

Pré-Carte des Fêtes 2025

Chaque produit de cette carte peut être commandé à l'unité, sans minimum de personne (sauf précision)

PETITES PIÈCES (Apéritif ou Dînatoire)

L'Apéritif Festif (les 5 par personne)20,90€/pers.

- .Navette de saumon fumé
- .Émulsion citronnelle gingembre & féra fumée en tartelette
- .Éclair de foie gras
- .Cappuccino de champignons & crème de lard
- .Douceur de truffe en verrine

Nos Classiques (minimum de 6 pers.)

Assortiment de 5, 7 ou 10 petites pièces par personne. (5 pour un apéritif, 7 à 10 pour un dînatoire)

5 pièces/pers. :

Brioche aux noix, Verrine crozets & fête, Pâté en croûte, Verrine de perles marines, Mini quiche15,90€/pers.

7 pièces/ pers. :

Les 5 pièces+ Navette de mousse de canard, duo de féra en tartelette.....23,80€/pers.

10 pièces/pers. :

Les 7 pièces+ Douceur de truffe, Buns saumon, Aiguillette de poulet snackée.35,40€/pers.

Les petites suggestions froides & chaudes (À partir de 6 pièces par choix)

- .Demi pâté en croûte cocktail : magret de canard & abricots(froid)24,00€ la pièce
- .Jambon blanc à la Truffe 30gr. (froid)2,10€ /pers.
- .Croustillant de gambas & sauce (froid)2,90€ la pièce
- .Saumon Mowi (sauvage) fumé par nos soins 60gr. (froid)4,90€ /pers.
- .Mini Boudin Blanc (chaud)0,90€ /pièce
- .Choux croquant duxelle d'escargots & persillade (chaud)2,40€ la pièce
- .BB Burger bœuf & Abondance (chaud)3,40€ la pièce
- .Ballotin de notre foie gras Français (Maison Rougier) 250gr.42,90€ la pièce
- .Charcuteries plateaux 60gr. /pers.....3,80€ /pers. I .Fromages plateaux 60gr. /pers4,40€ /pers.

CAVIAR FRANÇAIS MAISON STURIA

.Le Vintage .L'Origine .L'Oscietre

Sur commande avant le 06 décembre. **Prix à venir.**

ENTRÉES FROIDES

- .Douceur de foie gras Français en tatin de pommes caramélisées11,90€
- .Truite fumée par nos soins (90gr.) & sa mousse citronnée13,90€
- .Tartare de Saint Jacques aux éclats de noisettes sur lit de céleri rave14,90€
- .Tranche de notre foie gras Français (80gr.) & chutney14,90€
- .Oreiller de la belle Aurore (env. 120gr.)15,90€
- Recette du chef Brillat-Savarin ; pâté en croûte aux 8 viandes, foie gras & truffes.
- .Queue de langouste Bellevue & sa salade de crabe (2 pers.)48,00€ pour 2 pers.

ENTRÉES CHAUDES

- .Escargots de Bourgogne persillés (par 6)7,90€ les 6
- .Chausson asperges & pleurotes9,60€
- .Chausson chapon & morilles10,90€
- .Vol au Vent ris de veau10,40€
- .Coquille Saint Jacques12,90€
- .Papillote du lac (quenelle de brochet, médaillon de féra, queues d'écrevisses & sauce Nantua)14,90€

PLATS DE RÉSISTANCE

.Sauté de chapon à la crème et vin jaune (en papillote)	15,90€
.Cochon de lait caramélisé à la bière de Noël et notes d'érable (en papillote)	16,90€
.Confit de veau et duxelles de champignons en croûte & crème de morilles	24,90€
.Filet de truite rôtie et son beurre blanc aux amandes (en papillote)	16,90€
.Filet de dorade en nage de mandarines (en papillote)	17,90€

Sur demande, les portions peuvent être disposées en vrac dans des contenants en aluminium.

ACCOMPAGNEMENTS

.Gratin dauphinois (200gr./pers.)	2 pers. 8,80€
	4 pers. 17,60€ I 6 pers. 24,40€
.Gratin de cardons (100gr./pers.)	2 pers. 10,80€
	4 pers. 21,60€ I 6 pers. 32,40€
.Poêlée de légumes (100gr./pers.)	2 pers. 5,90€
Carotte oranges, carottes jaunes, navets, fèves, haricots, pois gourmands, ...	4 pers. 11,80€ I 6 pers. 17,70€
.Haricots verts persillés (100gr./pers.)	2 pers. 5,90€
	4 pers. 11,80€ I 6 pers. 17,70€
.Flan de légumes individuel	2,90€ pièce

P'TITS LUTINS

.Burger bœuf abondance & ses deux galettes de pdt.	12,90€ /pers.
.Fish'n'Chips (colin pané & ses deux gaufrettes de pdt.)	9,90€ /pers.

DESSERTS

.Assortiment de trois douceurs	6,90€/pers.
.Verrine chocolat & passion, Cannelé, Macaron de fruits rouges	
.Assortiment de 7 macarons	8,90€ la réglette
.P'tits biscuits de Noël	5,90€ le sachet
.Pain d'épices de Sacha & Maman	42€ /kg
.Panettones de Papa poids à confirmer	x€ la pièce

Nos bûches :

.La Chocлаты (détails en cours de finition).....	4 pers. 24,00€ I 6 pers. 34,90€
.Éclat framboises & insert yuzu & mandarines.....	4 pers. 28,00€ I 6 pers. 39,90€
.Bûche glacée fruits rouges, vanille & meringue.....	4 pers. 22,90€ I 6 pers. 34,20€

***Précommandes jusqu'au samedi 29 novembre,**

Puis actualisation de la carte et réouverture des commandes le mardi suivant, le 02 décembre.

Les produits de cette carte seront également disponibles à l'emporter en boutique pendant les fêtes.

Commandes en prépaiement : en boutique ou par téléphone ou mail avec paiement sur notre site.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information.

Au plaisir de vous servir, à très bientôt !

www.traiteur-anthy.com

09.87.01.11.37 I 07.60.22.18.08

Environ 90 % de nos produits sont réalisés en fabrication maison, par notre équipe de cuisiniers et pâtissier, dans notre laboratoire de production attenant à la boutique à Anthy sur Léman.

Découvrez notre univers, et les premiers tests de cette carte sur notre site ou sur les réseaux sociaux !

Toute l'équipe vous souhaite, par avance, d'excellentes fêtes de fin d'année !

