

Volailles de fêtes cuites

Dinde fermière farcie (marrons)	8.00
Dinde de Bresse farcie (marrons)	8.95
Chapon fermier farci, truffe et marrons	9.55

Gibiers

Civet de sanglier	8.40
Sanglier sauce poivrade	9.85
Chevreuril grand veneur	9.85
Civet de Chevreuil	8.60

Légumes et garnitures

Pommes dauphines	1.80
Epinards frais	3.20
Gratin dauphinois simple	2.80
Gratin dauphinois aux cèpes	3.40
Tomates grillées, champignons	2.40
Purée de marrons	3.20
Purée mousse de carottes	3.20
Purée mousse de céleris	3.20
Garniture de gibier	3.85
Gratin de courgettes	2.60
Gratin de cardons	3.95
Riz courgette	2.40

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.

Consigne des Plats

Tous nos plats sont consignés. Le chèque de caution vous sera rendu dès le retour des plats.

- Terrine rouge ou plat inox 7.00
- Caquelon 4.00



Idée de cadeau

Une terrine de foie gras de canard nature « maison »

Terrine de 180 g environ
24.90 €

Terrine de 300 g environ
41.40 €

Terrine de 700 g environ
96.60 €

Terrine de 1 KG environ
138.00 €

Un champagne cuvée « PAUVERT »

La bouteille 19.80€

La 1/2 bouteille 10.90€

Joyeux Noël et Meilleurs vœux

Pauvert Traiteur

Tel : 04 50 45 01 56

4 rue Grenette 74000 Annecy

Mail : info@traiteur-annecy.com

Internet : www.traiteur-annecy.com

Cocktails

Buffets

Mariages

Vins d'honneur

Réceptions, Séminaires

Plateaux repas

Location de salle



La Carte de Noël 2019

(sur commande)



Entrées froides

Les Galantines "Maison" de Noël		4.80
Foie gras d'Oie frais Maison	le kg	146,00
Foie gras de Canard frais Maison	le kg	138.00

Les Entrées chaudes

(notre pâtisserie est pur beurre)

Bouchée à la reine individuelle		4.60
Bouchée aux fruits de mer individuelle		4.60
Vol-au-vent au ris de veau (4 pers. minimum)		5.95
Vol-au-vent aux fruits de mer (4 pers. min.)		5.95
Feuilleté rond au jambon	4 pers.	12.00
	6 pers.	18.00
Feuilleté rond aux fruits de mer	4 pers.	12.00
	6 pers.	18.00

Hors d'œuvre

Pamplemousse cocktail		3.85
Macédoine de crabe		3.80
Salade nordique		5.80
Salade landaise		5.80
Escargots frais au beurre	la douz.	8.80
Terrine de légumes frais		3.80
Pavé norvégien		4.80
Maraichère de Saint-Jacques		4.80
Pavé landais		4.80

(Minimum de deux parts par plat)

Poissons froids

Saumon en Bellevue		6.20
Médailon de saumon garni		5.80
Brochet en Bellevue		6.90
Paupiette de saumon aux petits légumes		3.95
Saumon fumé norvégien	le kg	84.00
Demi langouste à la parisienne		19.85
Terrine de saumon frais		5.20
Terrine de lotte		5.80

Poissons chauds

Soufflé de St Jacques sauce écrevisses		5.80
Coquilles Saint Jacques		7.80
Gratin de fruits de mer		8.85
Lotte aux petits légumes		8.95
Noix de St Jacques au whisky		9.60
Ragoût de St Jacques aux petits légumes		9.60
Turbot au Riesling		9.40
Turbot sauce champagne		9.40
St Jacques au Noilly		9.60
Lotte à l'américaine		8.95
Gratin de Homard (1 homard par pers.)		21.30

Viandes chaudes

Jambon en croûte sauce madère (4 pers. min)		7.40
Jambon sauce madère		6.40
Gigot en croûte sauce échalote champignon		8.80
(4 pers. Minimum)		

Volailles chaudes

Poularde à la crème		7.80
Poularde aux morilles		8.60
Blancs de volaille au sabayon de poireau		6.80
Pintadeau aux cèpes		7.80
Pintadeau aux girolles		7.80
Poularde aux écrevisses		8.40
Pintadeau normand flambé au calvados		7.60
Canard à l'orange		7.80
Canard au poivre vert		7.80
Ragoût de canard (au ris de veau)		8.40
Caille aux raisins		7.20
Canard aux 3 saveurs		7.60
Canard aux girolles		7.80

Volailles de fêtes crues (prix au kg)

Poulet de Bresse		13.00
Dinde fermière de Bresse		18.80
Chapon de Bresse roulé		39.80
Dinde fermière label (environ 3.5 kg)		13.40
Chapon fermier label (environ 3.5 kg)		16.00
Poularde de Bresse		18.90
Farce fine nature (porto)		20.80
Farce fine aux marrons (porto)		22.80
Farce fine truffée (porto)		36.80