Fermeture le 25 décembre, le 1er & 2 janvier

Les commandes sont à effectuer au magasin, jusqu'au **21 décembre** pour le jour de Noël du 24 décembre et jusqu'au **28 décembre** pour le réveillon du 31 décembre.

Conditions de vente

Pour fluidifier le retrait de votre commande, celle-ci s'effectura au **« 4 quai de l'île »** à l'arrière de notre boutique et **uniquement** sur présentation du bon de commande fourni lors de votre paiement.

Toute commande sera ferme et définitive, **réglée le jour de la prise de commande et incluera le montant des consignes.**

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 & MEILLEURS VOEUX

Pauvert Traiteur

4 rue grenette - 74000 Annecy
04.50.45.01.56
info@traiteur-annecy.com
www.traiteur-annecy.com

PAUVERT
Traiteur
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Carte de Noël 2022

(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 Noël

La boite de 6 verrines assorties	10,00 €
La boite 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, pizza)

La boite de 10 pièces	8,00 €
La boite de 20 pièces	16,00 €

Les entrées froides

Foie gras de canard maison	12,00 €
Opéra de foie gras aux figues	8,60 €
Pavé landais aux fruits secs	6,80 €
Pâté en croute de canard, foie gras et figues	6,50 €
Pavé Norvégien	4,80 €
Maraichère de Saint-Jacques	4,80 €
Oeuf 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	19,85 €

Les entrées chaudes

Escargot frais au beurre (la douzaine)		9,90 €
Boudin blanc maison		3,50 €
Boudin blanc maison truffé à 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.	16,00 €
	6 pers.	24,00 €
Feuilleté rond aux fruits de mer	4 pers.	16,00 €
	6 pers.	24,00 €

Les poissons chauds

Minimum 2 personnes

Coquille Saint Jacques tradition	7,80 €
Gratin de fruits de mer (lottes, St Jacques)	9,95 €
Lotte à l'américaine	9,95 €
Lotte aux petits légumes	9,95 €
Noix de Saint Jacques au Whisky	9,95 €
Noix de Saint Jacques au Noilly	9,95 €
Filet de bar sauce champagne	9,95 €
Pavé d'omble chevalier au génépi	9,95 €
Filet de Saint Pierre crème de homard	9,95 €
Gratin de homard (1 homard par pers.)	24,00 €

Les viandes et volailles chaudes

Minimum 2 personnes

Poularde aux morilles	9,95 €
Poularde aux écrevisses	9,95 €
Suprême de pintadeau aux cèpes	9,95 €
Suprême de pintadeau aux girolles	9,95 €
Canard aux girolles	9,95 €
Filet de caille sauce émulsion au foie gras	9,95 €
Chevreuil grand veneur	9,95 €

Les volailles de fêtes cuites

Minimum 2 personnes

Dinde fermière farcie (marrons)	9,95 €
Chapon fermier farci, truffe et marrons	9,95 €

Légumes et garnitures

Minimum 2 personnes

Purée à la truffe	6,00 €
Gratin dauphinois simple	3,50 €
Gratin dauphinois aux cèpes	4,00 €
Gratin de cardons	4,50 €
Purée de marrons	3,90 €
Purée de carottes	3,80 €
Purée de panais	3,90 €
Galette de courgettes	2,20 €
Riz courgettes	2,95 €
Pomme dauphine	2,50 €
Epinard frais à la crème	3,80 €

PAUVERT Traiteur