

Apéritifs

- Plaque de quiche ou pizza ou flammenkuech (48 pièces)
(plaque de 50 x 30 cm).....29.00€/pièce
- 1/2 pâté en croûte cocktail
(environ 800 g - 25 tranches).....19.90€/pièce
- Grattons lyonnais.....3.00€/100g
- Plateau de crudités et sauces
(6 personnes minimum).....3.50€/part
- Plateau de sandwiches apéritifs
façon "pain surprise" (30 sandwiches) :
~ Campagnard (jambon cuit, rillette, rosette).....29.00€/pièce
~ Provençal (caviar d'aubergine, chèvre-miel,
tartare tomate).....29.00€/pièce
~ Prestige (saumon fumé, foie gras).....35.00€/pièce
- Wraps apéritifs (20 pièces minimum).....1.50€/pièce
- Verrines apéritives (20 pièces minimum).....2.10€/pièce
- Navettes salées (20 pièces minimum).....1.50€/pièce
- Mini burgers apéritifs (20 pièces minimum).....2.30€/pièce
- Feuilletés apéritifs (saucisse, tomate basilic,
emmental, chèvre).....3.50€/100g
- Bouchées apéritives.....5.50€/sizaine
À l'escargot / À la noix de Saint-Jacques
- Tartinades apéritives.....5.90€/200g
Tapenade, tzatziki, houmous



Entrées

- Pressé de légumes.....3.50€/pièce
- Aspic au saumon.....3.90€/pièce
- Aspic jambon et œuf.....2.90€/pièce
- Flan de légumes de saison.....3.90€/pièce
- Terrine de poissons.....24.90€/kg
- Terrine de légumes.....22.90€/kg
- Burn&roll croustillant.....6.50€/pièce
Aux légumes de saison / Au saumon / À l'effiloché de bœuf confit
- Quiche individuelle.....3.50€/pièce
- Clafoutis salé.....3.50€/pièce
- Escargots de Bourgogne.....7.90€/12aine
- Coquille Saint-Jacques.....6.90€/pièce
- Coquille froide aux 2 saumons.....6.90€/pièce
- Pâté en croûte sur lit de salade.....3.50€/tranche
- Foie gras de canard mi-cuit.....7.90€/50g

Buffet froid

- Plateaux de charcuterie : jambon cuit, rosette, chorizo, pâté
en croûte, terrine de campagne, jambon cru.....6.00€/part
- Plateau de viande froide : rôti de porc, rôti de bœuf, rôti de
veau, petites brochettes de poulet mariné.....6.00€/part
- Salades traiteur (250g).....4.50€/part
Salade de lentilles / Taboulé / Salade de museau
Salades de riz : niçois, riz arlequin, andalous
Salades de pommes de terre : piémontaise, strasbourgeoise,
auvergnate, pommes de terre aux harengs fumés,
pommes de terre au thon
Salades de pâtes : perles océanes, fusilli aux tomates confites,
Marco Polo, penne à la provençale, fusilli recette Caesar,
macaroni texane
Légumes en salade : carottes râpées, céleri rémoulade,
betteraves, duo de billes de tomates et mozzarella, tomates
à la Grecque, haricots verts olives noires et tomates,
concombres, macédoine, champignons à la Grecque, chou
au comté, salade estivale à la Grecque, salade croquante

Plats complets

- Burger.....9.90€/pièce
Recette du boucher / Poulet croustillant
- Lasagnes bolognaises.....7.90€/part
- Lasagnes saumon épinards.....8.90€/part
- Moussaka.....7.90€/part
- Tartiflette.....7.90€/part
- Croziflette.....8.90€/part
- Tomates farcies.....7.90€/part
- Endives bressanes.....7.90€/part
- Endives au jambon.....6.90€/part
- Gratin d'andouillettes.....7.90€/part
- Gratin de fruits de mer royal.....9.90€/part
- Paella.....10.90€/part
- Couscous.....10.90€/part
- Tajine d'agneau.....12.90€/part
- Tajine de suprême de pintade.....14.90€/part
- Poulet rôti fermier
entier (4-5 personnes).....29.90€
demi (2-3 personnes).....16.90€
cuisse.....7.00€
pommes de terre au jus de poulet.....3.30€/part
- Choucroute garnie.....12.50€/part
Saucisse de Montbéliard, poitrine, knack d'Alsace,
saucisse de Francfort, chou à choucroute, pommes de terre
(d'octobre à mars)
- Cassoulet.....11.90€/part
- Chili con carne.....10.90€/part
- Quenelle sauce homardine.....8.90€/part
- Risotto au poulet.....8.90€/part
- Gratin méridional.....7.90€/part

Viandes & poissons cuisinés

- Saucisson beaujolais.....7.90€/part
- Jambon braisé.....7.90€/part
Sauce madère / Sauce miel / Sauce poivre vert
- Jambon de porc confites sauce au porto.....9.90€/part
- Filet mignon de porc.....9.90€/part
Sauce aux 2 moutardes / Sauce à l'ail persillé / Sauce aux
échalotes confites / Sauce forestière / Sauce chasseur
- Poulet À la crème / Basquaise / Colombo / Forestière
Chasseur / Yakitori.....8.90€/part
- Poulet aux écrevisses.....10.90€/part
- Poulet fermier jaune de la Dombes
à la crème et aux morilles.....12.50€/part
- Suprême de pintade.....12.90€/part
Sauce au Champagne / Sauce aux échalotes confites
Jus aux herbes / Sauce basilic, miel et amandes effilées /
Sauce aux morilles*
- Magret de canard.....12.50€/part
Sauce forestière / Sauce à l'orange / Sauce aux morilles*
- Bœuf bourguignon.....8.90€/part
- Bœuf braisé.....8.90€/part
Sauce aux oignons / Sauce tomate basilic
- Blanquette de veau.....9.40€/part
- Veau braisé.....9.40€/part
Sauce marengo / Sauce aux olives
- Savoureux de veau.....8.90€/part
Sauce aux olives / Sauce à la provençale / Sauce forestière
- Médaillon de bœuf.....12.50€/part
Sauce au poivre vert / Sauce au Champagne
Sauce aux morilles* / Sauce aux échalotes confites
- Souris d'agneau confite.....13.50€/part
- Navarin d'agneau confite.....11.90€/part
- Gratin de fruits de mer.....7.90€/part
- Pavé de saumon.....12.50€/part
Sauce au beurre blanc / Sauce citronnée
- Filet de Saint-Pierre.....12.50€/part
Sauce à l'Armoricaine / Sauce au Champagne
Sauce à l'aneth / Sauce citronnée

*Sauce aux morilles : supplément + 4€

Accompagnements

- Gratin dauphinois.....3.50€/part
- Pommes dauphines.....3.90€/part
- Crique de pommes de terre.....3.50€/part
- Crêpes vonnassiennes.....4.20€/part
- Beignets de courgette.....3.90€/part
- Semoule parfumée.....3.30€/part
- Gratin de légumes béchamel.....3.90€/part
- Poêlée de haricots verts.....3.90€/part
- Ratatouille.....3.90€/part
- Légumes grillées de saison.....3.90€/part
- Épinards à la crème.....3.90€/part
- Tomates provençales.....3.50€/part
- Purée de patate douce aux éclats de châtaignes.....4.50€/part
- Risotto safrané.....4.50€/part
Aux pistaches & girolles / Aux pistaches & tomates séchées
- Persillade de cèpes, girolles et pleurotes.....5.90€/part



Les plateaux

pierrade, raclette, fondue bourguignonne

- Plateau pierrade : assortiment de viandes au choix bœuf,
veau, poulet, filet mignon de porc, magret de canard
250g/personne.....7.90€/part
- Plateau charcuterie à raclette (jambon cuit, cru, rosette,
bacon, copa, mortadelle).....7.90€/part
- Plateau fondue bourguignonne : assortiment de viandes
au choix : bœuf, veau, poulet.....7.90€/part

Desserts

- Tartes et desserts.....2.20€/pièce
Tartes aux pommes, aux poires, au citron, au chocolat
Flan pâtissier / Brownie
- Verrines sucrées (20 pièces minimum).....2.10€/pièce
- Entremets, gâteaux et mignardises pâtisseries
fabriqués par un artisan pâtissier de Belleville
Carte & tarifs sur demande

4 QUESTIONS INCONTOURNABLES POUR VOUS AIDER À BIEN CHOISIR VOTRE REPAS

- Allez-vous manger debout
ou assis à table ?
- Souhaitez-vous déguster
un repas froid ou chaud ?
- Souhaitez-vous déguster
un repas simple & convivial
ou un repas raffiné ?
- Quel budget par personne
souhaitez-vous consacrer ?



Scannez le QR code
pour découvrir
notre site internet
www.appetit-traiteur.fr

Barbecues

• Côte de bœuf marinée.....	29 ^{90€} /kg
• Pavé de bœuf mariné.....	27 ^{90€} /kg
• Brochette de bœuf.....	26 ^{90€} /kg
• Émincé de bœuf mariné.....	27 ^{90€} /kg
• Brochette de kefta de veau.....	25 ^{90€} /kg
• Côte de veau.....	25 ^{90€} /kg
• Émincé de veau mariné.....	27 ^{90€} /kg
• Brochette d'agneau.....	28 ^{90€} /kg
• Côte d'agneau.....	28 ^{90€} /kg
• Cuisse de poulet désossée marinée.....	22 ^{90€} /kg
• Brochette de volaille marinée.....	22 ^{90€} /kg
• Émincé de volaille mariné.....	23 ^{90€} /kg
• Filet mignon mariné.....	22 ^{90€} /kg
• Grillade porc.....	13 ^{90€} /kg
• Grillade de porc à la moutarde.....	16 ^{90€} /kg
• Grillade de porc parisienne.....	16 ^{90€} /kg
• Travers de porc.....	18 ^{90€} /kg
• Araignée de porc marinée.....	22 ^{90€} /kg
• Saucisse à griller.....	15 ^{90€} /kg
<i>Chipolatas / Saucisses vigneronnes / Saucisses aux herbes / Saucisses au piment d'Espelette / Merguez</i>	
• Petit chorizo à griller.....	21 ^{90€} /kg
• Petites andouillettes à griller.....	21 ^{90€} /kg



Bœuf charolais

• Rosbeef nature ou bardé.....	27 ^{90€} /kg
• Tournedos de bœuf.....	44 ^{90€} /kg
• Médailon de bœuf.....	29 ^{90€} /kg
• Pavé de bœuf.....	27 ^{90€} /kg
• Pavé de bœuf mariné.....	27 ^{90€} /kg
• Cote de bœuf.....	26 ^{90€} /kg
• Entrecôte de bœuf.....	27 ^{90€} /kg
• Faux-filet de bœuf.....	27 ^{90€} /kg
• Onglet de bœuf.....	32 ^{90€} /kg
• Viande à fondue de bœuf.....	27 ^{90€} /kg

Veau

• Côte de veau.....	25 ^{90€} /kg
• Médailon de veau.....	27 ^{90€} /kg
• Rôti de veau.....	24 ^{90€} /kg
• Rôti de veau Orloff.....	24 ^{90€} /kg
• Savoureux de veau aux olives.....	24 ^{90€} /kg
• Paupiette de veau.....	6 ^{90€} /pièce
• Escalope de veau milanaise.....	27 ^{90€} /kg
• Haché de veau milanais.....	24 ^{90€} /kg
• Pavé de veau savoyard.....	6 ^{90€} /pièce
• Pavé de veau méridional.....	6 ^{90€} /pièce

Agneau

• Gigot d'agneau avec os.....	32 ^{90€} /kg
• Tranche de gigot d'agneau.....	32 ^{90€} /kg
• Épaule d'agneau avec os.....	24 ^{90€} /kg
• Côte d'agneau 1 ^{re} et filet.....	28 ^{90€} /kg
• Carré d'agneau.....	28 ^{90€} /kg
• Noisette d'agneau nature ou au beurre.....	28 ^{90€} /kg
• Savoureux d'agneau aux olives.....	25 ^{90€} /kg

Porc

• Filet mignon de porc.....	21 ^{90€} /kg
• Rouelle de porc.....	15 ^{90€} /kg
• Araignée de porc.....	22 ^{90€} /kg
• Échine de porc.....	13 ^{90€} /kg
• Joue de porc.....	22 ^{90€} /kg
• Rôti de porc dans le filet.....	15 ^{90€} /kg
• Rôti de porc dans l'échine.....	15 ^{90€} /kg
• Rôti de porc à la provençale.....	16 ^{90€} /kg
• Rôti de porc à la Diable.....	16 ^{90€} /kg
• Rôti de porc Orloff.....	18 ^{90€} /kg

Volaille

• Magret de canard.....	28 ^{90€} /kg
• Rôti de magret de canard (orange, figue ou pruneau).....	28 ^{90€} /kg
• Cuisse de canette.....	23 ^{90€} /kg
• Filet de canette.....	28 ^{90€} /kg
• Pintade.....	16 ^{90€} /kg
• Cuisse de pintade.....	25 ^{90€} /kg
• Suprême de pintade.....	32 ^{90€} /kg
• Poulet.....	13 ^{90€} /kg
• Filet de poulet.....	22 ^{90€} /kg
• Cuisse de poulet.....	16 ^{90€} /kg
• Paupiette de volaille.....	5 ^{90€} /pièce
• Rôti de volaille.....	23 ^{90€} /kg
• Râble de lapin.....	28 ^{90€} /kg
• Cuisse de lapin.....	29 ^{90€} /kg
• Lapin entier.....	19 ^{90€} /kg

Nous vous proposons des produits artisanaux gourmands fabriqués dans notre atelier au cœur du Beaujolais. Au-delà de la qualité de nos produits, vous apprécierez un accueil privilégié, des conseils et le partage de notre amour du métier.



“A vos côtés
pour les petites et
grandes occasions”

APPÉTIT TRAITEUR est un partenaire de confiance pour vos repas au quotidien ou pour des événements ponctuels... Anniversaire, cocktail, baptême, repas en famille ou entre amis, toutes les raisons sont bonnes pour faire appel à APPÉTIT.

Nous mettons nos compétences, notre savoir-faire, la qualité de nos produits et nos valeurs à votre service en toute simplicité.

Notre magasin n'est pas comme les autres. En entrant chez APPÉTIT vous êtes notre hôte. Nos valeurs sont simples et essentielles : qualité, accueil et services.

MAGASIN OUVERT DU MARDI AU SAMEDI 7h30 > 19h



4b route nationale 69220 Belleville-en-Beaujolais
04 74 69 68 07 | appetit@orange.fr | www.appetit-traiteur.fr



Création graphique : Anabelleidee | Crédits photos Neutron - C. Romier, Appétit, Adobe stock, Shutterstock, iStock - Document non contractuel - Tarifs valables jusqu'au 31/12/2025
L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

APPÉTIT

boucherie charcuterie traiteur



4b route nationale 69220 Belleville-en-Beaujolais
04 74 69 68 07 | appetit@orange.fr | www.appetit-traiteur.fr