



CARTE COMMANDES TRAITEUR

- PRINTEMPS ÉTÉ 2026 -

PARTICULIERS & PRO

pour tous vos évènements,
de l'apéritif au dessert !

*Notre équipe de cuisiniers et pâtissier professionnels vous propose
des produits frais préparés dans notre laboratoire
de production attenant à la boutique à Anthy sur Léman.*

traiteur-anthy.com
contact@traiteur-anthy.com | 07 60 22 18 08
Anthy sur Léman (74)



VOS COMMANDES TRAITEUR

combien?
quand?
comment?

→ **minimum de 6 personnes par choix**
→ **au plus tôt possible !**

3jours, 1 semaine à l'avance, deux mois...

plus ou moins selon les préparations souhaitées et périodes de l'année.

Pour de **plus petites quantités & d'autres choix** et idées:
retrouvez la **carte boutique à l'emporter** sur notre site.

Les tarifs présentés sont TTC.
Toute commande sera validée par le dépôt d'un acompte
représentant environ 30% de la somme engagée,
en lien bien sûr avec l'équipe.

Nous sommes disponibles avec plaisir pour échanger autour
de vos besoins et envies, directement en boutique, par téléphone ou mail.

*À bientôt, et au plaisir de vous servir,
Toute l'équipe Codex & Co.*



PETIT SOMMAIRE

- Apéritif, cocktails & dînatoires..... p.3 & 4
- Buffet froid & BBQ..... p.5
- Entrées..... p.6
- Plats..... p.7 & 8
- Plateaux repas..... p.9
- Desserts..... p.10
- Boissons..... p.11



= végétarien: sans poisson, crustacés ni viandes

APÉRITIF, BRUNCH, DINATOIRE

Exemples d'assortiments, prêts à être commandés:
Présentés sur planche bois, plateaux inox ou plateaux jetables.

Rassemblement de dernière minute, en simplicité

Tresse emmental, Pizza, Pissaladière,
Charcuteries 60gr. + Fromages d'ici 60gr. + Pain tranché,
+ 2 pièces sucrées 17,90€/pers.

Le Dinatoire "Qui va bien!"

Pouf aux noix, Pain suédois au thon, Tresse emmental, Navette de mousse de canard,
Charcuteries 60gr. + Fromages d'ici 60gr. Pain tranché,
+ 2 pièces sucrées 23,40€/pers.

Mini verrines, mignardises & feuilletés

Personnalisez votre assortiment sur devis !

Apéritif Gourmand

.Mini pizza
.Pissaladière
.Verrine de perles marines
.Mini quiche légumes
.Verrine crozets & fêta
12,90€/pers.

Apéritif Lac & Montagne

.Tresse
.Bonbon de tomates & mozzarella
.Duo de féra & confit de tomates cerises (verrine)
.Petit pain d'Abondance
.Navette de mousse de canard

14,90€/pers.

Dinatoire Codex

.PannaCotta petits pois & poulpe (verrine)
.Aiguillette de poulet romarin citron
.Tarte tomate
.Mini quiche légumes
.Verrine crozets & fêta
.Mini pizza
.Toast tartare de tomates & tête de moine
.Pâté en croûte
.Pain suédois au thon
30,30€/pers.
+2sucrées 34,90€/pers.

Dinatoire du Passage

.Quinoa, amandes, boulgour & sésame (verrine)
.Wrap poulet curry
.Bonbons tomates mozzarella
.Navette de mousse de canard
.Pissaladière
.Buns saumon
.Petit pain d'Abondance
Duo de féra & confit de tomates cerises (verrine)
.Briochette aux noix et salade
29,60€/pers.
+2sucrées 34,20€/pers.

Votre choix personnalisé sur devis !

Pour aller plus loin, autres créations...

à partir de 6 à 12 pièces par choix

.Douceur de truffe & magret de canard (verrine)
.Roulé Italien en brochette
.Mini croque truffé
.Mini éclair de Pata Negra
.Queue de gambas panée sauce cocktail
.Royale de foie gras en tartelette
.Bouchée de tataki de thon
.Cappuccino de champignons & crème de lard
.Pannacotta d'avocats & crevettes sautées aux notes de soja,sésame (verrine)
.Langouste aux agrumes (verrine)
.Toast de foie gras (2ogr.) 4,10€ p.
.BB Burger bœuf & Abondance (chaud) 3,40€ p.

-sur devis-

Contactez-nous pour discuter de vos envies, quantités et budget !

APÉRITIF, BRUNCH, DINATOIRE, suite

DE LA FRAÎCHEUR !

- .Gaspacho melon & menthe ☘
- .Gaspacho de tomates & basilic ☘
- .Dips de légumes crus & sauces 80gr. ☘

sur devis
sur devis
2,80€ /pers.

CHARCUTERIE

Mix Jambon blanc, jambon cru, rosette, pavés variés, boeuf séché du Chablais, chorizo.

60gr. 3,90€ /pers.
80gr. 4,90€ /pers.

- .Jambon blanc à la truffe 60gr. en chiffonade
- .Jambon cru à la Truffe en chiffonade
- .Jambon Pata Negra 42mois Jabugo/Bellota

& FROMAGES ☘

Mix Abondance, Tomme de Savoie, Reblochon, Chèvre.

60gr. 3,60€ /pers.
80gr. 4,80€ /pers.

3,40€/pers.
selon quantité
selon quantité

PAINS SURPRISE (Pain maison également, env. 50 petits toasts)

.Le Mix d'ici 54€ .Le Charcutier 52€ .Le Fromager 56€

SNACKING BRUT (non découpé, non présenté)

- | | | |
|---|-----------------------|-----------------------|
| .Tarte à la tomate ou aux légumes ☘ | (bande 50*10cm) | 24,90€ la bande |
| .Pizza Reine, 4 fromages ☘ ou Légumes ☘ | (plaqué 53*32cm) | 32€ à 35,90 la plaque |
| .Quiche lorraine, légumes ☘ ou thon | (bande 50*10cm) | 37€ à 42€ la bande |
| .Tarte Tians ☘ | (bande haute 50*10cm) | 42,00€ la bande |

La touche sucrée.... Mini verrines, mignardises & macarons.

- .Tiramisu Spéculoos .Tiramisu fruits rouges .Duo citron framboises
 - .Mousse au chocolat .Mousse chocolat & passion
 - .Paris Brest **CHOIX A VOIR SELON PRODUCTIONS**
 - .Macarons
- 2,20€ la verrine
2,60€ la mignardise
2,20€ le macaron

GOÛTER & PETITS BISCUITS & complément pour brunch

- .Cookie aux pépites de chocolat
- .Muffin myrtilles ou tout chocolat
- .Fondant au chocolat ou brownie
- .Pâté en croûte aux pommes caramélisées
- .P'tits biscuits:

Mini palets breton, palmiers, florentins, cookies biscuits avoine noisette, orangettes, ...

- .Salade de fruits frais

selon choix

Rdv page 9 (desserts) pour encore plus de choix !

Votre choix personnalisé sur devis !



& Citronnade, framboisine, punch, cave, soft, café, ...

BUFFET FROID & BBQ, brunch

Personnalisation sur devis !
(quantités/choix/tarif)

Viandes froides & sauces

.Aiguillette de poulet mariné romarin citron

.Rôti de porc (1 tranche)

.Rôti de bœuf (2 tranches)

& sauces mayonnaise, tartare, andalouse.

11,10€ /pers.

.Pilons de poulet tex-mex (2/pers.)

sur devis

Assortiment de salades 250gr. /pers.

.Taboulé ☘ .Pasta pesto ☘

.Coleslaw ☘ .Carottes rappées ☘ .Piémontaise

.Lentilles croquantes ☘ .Crozets fêta ☘

.Quinoa boulgour amandes ☘ .Pasta pesto ☘

.Asiatique ☘ .Grecque ☘

Assortiment au choix
250gr. env.4,90€/pers.

.Tomates Françaises & mozzarella

sur devis

2€ /pers.

.Salade de crabe (80gr.)

2,70€ /pers.

.Salade de calamars à la Niçoise (80gr.)

4,80€ /pers.

.Queues de gambas marinées piquantes (80gr.)

5,10€ /pers.

.Poulpes marinés à la provençale (80gr.)

De la Fraîcheur !

.Gaspacho melon & menthe ☘

sur devis

.Gaspacho de tomates & basilic ☘

sur devis

.Dips de légumes crus & sauces 80gr. ☘

2,80€ /pers.

SNACKING BRUT (non découpé, non présenté)

.Tarte à la tomate ou aux légumes ☘ (bande 50*10cm)

24,90€ la bande

.Pizza Reine, 4 fromages ☘ ou Légumes ☘ (plaqué 53*32cm)

32€ à 35,90 la plaque

.Quiche lorraine, légumes ☘ ou thon (bande 50*10cm)

37€ à 42€ la bande

.Tarte Tians ☘ (bande haute 50*10cm)

42,00€ la bande

BARBECUE

.Chipolatas natures ou aux herbes

Tarifs sur devis

.Merguez (sans porc)

.Aiguillette marinées romarin citron

.Brochette de porc texmex

.Brochette de poulet aux girolles

.Brochette de boeuf piri-piri

.Côte de boeuf Française

.Tomahawk

.Pommes de terres sautées

3,60€/pers.

.Riz aux amandes

3,60€/pers.

.Ratatouille, haricots verts, poêlée de légumes 100gr.

2,20€/pers.

ENTRÉES

Voici des exemples, retrouvez plus d'idées en boutique ou sur nos réseaux sociaux !

Entrées froides

.Saumon Bellevue & mayonnaise	tarif sur devis.
.Terrine de saumon à l'oseille (env. 100gr.)	10,90€ par pers.
+ ajout salade de crabe 60gr.	1,80€/pers.
.Opéra de saumon (<i>mousseline saumon, crème fines herbes & biscuit neutre</i>).	8,90€ p.
.Pannacotta de petits pois & poulpes marinés à la provençale	12,90€ p.
.Pannacotta d'avocats & tartare de crevettes sautées <i>aux notes de soja & sésame</i>	12,90€ p.
.Tartare de Saint Jacques sur fraîcheur de petit pois & <i>son palet parmesan</i>	10,90€ p.
.Tiramisu aux écrevisses	12,90€ p.
.Espumas aux fines herbes & tartare de tomates <i>entouré de son jambon Serrano</i>	9,90€ p.
.Gondole de féra (<i>en rillettes, fumée & confit de tomates cerises dans tartelette</i>)	13,90€ p.
.Madame Charlotte <i>(médaillasson de saumon Bellevue, charlotte de courgettes et émulsion citronnée/gingembre)</i>	12,90€ p.
.Tataki de thon (saku) au sésame & réduction de soja	13,90€ p.
.Douceur de truffe <i>(en verrine: Jambon cru ibérique truffé, caviar d'aubergines, crème de truffes & tartare tomates)</i>	12,90€ p.
.Éclair de Pata Negra, mousse Ossau Iraty & confit de tomates cerises	14,90€ p.
.Royale de foie gras déclinée en trois tartelettes (<i>magret de canard, fruits rouges, cacao amer</i>)	16,90€ p.
.Tranche de notre foie gras (<i>origine France</i>) 80gr. & son chutney	15,90€ p.
.Verrine de langouste aux agrumes	14,90€ p.
.Queue de langouste Bellevue & salade de crabe (2pers.)	48,00€ pour 2 pers.
.Tartare de saumon, mousse fines herbes & pointes d'asperges vertes	12,90€ p.
.Tartare de féra, mangue & combawa	13,90€ p.

Entrées chaudes

.Chausson volaille & morilles	10,90€ p.
.Chausson Nantua (poulet & écrevisses)	10,60€ p.
.Chausson asperges pleurotes	9,60€ p.
.Coquille Saint Jacques à la Normande	12,90€ p.
.Aumonière de ris de veau flambés au cognac & crème morilles	11,90€ p.
.Nem poulet.....	1,90€ p.

***Rappel: commande à partir de 6 personnes par choix,
Pour de plus petites quantités voir le choix à l'emporter en boutique.***

NOS PLATS SIGNATURE

Voici des exemples, retrouvez d'autres idées en boutique ou sur nos réseaux sociaux !

VIANDES

.Diots sauce au vin rouge ou vin blanc	8,60€ /pers.
.Jambon braisé à la crème forestière	9,60€ /pers.
.Mignon de porc lardé & jus aux champignons	12,90€ /pers.
.Émincé de poulet crème basilic	10,90€ /pers.
.Sauté de poulet sauce reblochon	11,90€ /pers.
.Polpettes (boulettes boeuf, parmesan, basilic) sauce sicilienne	12,20€ /pers.
.Sauté de veau à la provençale	13,90€ /pers.
.Bœuf Thaï	13,90€ /pers.
.Filet mignon de veau, jus aux pêches	14,90€ /pers.
.Filets de poulets snackés sauce crème & cèpes	12,90€ /pers.
.Magret de canard sauce crème poivre ou fruits rouges	19,90€/pers.
.Souris d'agneau & crème petite pois menthe	19,90€ /pers.
.Croustillant de filet de bœuf, duxelles de champignons, & crème morilles	24,90€ /pers.
.Tournedos de bœuf sauce roquefort	16,90€ /pers.

POISSONS

.Filets de perches au beurre blanc citronné ou crème échalotes	16,90€ /pers.
.Dos de cabillaud, brounoise de légumes et crème basilic	17,90€ /pers.
.Quenelles de brochet sauce Nantua	14,90€ /pers.
.Dorade en nage de mandarine	17,90€/pers.
.Filets de rougets façon bouillabaisse	17,90€ /pers.
.Filets de sole, mousseline crevettes en nage de moules safranées	17,90€ /pers.
.Truite laquée à l'asiatique	16,90€ /pers.
.Papillote de lotte à l'armoricaine	17,90€ /pers.
.Dos de cabillaud, beurre blanc & sauce vierge	16,90€ /pers.
.Cuisse de grenouille persillée	

ACCOMPAGNEMENTS

.Pommes de terre sautées	3,60€ /pers.
.Riz basmati ou Riz aux amandes	2,10€ à 3,60€ /pers.
.Gratin dauphinois ou Polenta crémeuse	4,80€ /pers.
.Risotto de légumes ou Purée de pommes de terre	5,20€ /pers.
.Supplément poêlée de légumes, ratatouille ou haricots verts	2,20€/pers.

Nos plats sont disposés dans des contenants permettant la remise en température, et vous donnons les conseils pour cela. Possibilité de prêt de boîtes isothermes.

Livrailles & départs chauds envisageables selon disponibilités, sur devis.

Personnalisation sur devis !

(quantités/choix/tarif)

PLATS FESTIFS & COLLECTIFS

.Paella (Poulet, chorizo, moules, encornets, calamars, gambas) Ajout lotte possible sur demande.	14,90€ /pers.
.Tajine (Miel, citron, abricot, poulet, merguez, boulettes kefta, menthe fraîche & semoule) Ajout veau possible sur demande.	14,90€ /pers.
.Couscous (Boulettes de bœuf, merguez, poulet, pois chiches, légumes & semoule) Ajout agneau possible sur demande.	13,90€ /pers.
.Lasagnes bœuf .Lasagnes saumon épinards .Lasagnes de légumes	10,90€ /pers. 13,90€ /pers. 12,90€ /pers.
.Enchiladas poulet	13,90€ /pers.
.Tartiflette	11,90€ /pers.
.Risotto de légumes de saison .Risotto à la truffe	12,90€ /pers. 14,90€ /pers.
.Pasta Gorgonzola & épinards .Pennes poulet, crème & champignons ou Pesto Rosso .Fish'n'Chips	11,90€ /pers. 11,90€ /pers. 10,90€ /pers.



Personnalisation sur devis !
(quantités/choix/tarif)

Pour plus d'inspiration,
De nouveaux plats chaque semaine en boutique !

Propositions spéciales pour les associations possibles.

DESSERTS

PETITES PIÈCES SUCRÉES

Mini verrines, mignardises & macarons sur plateau.

- | | | | |
|---|----------------------------|------------------------|---------------------|
| .Tiramisu Spéculoos | .Tiramisu fruits rouges | .Duo citron framboises | |
| .Mousse au chocolat | .Mousse chocolat & passion | | 2,20€ la verrine |
| .Paris Brest .CHOIX A VOIR SELON PRODUCTIONS | | | 2,60€ la mignandise |
| .Macarons | | | 2,20€ le macaron |

DESSERTS INDIVIDUELS

- | | |
|---|------------------------------|
| .Mousse au chocolat | |
| .Tiramisu spéculoos ou Oréo ou fruits rouges | |
| .Fondant au chocolat | |
| .Saint Honoré, Tropézienne | |
| .Choux pistache framboises | |
| .PanaCotta fruits rouges ou exotique | à partir de 3,90€ la pièce |
| .Tarte tutti frutti ou tarte aux fraises, ou aux fruits | <i>selon choix et saison</i> |

GÂTEAUX & ENTREMETS

- | | |
|---|-------------------------------|
| .Chocolat passion | |
| .Duo croquant chocolats | |
| .Fraisier, Framboisier, tutti frutti crémeux | |
| .Forêt Noire framboises ou cerises | |
| .Le Yuzu: mousse framboises & insert yuzu mandarine | |
| .Exotique: crémeux passion, ananas, mangue & coco | |
| .Tarte citron meringuée | |
| .Moelleux aux fruits, tarte aux fruits | |
| .Pavlova fruits rouges ou exotiques | <i>selon choix, sur devis</i> |

NUMBER CAKES, Wedding Cake & PERSONALISATIONS

sur devis selon vos envies

GOÛTER & PETITS BISCUITS & complément pour brunch

- | | |
|---|-------------------------------|
| .Cookies aux pépites de chocolat. | |
| .Muffin myrtilles ou chocolat | |
| .Fondant au chocolat ou brownie | |
| .Pâté en croûte aux pommes caramélisées | |
| .P'tits biscuits: | |
| <i>Mini palets breton, palmiers, florentins, cookies biscuits avoine noisette, mini palmiers, orangettes, ...</i> | à partir de 2,10€ pièce |
| .Salade de fruits frais | <i>selon choix, sur devis</i> |



Citronnade, framboisine, punch, cave, soft, café, ...

page n°11

Personnalisation sur devis !
(quantités/choix/tarif)

PLATEAUX REPAS

LE TERROIR 16,90€

- .Tarte à la tomate et jeunes pousses
- .Pâté en croûte
- .Jambon de Pays
- .Assortiment de salades de saison
- .Dessert du jour
- .Fromage .Pain .Couverts

LE FRAICHEUR 18,90€

- .Tarte à la tomate & jeunes pousses
- .Terrine de poissons
- .Salade de crabe
- .Assortiment de salades de saison
- .Dessert du jour
- .Fromage .Pain .Couverts

LE GOURMAND 19,90€

- .Wrap poulet curry & jeunes pousses
- .Assortiment de salades de saison
- .Dessert du jour
- .Fromage .Pain .Couverts

DERNIÈRE MINUTE & PERSONALISATIONS

Nous restons disponibles pour toute demande.
Végétarien, sans gluten, hallal, ...

Votre choix personnalisé sur devis !



BOISSONS



SOFT

- .Citronnade Maison 1L 6,00€
- .Jus de fruits & sodas..... sur devis selon choix



ALCOOL

- .Framboisine Maison 1L..... 12,90€
- .Punch Maison (Rhum Brun) 1L..... 16,90€



.Vins rouges, rosé & blancs

.Pétillants

(Champagnes, Clairette, Cerdon, Mollex, Crémants)

.Liqueurs artisanales locales

(Genépi, mandarine, menthe, absinthe, ...)

.P'tits sucre

(Menthe, poire, Limoncello, ...)

.Rhums arrangés du Sud

*selon
choix*

Découvrez notre sélection & nos produits
directement en boutique !

