

C'est les fêtes !

Découvrez notre carte de Noël et du Nouvel An 2026

Aubier • Neuville-sur-Sarthe

☎ 02 43 25 30 84

COMMANDES & RETRAITS

Commandes jusqu'au 20 décembre 2026 pour Noël
Et jusqu'au 27 décembre 2026 pour le nouvel an.

Retrait les 23, 24, 25 et 31 décembre 2026

HORAIRES DE FÊTES

Lundi 21 décembre	Fermé
Mardi 22 décembre	8h00 - 12h45 • Fermé l'après midi
Mercredi 23 décembre	8h00 - 12h45 et 15h00 - 19h00
Jeudi 24 décembre	8h00 - 17h30 sans interruption
Vendredi 25 décembre	8h30 - 12h00
Samedi 26 décembre	8h00 - 12h45 et 15h00 - 19h00
Dimanche 27 décembre	8h00 - 12h30
Lundi 28 décembre	Fermé
Mardi 29 décembre	8h00 - 12h45 • Fermé l'après midi
Mercredi 30 décembre	8h00 - 12h45 et 15h00 - 19h00
Jeudi 31 décembre	8h00 - 17h30 sans interruption
Vendredi 1 janvier	Fermé
Samedi 2 janvier	8h00 - 12h45 et 15h00 - 19h00
Dimanche 3 janvier	8h00 - 12h30

CARTE TRAITEUR DE NOËL A EMPORTER

L'APÉRITIF

Pour bien commencer les fêtes

Petits fours chauds 28 pièces **28 €**
Canapés froids «Prestige» 24 pièces **24 €**

♥ Plaque de toasts 66 toasts **30 €**
Notre coup de coeur - Nouveau pour vos apéritifs de fêtes
Pizza jambon/emmental ou Plaque de Quiche en toasts

Mini-bouchée Gruyère Suisse Comté 25 pièces **22.50 €**
Mini-bouchées délices 25 pièces **22,50 €**
Pain surprise "Le campagne" 50 sandwichs assortis **35 €**

LES PETITS PLUS DE L'APÉRITIF

Verrine « Perles Marines » **2,20 €**
Verrine « fraîcheur océane au saumon » **2,20 €**
Verrine « Cocktail de crevettes » **2,20 €**

♥ Petite cocotte gourmande de la mer sauce St-Jacques
Notre coup de coeur **5,90 €**

Filet mignon fumé tranché **15 €**
Saucisson sec tranché **8,90 €**
Nature, Beaufort, Noisettes ou Piment d'Espelette

♥ Plateau de charcuterie fines à grignoter **20 €**
Notre coup de coeur - 600 g- Pour 6 personnes

Entrées et Plats cuisinés

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard 6,90 €
« Maison » Tranche de 50 gr

Saumon fumé en tranches 5,40 €
Portion d'environ 60 gr - Soit 89,95 €/kg

Coquille de saumon 6,90 €
& macédoine

Galantine de volaille 3,40 €
tradition - Tranche de 100 gr

♥ Pâté en croûte de canard
Richelieu 3,95 €
Notre coup de cœur
Tranche de 150 gr

Terrine de Saint-Jacques 2,20 €
Tranche de 80 gr

ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques 6,90 €

Ronde de St Jacques 6,90 €
aux petits légumes

Feuilleté de volaille aux cèpes.. 6,90 €
sauce au foie gras

Bouchée à la reine 5,50 €

Cassolette de la mer 6,90 €
Joue de sandre, champignons, crevettes

Gratin de Saint-Jacques 6,90 €
& fruits de mer
300 g

Escargots de Bourgogne 8,95 €
La douzaine

Boudin blanc 22,95 €/kg
Nature ou aux champignons

PLATS CUISINÉS

Plats 8,90 €

- Dos de loup de mer, sauce crustacés au Cognac
- Pavé de lieu jaune, sauce fine façon beurre blanc
- Suprême de volaille rôti, sauce forestière
- Filet de chapon, sauce aux champignons des bois
- Quasi de veau, sauce forestière aux cèpes
- Médaillon de bœuf, sauce gourmande à l'échalote
- Marmite Sarthoise

Garnitures 2,90 €

- Gratin dauphinois
- Gratin dauphinois des sous-bois
- Pommes dauphines gourmandes × 2
- Flan de légumes

MENU FESTIF

18 € / personne

Mise en bouche
Verrine de Perles Marines

Entrée chaude
Cassolette de la mer,
joue de sandre, champignons,
crevettes

Plat
Suprême de volaille rôti,
sauce forestière

Garniture
Gratin dauphinois

MENU GOURMAND

22 € / personne

Mise en bouche
Verrine fraîcheur océane
au saumon

Entrée chaude au choix
Ronde de Saint-Jacques
aux petits légumes
ou
Feuilleté de volaille aux cèpes,
sauce au foie gras de canard

Plat au choix
Filet de chapon, sauce aux
champignons des bois
ou
Dos de loup de mer,
sauce crustacés au Cognac

Garniture
Gratin dauphinois

MENU PRESTIGE

26 € / personne

Entrée froide
Foie gras de canard maison,
compotée aux épices de Noël

Entrée chaude
Coquille Saint-Jacques,
3 noix garanties

Plat au choix
Quasi de veau, sauce forestière
aux cèpes
ou
Pavé de lieu jaune,
sauce fine façon beurre blanc

Garnitures
Gratin dauphinois
et flan de légumes

MENU SIGNATURE

30 € / personne

Mise en bouche
Tranche de pâté en croûte
de saumon

Entrée froide
Foie gras de canard maison,
compotée aux épices de Noël

Entrée chaude
Gratin de Saint-Jacques
et fruits de mer

Plat au choix
Médailon de bœuf, sauce gourmande
à l'échalote
ou

Filet de chapon, sauce aux
champignons des bois
ou

Loup de mer, sauce crustacés
au Cognac

Garnitures
Gratin dauphinois et fondant
de champignons

MENU ENFANT - 9 € / personne

3 mini-tartelettes apéritives briochées • Escalope de volaille à la crème • Pommes de terre grenailles - Compote de fruits

PRÊT À RÉCHAUFFER

Tous nos plats sont conditionnés en barquettes adaptées au four et prêts à réchauffer.

Viandes et Volailles

pour vos fêtes

Aubier • Neuville-sur-Sarthe ☎ 02 43 25 30 84

LA STAR DE NOS FÊTES LES RÔTIS SAINT-ANTOINE

AU BŒUF



Sauce foie gras 32,95 € / kg
Sauce champignons 32,95 € / kg
Sauce Truffes 36,95 € / kg

Cuisson des Saint Antoine au boeuf :
40 à 45 min à 170°C dans leur papillote.

AU VEAU

sauce foie gras 34,95 € / kg
Cuisson : 1h30 à 1h40 à 170°C dans sa papillote.

AU POULET

Crème fraîche, lardons, ... 24,95 € / kg
tomate-basilic
Sauce foie gras 24,95 € / kg

Cuisson des Saint Antoine au poulet:
1h30 à 1h40 à 170°C dans leur papillote.

AU PORC

Sauce foie gras... **PRIX MALIN** 19,95 € / kg
Cuisson : 1h30 à 1h40 à 170°C dans leur papillote.

LES VIANDES POUR VOS FÊTES

Nos incontournables de fin d'année

Filet de bœuf 56,95 € / kg

En rôti ou tournedos

Façon tournedos 38,95 € / kg

Faux-filet ou rumsteck en rôti

Fondue bourguignonne 38,95 € / kg

Côte de bœuf 29,95 € / kg

Noix de veau ou quasi 44,95 € / kg

À rôtir ou en cocotte.

Rôti de veau Orloff 39,95 € / kg

Gigot d'agneau avec os 22,95 € / kg

Préparé

Rôti de porc Orloff 22,95 € / kg

Dans le filet

Filet mignon de porc 24,95 € / kg

LES VOLAILLES FESTIVES

A rôtir ou à farcir selon vos envies

NOTRE STAR DES FÊTES

Rôti de pintade désossée farci, sans os
pour 5 à 6 personnes
28€ / pièce

Chapon fermier 22,95 € / kg
6 à 10 personnes - 2,6 à 3,6 kg

Dinde fermière des Landes 22,95 € / kg
7 à 10 personnes - 2,8 à 3,6 kg

Farce fine pour volailles 22,95 € / kg

NOS SERVICES POUR DES FÊTES SANS STRESS



Découpe offerte

Nous pouvons découper votre volaille :
il ne vous reste plus qu'à disposer les
morceaux dans votre plat et à enfourner.



Notre touche festive

Nous pouvons également farcir
votre volaille avec notre farce fine.

RETOUR CONSIGNE

Une consigne de 2 € est appliquée
en supplément sur les cassolettes et verrines.

À CONSERVER IMPÉRATIVEMENT

La cartonnnette « CONSIGNE » est indispensable pour obtenir le remboursement de votre caution.
Sans cette cartonnnette, aucun remboursement ne pourra être effectué. Rapportez votre consigne avant le lundi 1er février 2026
et nous vous restituerons votre caution. Un geste simple et responsable pour favoriser le réemploi.