Notre équipe vous propose des produits artisanaux gourmands fabriqués dans notre atelier ou par nos partenaires locaux. Au-delà de la qualité de nos produits, nous vous proposons un accueil privilégié, des conseils et le partage de notre amour du métier.

Nous sommes à votre écoute pour toutes autres demandes

Merci de passer vos commandes **avant le 19 décembre** pour Noël **avant le 26 décembre** pour le réveillon

du jour de l'an.

SUR NOTRE SITE

appetit-traiteur.fr

PAR TÉLÉPHONE

04 74 69 68 07

PAR MAII

appetit@orange.fr

SUR PLACE

8 rue Victor Hugo 69220 Belleville

MAGASIN OUVERT LES 24 & 31 DÉCEMBRE JUSQU'À 16H



APPÉTIT

boucherie charcuterie traiteur

CARTE FESTIVE 2023



04 74 69 68 07 · appetit@orange.fr · appetit-traiteur.fr



	Je commande X	Je précise la quantité	Je commande 🔀	Je précise la quantité	Je commande X	Je précise la quantité
	Verrine ganache de foie gras, pomme fondante, pain d'épice	2 ^{.30€} /pièce—	Gratin de fruits de mer		☐ Filet / Tournedos de bœuf	42 ^{.90€} /kg —
		2 ^{.30€} /pièce ——	Pavé de saumon sauce au beurre blanc	12 ^{.50€} /part ——	Filet / Grenadin de veau	38 ^{.90€} /kg ——
	☐ Verrine pana cotta aux Saint-Jacques et écrevisses flambées	2 ^{.30€} /pièce 	☐ Pavé de saumon sauce au beurre blanc	12 ^{.50€} /part ——	☐ Filet / Grenadin de veau	39 ^{.90€} /kg ——
	Feuilletés apéritifs : saucisse, tomate basilic, emmental, chèvre	3 ^{.30€} /100 g ——	☐ Filet de Saint-Pierre sauce à l'armoricaine	12 ^{.50€} /part ——	Sauté de chevreuil	24 ^{.90€} /kg ——
	Bouchées apéritives à l'escargot Bouchées apéritives à la noix de Saint-Jacques □ Plateaux apéritifs façon "pain surprise" (30 sandwichs): Le festif : saumon fumé, foie gras Le campagnard : jambon cuit, rillette, rosette □ ½ pâté en croûte cocktail à trancher (600 g - 25 tranches environ)	4 ^{.90€} /sizaine ——	☐ Aiguillettes de chapon sauce au Champagne	12 ^{.50€} /part ——	☐ Fondue bourguignonne	
		4 ^{.90€} /sizaine ——	☐ Aiguillettes de chapon sauce aux morilles	12 ^{.50€} /part ——	☐ Gigot d'agneau avec ou sans os	26 ^{.90€} /kg ——
		29 ^{.00€} /pièce ——	☐ Suprême de pintade sauce au Champagne	10 ^{.90€} /part ——	☐ Farce de Noël (pistaches, marrons, trompettes de la mort)	26
		23 /piece —— 22. ^{.00€} /pièce ——	☐ Suprême de pintade sauce aux morilles	10 ^{.90€} /part ——	Traice de Nocifpistaches, marrons, trompettes de la mort,	
		19 ^{.90€} /pièce ——	☐ Magret de canard sauce aux chanterelles et noisettes	12 ^{.50€} /part ——		
		•	☐ Magret de canard sauce aux morilles	12 ^{.50€} /part ——	☐ Chapon fermier (5-6 personnes ou 8-10 personnes)	24 ^{.90€} /kg ——
	☐ Foie gras de canard entier mi-cuit (50 g par pers. environ)	7 ^{.90€} /50 g ——	☐ Mignon de sanglier rôti sauce aux chanterelles et noisettes	12 ^{.50€} /part ——	Rôti de chapon farci à la figue et au foie gras (3-4 personnes)	25 ^{.90€} /pièce ——
	Médaillon de saumon	6 ^{.10€} /pièce ——	Pavé de chevreuil rôti sauce grand veneur	12.50€/part ——	☐ Cuisse de chapon fermier (2 personnes)	29 ^{.90€} /kg ——
	☐ Terrine aux trois poissons	24 ^{.90€} /kg ——	☐ Médaillon de bœuf sauce au Champagne	12.50€/part ——	☐ Dinde fermière (5-6 personnes ou 8-10 personnes)	25 - / kg
	Terrine d'écrevisse à l'armoricaine	32 ^{.90€} /kg ——	☐ Médaillon de bœuf sauce aux morilles	12 - / part	☐ Rôti de dinde (farce de Noël)	
	□ Saumon gravlax en tranches	8 ^{.90€} /100 g ——	Souris d'agneau au jus de thym	12 - / part	☐ Pintade fermière (4-5 personnes)	17 ^{.90€} /kg ——
	☐ Saumon fumé en tranches	7 ^{.90€} /100 g ——	Souris d'agrieda da jus de trigiri	12 ** / part ——		
		23 ^{.90€} /pièce ——	Persillade de cèpes, girolles et pleurotes	4 ^{.90€} /part ——	☐ Suprême de pintade fermière (1 personne)	
	☐ Terrine de canard aux morilles Richelieu☐ Galantine de volaille			4 ^{.90€} /part ——	Poularde fermière (5-6 personnes)	22 ^{.90€} /kg ——
	☐ Coquille Saint-Jacques			ı	☐ Poulet fermier de Bresse	
	☐ Aumônière de chapon aux morilles	5.90€/pièce ——	Risotto sarrane gourmand de Noel	4 ^{.50€} /part ——	Poulet fermier Label rouge	12 ^{.90€} /kg ——
	☐ Bun & roll croustillant : à la noix de Saint-Jacques	6 ^{.50€} /pièce ——	Purée de patate douce aux éclats de châtaignes	4 ^{.50€} /part ——		
	à l'escargot	6 ^{.50€} /pièce ——		4 ^{.50€} /part ——		
	au saumon	6 ^{.50€} /pièce ——	☐ Pommes dauphines (3 pièces)		NOMPRÉNOM	
	☐ Bouchée à la reine	4 ^{.50€} /pièce ——	☐ Gratin dauphinois à la crème		5	
	☐ Vol au vent aux ris de veau	6 ^{.50€} /pièce ——			법 Tél//Mail@@	
	☐ Boudin blanc nature à l'ancienne		■ Utilisez directeme	ent ce menu	Je récupérerai ma commande le à à	
	☐ Boudin blanc aux morilles ☐ Escargots de Bourgogne	24 ^{.90€} /kg —— .7 ^{.90€} /douzaine ——	pour passer votre commande!		oc recupererarina continuante le a a	
	L ESCARGOTS DE BOURDONNE	. /:ssc/douzaine ——	pour pusser votre c	ommunation.		