



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.

CARTE DE NOËL



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

Pains surprise (assortiment de 40 pièces)

Pain charcuterie varié 30,00 €

Pain saumon fumé, tarama 32,00 €

Les verrines de Noël

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 3,80 €
(100g par personne, environ 10 pièces)

Petits fours chauds assortis

(bouchée au beaufort, bouchée forestière, saumon épinards, gougère fromage, pizza)

La boîte de 10 pièces 10,00 €

La boîte de 20 pièces 20,00 €

Gambas panées

La boîte de 10 pièces 10,00 €

La boîte de 20 pièces 20,00 €



Les entrées froides

Minimum 2 personnes

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 4,95 €

Maraichère de Saint-Jacques 4,95 €

Oeuf Norvégien 4,20 €

Saumon fumé Norvégien 7,40 €

Demi Langouste à la Parisienne 19,85 €

Demi Homard frais mayonnaise 19,85 €

Les entrées chaudes

Minimum 2 personnes

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 €

Feuilleté rond au ris de veau 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 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 €

Filet de caille sauce émulsion au foie gras 9,95 €

Chapon fermier farci, truffe et marrons 9,95 €

Légumes et garnitures

Minimum 2 personnes

Risotto à la truffe 6,00 €

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 2,50 €

Riz courgettes 2,95 €

Pomme dauphine 2,50 €

Epinard frais à la crème 3,80 €



MENU