

## Les poissons froids

Les poissons entiers en Bellevue avec fond d'artichaut, pointe d'asperge en garniture  
minimum 6 personnes

Saumon en Bellevue	9,20 €
Médailon de saumon garni	7,80 €

## Les viandes chaudes

minimum 4 personnes

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

## Les volailles de fêtes crues prêtes à cuire

(La pièce)

Dinde fermière de Bresse (environ 3,5kg)	75,00 €
Dinde fermière label (environ 3,5kg)	60,00 €
Chapon fermier label (environ 3,5kg)	60,00 €
Farce fine nature (prix au kg)	20,80 €
Farce fine aux marrons (prix au kg)	22,80 €
Farce fine truffée (prix au kg)	36,80 €

## Idée cadeau

Une terrine de foie gras de canard nature « maison »

Terrine de 150g	22,00 €
Terrine de 300g	44,00 €
Terrine de 600g	88,00 €



Possibilité de mettre des blocs de foie gras de canard et oie sous vide au kg

Les commandes sont à effectuer au magasin, jusqu'au **21 décembre** pour les fêtes de Noël (24 & 25 décembre) et jusqu'au **28 décembre** pour le réveillon du 31 décembre.

## Conditions de vente

Pour des raisons sanitaires liées au COVID 19 et dans le but d'améliorer l'attente et la distanciation sociale, l'enlèvement de votre commande s'effectuera au « 4 quai de l'île » à l'arrière de notre boutique.

Toute commande sera ferme et définitive, à régler le jour de la prise de commande.

Un bon de commande vous sera remis avec le montant total de votre commande, **consignes incluses**.

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



## Carte de Noël 2021

Uniquement 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 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 entrées chaudes

Escargot frais au beurre (la douzaine)	8,80 €
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. 14,00 € 6 pers. 21,00 €
Feuilleté rond aux fruits de mer	4 pers. 14,00 € 6 pers. 21,00 €

## Les entrées froides

Disposition sur plat possible - minimum 4 personnes

Foie gras de canard maison	11,00 €
Foie gras d'oie maison	12,00 €
Opéra de foie gras aux figues	6,60 €
Pavé landais aux fruits secs	4,80 €
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	18,00 €

## 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	9,80 €
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 €

## Les viandes et volailles chaudes

minimum 2 personnes

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 €
Canard à l'orange	8,80 €
Canard aux girolles	8,80 €
Filet de caille sauce émulsion au foie gras	9,40 €
Chevreuril grand veneur	9,85 €

## Les volailles de fêtes cuites

minimum 2 personnes

Dinde fermière farcie (marrons)	8,40 €
Dinde de Bresse farcie (marrons)	9,20 €
Chapon fermier farci, truffe et marrons	9,85 €

## Légumes et garnitures

minimum 2 personnes

Purée à la truffe	6,00 €
Gratin dauphinois simple	3,20 €
Gratin dauphinois aux cèpes	3,80 €
Gratin de cardons	4,20 €
Purée de marrons	3,60 €
Purée de carottes	3,40 €
Purée de panais	3,60 €
Garniture de gibier	4,85 €
Gratin de courgettes	2,80 €
Galette de courgettes	2,00 €
Riz courgettes	2,80 €
Pomme dauphine	2,00 €
Epinard frais à la crème	3,40 €
Tomate grillée, champignons	2,80 €