



Fermeture le 25 décembre, le 1er janvier

Pour garantir la qualité de notre service, nous nous réservons le droit de suspendre la prise de commandes une fois le volume maximal atteint. Merci de votre compréhension.

Conditions de vente

Pour fluidifier le retrait de votre commande, celle-ci s'effectuera 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 inclura 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 : 10,00 €

JOYEUX NOËL & MEILLEURS VOEUX

Pauvert Traiteur

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



Carte de Noël

(Sur commande)



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

Petits fours chauds assortis
(6 sortes : 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	15,00 €

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 €
Bouchée aux fruits de mer individuelle	4,90 €
Feuilleté rond au ris de veau	4 pers. 16,00 € 6 pers. 24,00 €

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	4,80 €
Maraichère de Saint-Jacques	4,80 €
Oeuf Norvégien	6,00 €
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 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 €
Canard aux girolles	9,95 €
Filet de caille sauce émulsion au foie gras	9,95 €
Chevreuril grand veneur	9,95 €
Filet de pigeon sauce pain d'épice	14,95 €

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

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	2,20 €
Riz courgettes	2,95 €
Pomme dauphine	2,50 €
Épinard frais à la crème	3,80 €