PAUVERT
Traiteur
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Joyeux Noël

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

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 20 et 27 le matin ainsi que les lundis 21 et 28 décembre toute la journée.
Nous serons également ouverts le samedi 2 et dimanche 3 janvier le matin à l'occasion de l'Épiphanie.

CARTE DE NOËL

PAUVERT
Traiteur
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Uniquement sur commande

2026

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 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)	3,80 €

Petits fours chauds assortis
(Bouchée au beaufort, bouchée forestière, saumon épinards, gougère fromage, pizza)

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

Gambas panées

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

PAUVERT Traiteur
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

Les entrées froides

Minimum 2 parts par variétés

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 €
Œuf Norvégien	6.00 €
Saumon fumé Norvégien	7,40 €
Demi Langouste à la Parisienne	19,85 €
Demi Homard frais mayonnaise	19,85 €

Les entrées chaudes

Minimum 2 parts par variétés

Escargot frais au beurre (la douzaine)		10.90 €
Boudin blanc maison		4.00 €
Boudin blanc maison truffé à 1%		5,50 €
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 parts par variétés

Coquille Saint Jacques tradition	8.95 €
Gratin de fruits de mer (lottes, St Jacques)	10,95 €
Lotte à l'américaine	10,95 €
Lotte aux petits légumes	10,95 €
Noix de Saint Jacques au Noilly	10,95 €
Filet de bar sauce champagne	10,95 €
Pavé d'omble chevalier au génépi	10,95 €
Filet de Saint Pierre crème de homard	10,95 €
Gratin de homard (1 homard par pers.)	24,00 €



Les viandes et volailles chaudes

Minimum 2 parts par variétés

Poularde aux morilles	10,95 €
Poularde aux écrevisses	10,95 €
Suprême de pintadeau aux cèpes	10,95 €
Suprême de pintadeau aux girolles	10,95 €
Filet de caille sauce émulsion au foie gras	10,95 €
Chapon fermier farci, truffe et marrons	10,95 €

Légumes et garnitures

Minimum 2 parts par variétés

Risotto à la truffe	6,00 €
Purée à la truffe	6,00 €
Gratin dauphinois simple	3,80 €
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