

Les poissons froids

Fond d'artichaut, pointe d'asperge en garniture minimum 6 personnes

Saumon en Bellevue	9,20 €
Médailon de saumon garni	6,20 €

Les viandes chaudes

minimum 6 personnes

Jambon en croûte sauce madère	8,40 €
Gigot en croûte sauce échalote	9,60 €

Plats uniques

La part

Paëlla	8,40 €
Couscous	8,40 €
Tartiflette	6,80 €
Choucroute	8,40 €
Choucroute de la mer	9,90 €
Croziflette	6,80 €

Les commandes sont à effectuer **au minimum 1 jour avant**, par mail, téléphone ou dans notre boutique.

Conditions de vente

Possibilité de commander par mail avec un paiement sécurisé.

Merci de bien vouloir stipuler dans votre mail :

Nom, prénom, numéro de téléphone, date et heure de réception ainsi que le détail de votre commande.

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 €



Pauvert Traiteur

4 rue grenette - 74000 Annecy
04.50.45.25.11
info@traiteur-annecy.com
www.traiteur-annecy.com



Carte 2022

(Sur commande)



La carte cocktail

Les verrines

La boîte de 6 verrines assorties	10,00 €
La boîte de 12 verrines assorties	20,00 €

Nos petits fours chauds

Assortiment de feuilleté salés chauds (100g par personne, environ 10 pièces)	3,40 €
---	--------

Petits fours chauds assortis

(6 sortes : bouchée au beaufort, bouchée forestière, saumon épinards, pruneaux bacon, quiche, pizza)

La boîte de 12 pièces	8,40 €
La boîte de 20 pièces	14,00 €

Les pains surprises - Assortiment de 40 pièces

Pain charcuterie variée	27,00 €
Pain saumon fumé, tarama	30,00 €

Les entrées chaudes

Escargot frais au beurre la douzaine	8,80 €
--------------------------------------	--------

Boudin blanc maison	3,50 €
---------------------	--------

Bouchée à la reine individuelle	4,90 €
---------------------------------	--------

Feuilleté rond au ris de veau	4 pers. 14,00 €
	6 pers. 21,00 €



Les entrées froides

Mise sur plat possible minimum 4 pers.

Foie gras de canard maison	11,00 €
Assortiment de charcuterie	4,80 €
Opéra de foie gras aux figues	6,60 €
Pavé landais aux fruits secs	4,80 €
Pamplemousse cocktail	3,85 €
Pavé Norvégien	4,80 €
Maraichère de Saint-Jacques	4,80 €
Oeuf Norvégien	6,00 €
Terrine de lotte en mosaïque	5,80 €
Terrine de saumon Ecossois label rouge	5,40 €
Terrine de légumes printanière	4,20 €
Saumon fumé Norvégien	7,40 €

Les poissons chauds

minimum 2 pers.

Quenelle de brochet sauce nantua	6,90 €
Gratin de fruits de mer (lottes, St Jacques)	8,95 €
Lotte à l'américaine	8,95 €
Lotte aux petits légumes	8,95 €
Noix de Saint Jacques au Whisky	9,80 €
Noix de Saint Jacques au Noilly	9,80 €
Filet de bar sauce champagne	8,90 €
Pavé d'omble chevalier au génépi	9,80 €
Filet de Saint Pierre crème de homard	9,95 €
Gratin de homard (1 homard par pers.)	24,00 €
Soufflé de Saint Jacques aux écrevisses	6,90 €

Les viandes et volailles chaudes

Minimum 2 pers.

Poularde à la crème façon Georges Blanc	8,80 €
Poularde aux morilles	9,60 €
Poularde aux écrevisses	8,80 €
Suprême de pintadeau aux cèpes	8,80 €
Suprême de pintadeau aux girolles	8,80 €
Poulet au curry	7,00 €
Canard à l'orange	8,80 €
Canard aux girolles	8,80 €
Magret de canard à l'orange ou aux cèpes	8,80 €
Filet de caille sauce émulsion au foie gras	9,40 €

Légumes et garnitures

Minimum 2 pers.

Purée à la truffe	6,00 €
Gratin dauphinois simple	3,20 €
Gratin dauphinois aux cèpes	3,80 €
Purée de panais	3,60 €
Purée de carottes	3,40 €
Gratin de courgettes	2,80 €
Galette de courgettes	2,00 €
Riz courgettes	2,80 €
Epinard frais à la crème	3,40 €
Polenta au Beaufort	2,10 €
Pomme dauphine	2,00 €
Tomate grillée, champignons	2,80 €

Nos desserts

Feuilleté aux pommes	2,00 €
Tarte Tatin	2,40 €
Mousse au chocolat	2,00 €
Financier aux amandes	2,00 €
Crème caramel	1,80 €
Gâteau de riz	3,00 €