



*Beatilles*

CHARCUTERIE TRAITEUR  
PARIS 16

# Les Pièces Apéritives

## Les pains surprise (pain de campagne « maison », 56 toasts)

- Saumon fumé et/ou crabe
- Assortiment de Charcuteries

La pièce

49,00 €

45,00 €

## Les mini verrines

- Verrine “comme un avocat” : *Macédoine, guacamole, crémeux crabe & crevette*
- Verrine “Délice de thon” : *Tartare de tomates confites & rilette de thon*
- Verrine « Douceur de St Jacques » : *Bavaroise de St Jacques & agrumes*

La pièce

2,90 €

2,90 €

2,90 €

## Les bouchées froides

- Navette au saumon fumé & crème d’aneth (la pièce)
- Plateau de canapés assortis (15 pièces)  
*(saumon fumé-zeste de citron, fromage de brebis-basilic, truite fumée -noix de St Jacques-écrevisses, jambon Serrano -olives, filet de canard-amandes-pêches, rosette beurre moutarde, Fromage-concombre-oeuf de truite)*

2,50 €

27,50 €

## Les bouchées chaudes

- Plateau de bouchées à réchauffer (15 pièces)  
*(mini gougère, mini galette courgette, mini quiches pizza, Lorraine, Poireaux)*

Le plateau

22,50 €

## Les Tarama & blinis

*De la maison « Comptoirs du Caviar »*

- Tarama Blanc (90gr)
- Tarama à la Truffe (90gr)
- Tarama au crabe ou à l’oursin (90gr)
- Œuf de saumon sauvage (90gr)
- Petits blinis (les 16) ou grands Blinis (les 4)

6,20 €

8,00 €

7,50 €

31,50 €

5,50 €



# Les entrées

## Les pâtés en croûte

- **Le signature** 12,50 €  
*(Cochon, volaille, champignons, Foie Gras)*
- **Le canard & Griottines** 12,50 €  
*(Cochon, canard & Griottines)*
- **Le Richelieu** 14,50 €  
*(Porc, pistache, truffe noire, Foie gras)*
- **Le Cardinal** 17,50 €  
*(cochon, volaille, homard, truffe noire)*

## Le foie gras Français

- Foie gras de canard nature 19,50 €
- Foie gras de canard truffé *(Truffe Tuber Mélanosporum 3%)* 24,50 €
- Foie gras de canard à la vanille Bourbon 22,50 €
- Foie gras de canard à la Main de Bouddha *(agrumes)* 22,50 €

## Les boudins blancs

- Boudin blanc nature 6,50 €
- Boudin blanc truffé 8,50 €  
*(Truffe Tuber Mélanosporum 3%)*

La tranche (150gr)

La tranche (80gr)

La pièce (125gr)

## Les entrées froides

- Terrine de St Jacques et petits légumes 10,90 €
- Tiramisu de homard 12,50 €
- Carpaccio de St-jacques aux agrumes 12,00 €
- Saumon fumé Écossais (90gr) 14,50 €
- Demi-langouste à la Parisienne 37,50 €

## Les entrées chaudes

- La douzaine d'escargots de Bourgogne 15,00 €
- Filet de bar en croûte, julienne de légumes 12,50 €
- Bouchée aux Ris de veau 11,90 €
- Coquille Bretonne 11,50 €
- Coquille Normande 15,00 €



# Les plats chauds & accompagnements

## Les poissons

	La part
Filet de saumon farci aux gambas, julienne de légumes	19.50 €
Brochette de St-Jacques, risotto aux écrevisses, jus corsé	25.00 €
Brochette de lotte aux morilles & vin jaune	23.50 €
Filet de St Pierre, écrasé de PDT à la truffe, sauce Champagne	25,00 €

## Les viandes

	La part
Ris de veau aux délices des bois	25.00 €
Chapon suprême moelleux et rôti, cuisse farcie, étuvée de marrons	25.00 €
Mignon de veau « Truffini »	25.00 €
Ravioles de volailles et foie gras, bouillon truffé	20.00 €
Pavé de cerf, poire pochée au vin sur lit de céleri	23.50 €

## Les accompagnements

	La part (200gr)
Poêlée forestière	10.50 €
Purée de céleri	8.00 €
Purée de marrons	9,00 €
Gratin Dauphinois	7.50 €
Pommes dauphines (150 g)	7.00 €
Risotto aux écrevisses	10,00 €
Purée à la truffe noire	12,50 €
Julienne de légumes	6,00 €

## Les Volailles de NOEL farcies

*Nous vous proposons une sélection de chapon, Poularde fermière ou Pintade chaponnée qui seront farcies et pré cuites...*

*Juste à réchauffer et profiter de vos invités  
(Possibilité de volaille de Bresse et « Mieral »)*

*---Ultra tendre et savoureuse---*

*Nos farces de volailles au choix :*

- Foie gras*
- Foie gras/ truffe*
- Morilles & Vin jaune*
- Marrons*

# LES DESSERTS

## Les bûches pâtisseries individuelles

La pièce

6,90 €

### La délice chocolat- prâlinée :

Croustillant au praliné, mousse et biscuit au chocolat, Crème brûlée praliné

### La pêche Melba :

Biscuit croustillant amandes, mousse vanille, crémeux pêches, pêches poêlées à la vanille, coulis framboise

### La traditionnelle :

Biscuit roulade, crème au beurre de café, ganache chocolat, amandes effilées caramélisées

*Toutes nos bûches sont disponibles en format unique  
4/6 personnes à 39,00 €*

## Les petits fours sucrés

Le plateau

Coffret assorti de 15 pièces

29,50 €



# Pour commander

## Pour le Réveillon de Noël

Les prises de commandes se feront jusqu'au  
**samedi 20 décembre 14h00**

## Pour le Réveillon du Nouvel-an

Les prises de commandes se feront jusqu'au  
**samedi 26 décembre 14h00**

\*

Toute commande passée par mail  
doit être accompagnée  
d'un numéro de téléphone pour confirmation

\*

Toutes modifications ne sera pas possible  
après la prise de commande

Beatilles Traiteur  
29, rue du Dr. Blanche 75016 paris  
01.45.25.67.67  
[beatilles-traiteur@hotmail.com](mailto:beatilles-traiteur@hotmail.com)  
[www.beatillestraitteurparis.fr](http://www.beatillestraitteurparis.fr)

## **OUVERTURES EXCEPTIONNELLES**

❖ *Les lundi 23 et 30 décembre  
de 9h30 à 18h00*

❖ *Les mardi 24 et 31 décembre  
De 9h00 à 16h00*

## **LA BOUTIQUE SERA FERMÉE**

❖ *Le mercredi 25 et jeudi 26 décembre 2024*

❖ *Le mercredi 1er et jeudi 2 janvier 2025*