



LE BILLOT DE MATTHIEU
Artisan Boucher



LOCAL & FAIT MAISON

Carte
TRAITEUR
2026

LOCAL & FAIT MAISON

Chers clients,

Vous trouverez chez nous, des produits locaux et faits maison.

Grâce à des matières premières de grande qualité, sélectionnées avec soin, nous élaborons avec passion, tradition et modernité toutes nos recettes. Chacune d'entre elles s'ajuste au fil des saisons pour vous offrir ce que la nature a de meilleur. Bonne lecture !

APÉRITIFS

Œuf mimosa nature.....	1.80€ pièce
Œuf mimosa truffé.....	2.50€ pièce
Charcuterie apéro.....	5€ la part
Charcuterie pour raclette.....	5.90€ la part
Assortiment de fromages affinés (100g).....	5.80€ la part
Viandes froides.....	5€ la part
Carpaccio (230g).....	9€ pièce
Batônnets de crudité (avec sauce).....	5€ la part
Assortiment de canapés.....	1.50€ pièce
Mini sandwichs navette - 20 pièces.....	38€
Verrine de poulet thaï.....	2€ pièce
<i>Poulet mariné, carottes, cacahuètes</i>	
Verrine Végé.....	2€ pièce
<i>Brocoli, quinoa, noisettes torréfiées</i>	
Quiche (plateau de 60 pièces).....	45€
Pizza (plateau de 60 pièces).....	45€

ENTRÉES

Aspic.....	3.90€ pièce
Quenelles de veau sauce financière.....	3.90€ la part
Poulet en gelée.....	5€ la part
Pâté en croûte Charcutier.....	4.20€ la part
Pâté en croûte Volaille.....	5.30€ la part
Pâté en croûte Festif.....	5.90€ la part
Terrine de campagne.....	3.90€ la part
Terrine de poisson (truite).....	6.20€ la part
Roulé au fromage/Croque-monsieur/Friand saucisse.....	4.90€ pièce
Gâteau de foies de volaille sauce financière.....	5.20€ la part
Bouchée à la reine.....	6.90€ pièce
Bouchée ris de veau morilles.....	8.40€ pièce
Galette feuilletée charcutière 6 personnes.....	30.50€ pièce
Feuilleté jambon-fromage.....	6.50€ la part
Saucisson brioché.....	20.90€/kg
Cake salé.....	19.90€/kg
Escargots de Billième.....	12€ la douzaine

SALADES (190g la part)

Carottes râpées.....	3€ la part
Coleslaw.....	3.30€ la part
<i>Choux blanc/carottes/mayonnaise</i>	
Taboulé saisonnier.....	3.90€ la part
Grecque.....	3.90€ la part
<i>Tomates cerises, concombre, feta, olives noires, oignons</i>	
Fraîcheur.....	3.90€ la part
<i>Céleri branche, dès de jambon, parmesan, noix</i>	
Piémontaise.....	3.90€ la part
<i>Pommes de terre, knack, oeufs bio, cornichons, persil frais, oignons, tomates cerises, mayonnaise</i>	
Macédoine.....	3.90€ la part
<i>Pommes de terre, carottes, petits pois, mayonnaise</i>	
Italienne.....	3.90€ la part
<i>Pâtes, mozzarella, pignons de pin, jambon cru, tomates confites, origan</i>	
Lentilles.....	4€ la part
<i>Lentilles vertes du Puy AOC, oignons, persil frais, saucisses</i>	
Méli-mélo.....	4.50€ la part
<i>Melon, tomates cerises, mozzarella, jambon cru, basilic frais</i>	

Notre maison vous propose une large gamme de charcuteries et salaisons fabriquées sur place dans la tradition.

Nous réalisons également des plats traiteur disponibles à emporter.

Pour vos événements familiaux ou professionnels, nous élaborons des buffets, cocktails dînatoires et menus personnalisés, exclusivement à emporter.

NOS PLATS CHAUDS

Diot vin blanc/Diot vin rouge.....	3.50€ pièce
Tartiflette.....	11.50€ la part
Gratin dauphinois.....	4.20€ la part
Gratin de courge.....	4.40€ la part
Champignons persillés.....	4.50€ la part
Endives au jambon.....	4.50€ la part
Poêlée de légumes saisonnières.....	5.20€ la part
Hachis parmentier.....	5.20€ la part
Bœuf bourguignon.....	5.20€ la part
Blanquette de dinde.....	5.50€ la part
Sauté de dinde au curry.....	5.80€ la part
Blanquette de veau.....	5.90€ la part
Lasagnes.....	7.50€ la part
Choucroute garnie.....	13.90€ la part
Couscous : Poulet/merguez.....	13.90€ la part
Couscous royal : Agneau/poulet/merguez.....	15.50€ la part
Tajine de poulet au citron et olives.....	9.50€ la part
Souris d'agneau braisée.....	13€ pièce
Filet de canette sauce à l'orange.....	15€ la part
Suprême de pintade (fermière Label Rouge) aux morilles.....	14.50€ la part
Rôti de veau farci et son jus.....	29.90€/kg
Rôti de veau et son jus.....	35.90€/kg
Rôti de bœuf et son jus.....	39.90€/kg
Rôti de porc et son jus.....	28.90€/kg
Poulet rôti (fermier de l'Ain Label Rouge).....	22.90€/kg
Pommes dauphines.....	25.90€/kg
Délicatesses sautées.....	3,90€ la part

NOS COLIS DE VIANDES




BOEUF

LE SAIGNANT (été)	LE DOUILLET (hiver)
4 faux filets	1kg de bourguignon
5 brochettes natures	1kg de pot au feu
5 biftecks	1kg de braisé
Côte de bœuf de 1.3kg	5 biftecks
1kg de rosbif	4 faux filets
5 bavettes marinées	1kg de fondue bourguignonne
165€	125€







VEAU

LE MIGNON (été)	LE MOELLEUX (hiver)
5 côtes sans os	1kg de blanquette
5 escalopes	1kg de braisé
6 tendrons à griller	1kg de rôti noix
6 pavés savoyards	5 escalopes
6 paupiettes	5 tendrons
1kg de rôti noix	1kg de rôti farci
155€	140€







PORC

LE TOUT BON	LE DODU
5 côtes	8 diots pur porc
1kg de rôti	8 diots mélangés
1kg de rouelle	12 chipolatas natures
1 filet mignon	1kg de saucisse au mètre
8 diots	5 côtes
1kg de sauté	
80€	130€







BARBECUE

LE ROUSSI	LE MARQUIS
12 chipolatas	Côte de bœuf de 1.3kg
12 merguez	T-bone (boeuf) de 1kg
5 côtes échine	6 brochettes de canard
6 travers de porc	6 mignons de porc marinés
6 brochettes de dinde	5 hauts de cuisse marinés
10 côtes d'agneau	10 côtes d'agneau
105€	180€







COLIS

LE P'TIT MALIN	LE HACHÉ
6 bif hachés	
6 pavés de veau savoyards	50 bif hachés
6 escalopes de dinde	125€
1kg de sauté de porc	
8 diots pur porc	
80€	







COLIS

LE PLUMÉ	LE TRIBU
1 poulet fermier	6 bif hachés
5 cuisses de poulet	6 escalopes de dinde
6 escalopes de dinde	1kg de bourguignon
8 filets de poulet	1kg de blanquette de veau
2 magrets de canard	1kg de rôti de porc
	1kg de braisé de boeuf
110€	1kg de rôti de veau
	8 diots pur porc
	6 cuisses de poulet
	4 faux filets
	195€




LE BILLOT DE MATTHIEU
BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR
31 RUE CAPITAINE SIMON
73170 YENNE
04 79 36 70 11



MARDI au JEUDI

07H30 - 12H30

15H30 - 19H00

VENDREDI et SAMEDI

07H00 - 19H00

DIMANCHE de juin à septembre

08H00 - 12H00

LUNDI - Fermé

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES :
Les jours fériés et les dimanches de fêtes

Le gras c'est le goût, le goût c'est la vie.

