

## Poissons froids

### Les Poissons entiers en Bellevue avec fond d'artichaut pointe d'asperge en garniture

( Minimum de 6 personnes )

- Saumon en Bellevue 9.20
- Médaillon de saumon garni 7.80

## Viandes chaudes

( Minimum de 4 Personnes )

- Jambon en croûte sauce madère 8.40
- Gigot en croûte sauce échalote champignon 9.60

## Nos Volailles de fêtes crues prêtes à cuire

( La pièce )

- Dinde fermière de Bresse ( environ 3.5 kg ) 75.00
- Dinde fermière label ( environ 3.5 kg ) 60.00
- Chapon fermier label ( environ 3.5 kg ) 60.00
- Farce fine nature (prix au kg) 20.80
- Farce fine aux marrons (prix au kg) 22.80
- Farce fine truffée (prix au kg) 36.80

### **Idée de cadeau**

**Une terrine de foie gras de canard nature « maison »**

Terrine de 150 g  
22.00 €

Terrine de 300 g  
44.00 €

Terrine de 600 g  
88.00 €

Possibilité de mettre des blocs de foie gras de canard et oie sous vide prix au kg



Les commandes sont à effectuer au magasin, jusqu'au **21 décembre** pour Noël (24 et 25 décembre) et jusqu'au **28 décembre** pour le 31.

## CONDITIONS DE VENTE

- Pour des raisons sanitaires liées au COVID 19, et dans le but d'améliorer l'attente et la distanciation sociale lors de la récupération de votre commande « 4 quai de l'île » à l'arrière de notre boutique.

- Toute commande sera ferme et définitive, à **REGLER le jour de la prise de commande.**

- Un bon de commande vous sera remis avec le montant total de votre commande, **CONSIGNES incluses.**

### Consigne des Plats

Tous nos plats sont consignés. Le montant de la caution vous sera rendu dès le retour des plats par **CB**

- Terrine ou plat inox 7.00

## Joyeux Noël et Meilleurs vœux

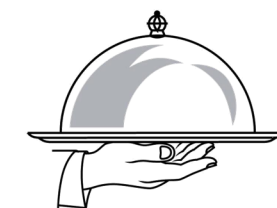
### Pauvert Traiteur

Tel : 04 50 45 01 56

4 rue Grenette 74000 Annecy

Mail : [info@traiteur-annecy.com](mailto:info@traiteur-annecy.com)

Internet : [www.traiteur-annecy.com](http://www.traiteur-annecy.com)



# PAUVERT

Traiteur

André FOUANON  
Meilleur Ouvrier de France

## La Carte de Noël 2020 (sur commande)



## La carte cocktail

### Pains Surprise (Assortiment de 40 pièces)

- Pain Charcuterie varié 27.00
- Pain saumon fumé , tarama 30.00

### Les Verrines de Noel

- La boite de 6 verrines assorties 10.00
- La boite de 12 verrines assorties 20.00

### Nos Petits Fours Chauds

- Assortiment de feuilletés salés chauds 3.40  
( 100g par personne, environ 10 pièces )
- Petits fours chauds assortis (6 sortes)  
( Bouchée au Beaufort , Bouchée Forestière,  
Saumon épinards, Pruneaux bacon, Quiche, Pizza )
- La Boite de 12 pièces 8.40
- La Boite de 20 pièces 14.00

### **Les Entrées chaudes**

- Escargots frais au beurre la douzaine 8.80
- Boudin blanc Maison 3.50
- Boudin blanc maison truffé a 1% 5.00
- Bouchée à la reine individuelle 4.90
- Bouchée aux fruits de mer individuelle 4.90
- Feuilleté rond au ris de veau 4 pers. 14.00  
6 pers. 21.00
- Feuilleté rond aux fruits de mer 4 pers. 14.00  
6 pers. 21.00

## Les entrées froides

(Mise sur plat possible minimum 4 personnes)

- Foie gras de canard maison 11.00
- Foie gras d'oie maison 12.00
- Opéra de foie gras aux figues 6.60
- Pavé landais aux fruits secs 4.80
- Pâté crouste de canard, foie gras et figues 6.50
- Pavé Norvégien 4.80
- Maraichère de Saint-Jacques 4.80
- Œuf Norvégien 6.00
- Terrine de lotte en mosaïque 5.80
- Terrine de saumon Écossais label rouge 5.40
- Terrine de légumes Printanière 4.20
- Saumon Fumé Norvégien 7.40
- Demi Langouste à la Parisienne 19.85
- Demi Homard frais mayonnaise 17.00

### **Poissons chauds**

( Minimum 2 Personnes )

- Coquille St Jacques Tradition 7.80
- Gratin de fruits de mer ( Lotte , St Jacques) 8.95
- Lotte à l'américaine 8.95
- Lotte aux petits légumes 8.95
- Noix de St Jacques au Whisky 9.80
- Noix de St Jacques au Noilly 9.80
- Filet de Bar sauce Champagne 8.90
- Pavé d'omble chevalier au genépi 9.80
- Filet de Saint-Pierre crème de Homard 9.95
- Gratin de Homard ( 1 homard par pers. ) 24.00

## Viandes et Volailles chaudes

( Minimum 2 Personnes )

- Poularde à la crème façon Georges Blanc 8.80
- Poularde aux morilles 9.60
- Poularde aux Ecrevisses 8.80
- Suprême de Pintadeau aux cèpes 8.80
- Suprême de Pintadeau aux girolles 8.80
- Canard à l'orange 8.80
- Canard aux girolles 8.80
- Filet de caille sauce émulsion au foie gras 9.40
- Chevreuil Grand Veneur 9.85

### **Volailles de fêtes cuites**

( Minimum 2 Personnes )

- Dinde fermière farcie ( marrons ) 8.40
- Dinde de Bresse farcie ( marrons ) 9.20
- Chapon fermier farci, truffe et marrons 9.85

### **Légumes et garnitures**

(Minimum 2 Personnes )

- Purée à la Truffe 6.00
- Gratin dauphinois simple 3.20
- Gratin dauphinois aux cèpes 3.80
- Gratin de Cardons 4.20
- Purée de marrons 3.60
- Purée de carottes 3.40
- Purée de Panais 3.60
- Garniture de gibier 4.85
- Gratin de courgettes 2.80
- Galette de courgettes 2.00
- Riz courgette 2.80
- Pomme dauphine 2.00
- Epinard frais à la crème 3.40
- Tomate grillées champignons 2.80