

## Fermeture le 25 décembre, le 1er janvier

Dans un souci de qualité et d'attente, nous pourrons être amenés à clôturer les commandes dès que notre capacité maximale sera atteinte.



## Conditions de vente:

Le retrait de vos créations festives s'effectuera au **4 quai de l'Île**, à l'arrière de notre boutique, sur présentation du bon de commande remis lors de votre règlement.

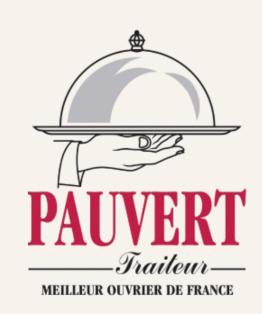
Chaque commande est définitive dès son enregistrement et réglée le jour de la prise de commande.

Nos mets sont présentés dans des plats consignés, gage d'élégance et de durabilité :

• Terrine ou plat inox: 10,00 €

Le montant de la consigne vous sera restitué par carte bancaire lors du retour des plats.

Pour mieux vous accompagner en cette période gourmande, nous serons exceptionnellement ouverts les dimanches 14, 22 et 29 décembre, ainsi que le dimanche 4 janvier, à l'occasion de l'Épiphanie.



Uniquement sur commande

2025



**Pauvert Traiteur** 

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

~ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
La carte cocktail		Les entrées chaudes Minimum 2 personnes		Les viandes et volailles cha	udes
Pains surprise (assortiment de 40 pièces)			0.00.6	Poularde aux morilles	9,95€
Pain charcuterie varié	30,00€	Escargot frais au beurre (la douzaine)	9,90 €	Poularde aux écrevisses	9,95€
Pain saumon fumé, tarama	32,00 €	Boudin blanc maison	3,50 €		·
Les verrines de Noël	02,000	Boudin blanc maison truffé à 1%	5,00€	Suprême de pintadeau aux cèpes	9,95 €
La boite de 6 verrines assorties	10,00€	Bouchée à la reine individuelle	4,90€	Suprême de pintadeau aux girolles	9,95€
La boite de 12 verrines assorties	20,00€		·	Filet de caille sauce émulsion au foie gras	9,95€
Nos petits fours chauds		Feuilleté rond au ris de veau 4 pe 6 pe		•	·
Assortiment de feuilleté salés chauds (100g par personne, environ 10 pièces)	3,80€	· ·	,	Chapon fermier farci, truffe et marrons	9,95 €
Petits fours chauds assortis (bouchée au beaufort, bouchée forestière, saumon épinards, gougère fromage, pizza)					
La boite de 10 pièces	10,00€	Les poissons chauds		Légumes et garnitures	
La boite de 20 pièces	20,00€	Minimum 2 personnes		Minimum 2 personnes	
Gambas panées		Coquille Saint Jacques tradition	7,80 €	Risotto à la truffe	6,00€
La boite de 10 pièces PAUVERT	10,00€	Gratin de fruits de mer (lottes, St Jacques	s) 9,95€	Purée à la truffe	6,00€
La boite de 20 pièces  Traileur  MELLEUR OLYRIER DE FRANCE	20,00€	Lotte à l'américaine	9,95€	Gratin dauphinois simple	3,50€
Les entrées froides		Lotte aux petits légumes	9,95€	Gratin dauphinois aux cèpes	4,00€
Minimum 2 personnes		Noix de Saint Jacques au Noilly	9,95€	Gratin de cardons	4,50€
Foie gras de canard maison	12,00€	Filet de bar sauce champagne	9,95€	Purée de marrons	3,90 €
Opéra de foie gras aux figues	8,60€	Pavé d'omble chevalier au génépi	9,95€	Purée de carottes	3,80€
Pavé landais aux fruits secs	6,80€	Filet de Saint Pierre crème de homard	9,95€	Purée de panais	3,90€
Pâté en croute de canard, foie gras	. = = =	Gratin de homard (1 homard par pers.)	24,00€	Galette de courgettes	2,50€
et figues	6,50€			Riz courgettes	2,95€
Pavé Norvégien	4,95€			Pomme dauphine	2,50€
Maraichère de Saint-Jacques	4,95€			Epinard frais à la crème	3,80€
Oeuf Norvégien	4,20€				
Saumon fumé Norvégien	7,40 €				
Demi Langouste à la Parisienne	19,85€				T
Demi Homard frais mayonnaise	19,85€				