Le plateau</i>
Fromagé-crèmeux noix/comté, crèmeux râfort-œufs de truite, pain maïs foie gras de canard.	
Plateau cocktail bistrot x 24	28,00 € <i>Le plateau</i>
Serrano-fromage frais caviar de tomate-chèvre-pesto-rillettes d'oie saucisse sèche-cornichon.	
Mini tartelettes briochées assorties	20,00 € <i>Les 25 pièces</i>
Mini pizza, emmental, comté/noix, saumon fumé.	
Assortiment de mini-quiches salées	4,50 € <i>Les 5 pièces</i>
Ail persil, saumon, tomate-chèvre, légumes, fromage-lardons.	
Pain Surprise 50 sandwiches assortis	35,00 € <i>La pièce</i>
Saumon fumé, fromage frais, tomates aux herbes, jambon Serrano, rillettes de canard.	
Verrine de perles marine	2,20 € <i>La pièce</i>
Verrine de cocktail de crevettes	2,20 € <i>La pièce</i>
Filet mignon fumé tranché	15,00 € <i>La pièce</i>
Saucisson sec nature tranché	8,90 € <i>La pièce</i>
Saucisson au beaufort tranché	8,90 € <i>La pièce</i>
Saucisson au piment d'Espelette tranché	8,90 € <i>La pièce</i>
Rillettes maison	4,95 € <i>Le pot moyen</i>
Médaille d'or 2025 à Paris	
et 2eme prix d'honneur aux 4 jours du Mans	
Rillettes à l'oie	5,95 € <i>Le pot moyen</i>
Nouveau Rillettes en bocaux longue conservation	6,00 € <i>Le bocal</i>

Plateau de charcuterie fine à grignoter..... 20,00 € *Le plateau pour 6 personnes 600g*
COUP DE COEUR
Filet mignon fumé, rosette, ail, chorizo, pavé d'Antoine, andouille, dés de jambon

Les entrées

FROIDES

Foie gras de canard « maison »	6,90 € <i>La tranche de 50 gr</i>
Saumon fumée en tranches de 60 gr environ	89,95 € <i>Le kg</i>
Coquille de saumon macédoine	6,90 € <i>La pièce</i>
Galantine de volaille avec médaillon	3,40 € <i>La tranche de 100 gr</i>
Pâté en croute de canard Richelieu	3,95 € <i>La tranche de 150 gr</i>
Terrine de St Jacques	2,20 € <i>La tranche de 80 gr</i>
Médaillon de mousse de canard COUP DE COEUR	2,50 € <i>La tranche de 80 gr</i>

CHAUDES

Coquille St jacques	6,90 € <i>La pièce</i>
Trésor de ravioles sauce crème	5,95 € <i>La part</i>
Croustade de volaille sauce suprême	5,50 € <i>La pièce</i>
Cassiolette de la mer savoureuse et gourmande	6,95 € <i>La pièce</i>
Gratin st jacques et fruits mer	9,90 € <i>La pièce de 300 gr</i>
Escargots de Bourgogne	8,95 € <i>La douzaine</i>

OFFRE SPÉCIALE FÊTES DE FIN D'ANNÉE 5 ACHETÉS + 1 GRATUITE
Bouchée à la reine 5,50 € *La pièce* |

COUP DE COEUR
Boudin blanc maison nature ou champignons 19,95 € *Le kg* || (plusieurs fois médaillé - 1er grand prix d'excellence 2025) | |

Les viandes et volailles

cuisinées

8,90 € la part

Pavé de bœuf St Antoine sauce foie gras
Rumsteck de bœuf poêlé sauce poivre-crème
Mijoté de bœuf sauce au pain d'épice et au miel
Délice de chapon sauce cèpes et champignons sauvages
Filet de chapon et sa farce fine aux épices de Noël
Suprême de volaille rôti sauce forestière
Cuisse de canard confite sauce bigarade

Les poissons

cuisinés

9,90 € la part

Dos de loup de mer sauce crème et ses petits légumes
Cocotte de filet de sandre et sa fondue de poireaux
Pavé de Cabillaud et son risotto crèmeux
Gratin de st jacques et fruits mer

Les accompagnements

2,90 € la part

Gratin dauphinois à la crème
Gratin de choux fleur et brocolis à l'emmental
2 galettes de pomme de terre
Tartelette aux légumes façon crumble (supplément 50 ct)

COUP DE COEUR
Gratin de pomme de terre et légumes d'antan

Marmite Sarthoise

8,90 € la portion de 400 gr

Célébrez les fêtes avec nos menus traiteurs

Menu 18 € pers.

Cassolette de poisson
aux fruits de mer
+
Filet de chapon
et sa farce fine
+
Gratin dauphinois
+
Tourbillon
aux fruits rouges

Menu 20 € pers.

Médailillon de mousse
de canard
+
Croustade de volaille
sauce suprême
+
Délice de chapon sauce cèpes
et champignons sauvages
Ou
Pavé de bœuf St-Antoine
sauce foie gras

+
Gratin dauphinois à la crème

Menu 22 € pers.

Verrine de perle marine
+
Trésor de ravioles
sauce crémée
+
Filet de chapon
et sa farce fine
aux épices de Noël
Ou
Mijoté de bœuf sauce au pain
d'épice et au miel
Ou
Dos de loup de mer
sauce crémée
et ses petits légumes

+
Gratin de choux fleur
et brocolis à l'emmental

Menu 24 € pers.

Foie gras
de canard maison
+
Cassolette de la mer
savoureuse
et gourmande
+
Suprême de volaille rôti
sauce forestière
Ou
Rumsteck de bœuf poêlé
sauce poivre-crème
Ou
Cocotte de filet de sandre
et sa fondue de poireaux

+
Gratin de pomme de terre
et légumes d'antan

Menu 26 € pers.

Verrine de cocktail
de crevettes
+
Foie gras
de canard maison
+
Gratin St-Jacques
et fruits mer
+
Suprême de volaille rôti
sauce forestière
Ou
Pavé de bœuf St-Antoine
sauce foie gras
Ou
Dos de loup de mer
sauce crémée
et ses petits légumes

+
Gratin dauphinois
à la crème

Menu 28 € pers.

Aumonière croustillante
de gambas
+
Foie gras
de canard maison
+
Coquille St-Jacques
à la Normande
+
Délice de chapon
sauce cèpes
et champignons sauvages
Ou
Cuisse de canard confite
sauce bigarade
Ou
Mijoté de bœuf
sauce au pain d'épice
et au miel

+
Tartelette aux légumes
façon crumble
Ou
Gratin de pomme de terre
et légumes d'antan

Menu enfant 9 € pers.

4 bouchées au brie
Aiguillettes de volaille à la crème
Galette de pommes de terre
Muffin aux pépites de chocolat

Cette année, le Père Noël a troqué sa hotte
contre une cave bien garnie !
Lors de votre commande, jouez avec nous
et tentez de remporter l'une des 30 bouteilles
de vin mis en jeu !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





Les viandes pour vos fêtes

Filet de bœuf, en rôti ou tournedos 54,95 € Le kg

Façon Tournedos, faux filet ou rumsteak en rôti 38,95 € Le kg
COUP DE COEUR

Bœuf extra tendre pour fondue Bourguignonne 38,95 € Le kg

Côte de bœuf 29,95 € Le kg

Noix de veau ou Quasi à rôtir ou en cocotte 44,95 € Le kg

Rôti de veau Orloff 39,95 € Le kg

Gigot d'agneau avec os, préparé 22,95 € Le kg

Rôti de porc dans le filet ou échine sans os 19,95 € Le kg

Rôti de porc Orloff dans le filet 22,95 € Le kg

Filet mignon de porc 24,95 € Le kg

Les volailles festives à rôtir

Gratuit : Nous pouvons découper la volaille et vous n'aurez plus qu'à mettre les morceaux dans votre plat et au four. La note festive : Nous pouvons farcir votre volaille avec une farce fine aux champignons et marrons.

Rôti de chapon fermier jaune farci 45,00 € La pièce
sans os pour 6/7 pers **COUP DE COEUR**

Chapon fermier (6/10 pers.-2,6/3,6kg) 22,95€ Le kg

Poularde fermière jaune des Landes 6/8pers. (1,8/2,4kg) 21,95€ Le kg

Dinde fermière des Landes(7/10pers.-2,8/3,6kg) 22,95€ Le kg

Poulet fermier 17,95€ Le kg

Pintade fermière 18,95€ Le kg

Farce fine pour farcir les volailles 22,95€ Le kg



Spécialité de notre boutique Les Rôtis Saint Antoine

Bœuf, veau, volaille ou porc ils sont juste à mettre dans un plat et directement au four dans leur papillote. Facile, tendre et moelleux, ces rôtis incontournables de notre boutique ne sont plus à présenter, ils vont de nouveau être à l'honneur pour la 24ème année consécutive. Enveloppés dans une papillote cristal avec une sauce onctueuse dont nous gardons soigneusement le secret.

Les Rôtis de boeuf tendres et moelleux

Rôtis Saint Antoine Bœuf sauce foie gras 32,95 € Le kg
(Cuisson 40/45 mn à 170°C dans sa papillote) **COUP DE COEUR**

Rôtis Saint Antoine Bœuf sauce cèpes et champignons 32,95 € Le kg
(Cuisson 40/45 mn à 170°C dans sa papillote) **COUP DE COEUR**

Rôtis Saint Antoine Bœuf sauce aux morilles 34,95 € Le kg
(Cuisson 40/45 mn à 170°C dans sa papillote)

Le Rôti de veau dans la noix

Rôtis Saint Antoine Veau sauce foie gras 34,95 € Le kg
(Cuisson 1h30/1h40 à 170°C dans la papillote)

Le Rôti avec des filets de poulet

Rôtis Saint Antoine Volaille crème fraîche, lardons, Tomate-Basilic 24,95 € Le kg
(Cuisson 1h30/1h40 à 170°C dans la papillote)

Rôtis Saint Antoine Volaille sauce foie gras 24,95 € Le kg
(Cuisson 1h30/1h40 à 170°C dans la papillote)

Le Rôti de porc dans le filet bien maigre

Rôtis Saint Antoine Porc sauce foie gras..... 24,95 € Le kg
(Cuisson 1h30/1h40 à 170°C dans la papillote) **COUP DE COEUR**



Conseils de réchauffage

(Ils sont indicatifs et doivent être adaptés en fonction du nombre de plats dans votre four)

- **Les petits fours chauds, les cakes et les soufflés et les aumônières de gambas**
(Préchauffer le four à 150-160°C et chauffer 8 à 10 mn.)
- **Les casseroles, coquilles et autres entrées chaudes**
(Préchauffer le four à 150-160°C (th.5) et réchauffer 20 à 25 mn selon la taille et le nombre.)
- **Les escargots** (Enfourner à 200°C, laisser environ 10mn jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette.)
- **Les Feuilletés** (Préchauffer le four à 150-160°C (th.5) et réchauffer 20 mn).
- **Les poissons, viandes et légumes** (Les cocottes noires vont au four sans le couvercle. Préchauffer à 150°C (th.5) et enfourner 20/25 mn, sauf le bœuf qui doit être couvert d'une feuille en papier d'aluminium et qui ne demande que 20 mn. Il est possible de réchauffer au micro-ondes, 3 à 4 mn à 800W.)
- **Les Gratins dauphinois et légumes en général** (Préchauffer à 150°C (th.5) et enfourner entre 20 et 25 mn.)
- **Les rôtis Saint Antoine** (Verser un verre d'eau dans le fond du plat et faire cuire les rôtis dans leur papillote, au four à 170°C. Cuisson 45mn pour le bœuf et 1h30 pour le veau, la volaille et le porc. S'il reste de l'eau dans le plat à la fin de la cuisson, il faut la jeter.)

Changement et modification d'horaires pour les fêtes

Lundi 22 décembre fermé
Mardi 23 décembre 8h00 - 12h45 et 15h00 - 19h00
Mercredi 24 décembre 8h00 - 17h30 sans interruption
Jeudi 25 décembre 8h30 - 12h00
Vendredi 26 décembre 8h00 - 12h45 et 15h00 - 19h00
Samedi 27 décembre 8h00 - 12h45 et 15h00 - 19h00
Dimanche 28 décembre 8h00 - 12h30
Lundi 29 décembre fermé
Mardi 30 décembre 8h30 - 12h45 et 15h00 - 19h00
Mercredi 31 décembre 8h00 - 17h30 sans interruption

Retour consigne

Une consigne de 2€ sera appliquée sur les casseroles, les coquilles St-Jacques et les verrines.

En rapportant la consigne avant le dimanche 1er février 2026, vous récupérez votre caution et faites un geste responsable.

La cartonnnette « consigne » est indispensable et impérative.



boucheriedeneuville.fr - Wilfrid.aubier@wanadoo.fr
72190 Neuville sur Sarthe - Tel: 02 43 25 30 84

