



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

	<i>Prix en magasin</i>
Œuf mimosa nature.....
Œuf mimosa truffé.....
Charcuterie apéro.....
Charcuterie pour raclette.....
Assortiment de fromages affinés (100g).....
Viandes froides.....
Carpaccio (230g).....
Batônnets de crudité (avec sauce).....
Assortiment de canapés.....
Mini sandwiches navette - 20 pièces.....
Verrine de poulet thaï.....
<i>Poulet mariné, carottes, cacahuètes</i>	
Verrine Végé.....
<i>Brocoli, quinoa, noisettes torréfiées</i>	
Quiche (plateau de 60 pièces).....
Pizza (plateau de 60 pièces).....

ENTRÉES

	<i>Prix en magasin</i>
Aspic.....
Quenelles de veau sauce financière.....
Poulet en gelée.....
Pâté en croûte Charcutier.....
Pâté en croûte Volaille.....
Pâté en croûte Festif.....
Terrine de campagne.....
Terrine de poisson (truite).....
Roulé au fromage/Croque-monsieur/Friand saucisse.....
Gâteau de foies de volaille sauce financière.....
Bouchée à la reine.....
Bouchée ris de veau morilles.....
Galette feuilletée charcutière 6 personnes.....
Feuilleté jambon-fromage.....
Saucisson brioché.....
Cake salé.....
Escargots de Billième.....

SALADES (190g la part)

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

	<i>Prix en magasin</i>
Diot vin blanc/Diot vin rouge.....
Tartiflette.....
Gratin dauphinois.....
Gratin de courge.....
Champignons persillés.....
Endives au jambon.....
Poêlée de légumes saisonnières.....
Hachis parmentier.....
Bœuf bourguignon.....
Blanquette de dinde.....
Sauté de dinde au curry.....
Blanquette de veau.....
Lasagnes.....
Choucroute garnie.....
Couscous : Poulet/merguez.....
Couscous royal : Agneau/poulet/merguez.....
Tajine de poulet au citron et olives.....
Souris d'agneau braisée.....
Filet de canette sauce à l'orange.....
Suprême de pintade (fermière Label Rouge) aux morilles.....
Rôti de veau farci et son jus.....
Rôti de veau et son jus.....
Rôti de bœuf et son jus.....
Rôti de porc et son jus.....
Poulet rôti (fermier de l'Ain Label Rouge).....
Pommes dauphines.....
Délicatesses sautées.....

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.

