



Béatilles

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

50,00 €

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

2,50 €

2,50 €

2,80 €

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**
(Cochon, volaille, champignons, Foie Gras)
- **Le canard & Griottines**
(Cochon, canard & Griottines)
- **Le Richelieu**
(Porc, pistache, truffe noire, Foie gras)
- **Le Cardinal**
(cochon, volaille, homard, truffe noire)

Le foie gras Français

- Foie gras de canard nature
- Foie gras de canard truffé (Truffe Tuber Mélanosporum 3%)
- Foie gras de canard à l'anguille fumée
- Foie gras d'oie au Gewurztraminer

Les boudins blancs

- Boudin blanc nature
- Boudin blanc truffé
(Truffe Tuber Mélanosporum 3%)

La tranche (150gr)

12,50 €

12,50 €

14,50 €

17,50 €

La tranche (80gr)

18,50 €

24,00 €

19,50 €

25,00 €

La pièce (130gr)

6,50 €

8,50 €

Les entrées froides

- Terrine de St Jacques et petits légumes 11,00 €
- Hure de homard, citron confit & yuzu 15,00 €
- Saumon fumé Norvégien «Le Borvo »(90gr) 15,00 €
- Demi-langouste à la Parisienne 37,50 €
- Caille farcie au foie gras, gelée de Sauternes (2pers) 20,00 €

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 12,00 €
- Coquille Bretonne 11,50 €
- Coquille Normande 15,00 €



Les plats chauds & accompagnements

Les poissons

Filet de cabillaud, julienne de légumes, Sauce Champagne	La part 20.00 €
Brochette de St-Jacques poêlées, risotto truffé	25.00 €
Filet de sole farci aux morilles, Viennoise au Comté, sauce au Vin Jaune	23.50 €
Filet de St Pierre aux langoustines, bisque de crustacés	25,00 €

Les viandes

Ris de veau aux délices des bois	La part 25.00 €
Chapon suprême moelleux et rôti, cuisse farcie, étuvée de marrons	24.50 €
Mignon de veau « Truffini »	25.00 €
Ravioles de petits légumes du jardin d'Hiver, bouillon truffé (V)	20.00 €
Dos de sanglier, poire rôtie au céleri, sauce Grand Veneur	24.00 €

★ EDITION LIMITEE ★ **Notre chou farci feuilleté :**
au Chapon, Ris de veau, Foie gras & Truffe
pour 4,6 ou 8 personnes 25,00 €/ personne

Nos purées

Céleri ou Marrons	9,00 €
Pomme de terre & truffe noire (Truffe Tuber Mélanosporum 3%)	12,50 €

Autour des champignons

Poêlée forestière	10.50 €
Risotto à la truffe noire	10,00 €

Les garnitures traditionnelles

Gratin Dauphinois	7.50 €
Pommes dauphines (150 g)	7.00 €
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
- Cardinale

« Prix suivant le cours, nous consulter »

LES DESSERTS

Les bûches pâtissières individuelles

La pièce

7,00 €

La Nuit Etoilée : *Raffinée alliant intensité et douceur*

Mousse au chocolat noir intense, crémeux vanille délicat, croustillant amande & caramel au beurre salé fondant

La Douce Nuit : *Fraîcheur et légèreté*

Mousse aux fruits rouges légère et acidulée, crémeux nougat & abricots poêlés, dacquoise aux fruits secs sur un croustillant gourmand

La Traditionnelle : *Authentique et réconfortante*

Biscuit roulé à la noisette, ganache à la pâte à tartiner, crème au beurre noisette et croustillant au riz soufflé

***Toutes nos bûches sont disponibles en format unique
4/6 personnes à 43,00 €***

Les petits fours sucrés

Le plateau

Coffret assorti de 15 pièces
(Mini éclairs, tartelettes aux fruits, financiers...)

29,50 €



Pour commander

Pour le Réveillon de Noël

Les prises de commandes se feront jusqu'au
samedi 20 décembre 2025 à 18h00

Pour le Réveillon du Nouvel-an

Les prises de commandes se feront jusqu'au
samedi 27 décembre 2025 à 18h00

*

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

*

Boutique Beatilles Traiteur
29, rue du Dr. Blanche 75016 paris
01.45.25.67.67

beatilles-traiteur@hotmail.com
www.beatillestraitteurparis.fr



OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

❖ *Les lundi 22 et 29 décembre
de 9h30 à 18h00*

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

LA BOUTIQUE SERA FERMÉE

❖ *Le jeudi 25 décembre 2025*

❖ *Le jeudi 1^{er} janvier 2026*

