

Carte Boutique Codex & Co

Semaine du mardi 19 au samedi 23 juillet 2022.

+ consultez notre carte traiteur pour vos évènements de plus de 6 personnes !

du mardi au samedi 09h00-18h30 NON-STOP

DERNIÈRE SEMAINE AVANT NOS VACANCES !

fermeture estivale du 23/07 soir au 18/08 inclus,

de retour le vendredi 19 août, avec déjà hâte de vous retrouver.

*Prix à la part ou au kilo | * sans viande | * sans viande, poisson, crustacés.*

SALADES & TAPAS

- .Taboulé*, champignons à la Grecque*, pâtes au pesto* 14,90€/kg
- .Pâtes crevettes & poivrons*, coleslaw* 16,90€/kg
- .Quinoa & amandes*, Lentilles croquantes*, Crozets fêta*, Grecque, Asiatique* 18,90€/kg
- .Tartare de tomates 26,90€/kg
- .Tomates françaises & mozzarella 6,90€ la part
- .Artichauts basilic 27,90/kg
- .Tomates séchées & confites* 32,00/kg
- .Olives vertes* 16,50€/kg
- .Olives noires* 19,90€/kg
- .Salade de crabe* 19,90€/kg
- .Aiguillette de poulet cuite à snacker 27,50€/kg
- .Calamars sauce Niçoise* 24,90€/kg
- .Poules à la provençale* 48,90€/kg

ENTRÉES FROIDES

- .Rôti de porc 27,90€/kg
- .Pâtés en croûte (petits et grands) 24,50€ à 42€/kg
- .Saumon Bellevue* 44,90€/kg
- .Salade de crabe* 19,90€/kg
- .Terrine de saumon à l'oseille* 24,50€/kg
- .Terrine brochet & écrevisses* 28,90€/kg
- .Saumon fumé* 49,90€/kg
- .Féra du Lac fumée* 67€/kg
- .Tian de légumes* 26€/kg
- .Foie gras 165€/kg
- .Espumas (mousse aux fines herbes, tartare de tomates & jambon Serrano) (ven+sam) 8,90€
- .Opéra de saumon
- .Tartare de Saint Jaques* (ven+sam) 9,90€
- .Aspic* 6,90€

ENTRÉES CHAUDES

- .Chausson Nantua (poulet & écrevisses) 7,90€ la pièce
- .Chausson asperges pleurotes* 7,40€
- .Nem poulet & sauce nem 1,90€ la pièce

SNACKING

- .Tarte tomate* 4,10€ la pièce
- .Pizza jambon fromage ou 4 fromages* 4,10€ la part
- .Quiche lorraine 4,20€ la pièce
- .Croque monsieur jambon 5,60€ la pièce
- .Wrap poulet curry 6,40€ lot de 2
- .Croque monsieur chèvre ou reblochon 5,90€ la pièce
- .Club Sandwich 8,90€ lot de 2
- .BURGERS : bœuf & abondance I vegé pesto* I black burger saumon cuit* 8€ la pièce
- .Panini poulet curry ou chèvre* (chaud ou à cuire à la maison) 6,40€ la pièce

PLATS SPÉCIAUX DE LA SEMAINE :

- .Cordon bleu.....3,90€ la pièce
- .Duo de tomate et courgette farcies, sauce tomate & riz aux amandes.....10,90€ la part*
- .Enchiladas..... 10,90€ la part
- .Rougail saucisses & riz blanc.....12,40€ la part
- .Jambon au foin sauce cèpes & p.d.t sautées.....13,90€ la part
- .Paella.....14,90€ la part
- .Filets de poulet aux cèpes & p.d.t sautées15,90€ la part
- .Fish'n'chips* (colin panné & gaufrettes de p.d.t.)*8,90€ la part
- .Lasagnes de bœuf.....9,90€ la part
- .Lasagnes saumon & épinards*.....11,00€ la part
- + VENDREDI & SAMEDI:** .Filets de perches.....16,90€ la part
(réservations conseillées)

* à partir de mercredi

ACCOMPAGNEMENTS

- .P.d.t. sautées* 14,00€ /kg .Galette de p.d.t.* 1,30€ pièce .Gratin dauphinois* 5,50€ la part
- .Polente* 15,90€/kg .Riz aux amandes* 11,90€/kg
- .Poêlée de légumes* 18,90€/kg .Ratatouille 19,90€/kg .Haricots verts* 19,90€/kg
- .Pain frais 1,80€ la baguette

BARBECUE

- .Chipolatas nature, aux herbes, merguez.....15,90€/kg
- .Txistorra (saucisse basque au piment d'Espelette).....19,90€/kg
- .Brochettes de porc.....22,90€/kg
- .Brochettes poulet.....29,90€/kg
- .Brochette saumon.....46,90€/kg
- .Aiguillette de poulet marinée romarin citron.....27,50€/kg
- .Cote de bœuf Française.....42,90€/kg
- .Tomahawk.....59,90€/kg

CHARCUTERIE

- .Planchette charcuterie 18,90€ la pièce .Pâté en croûte poulet citron (cocktail ou grand) 34,00€/kg
- .Pâté en croûte poulet citron (cocktail ou grand) 24,50€/kg .Pâté en croûte Richelieu 29,50€/kg
- .Jambon blanc grillé aux herbes 18,50€/kg .Jambon blanc à la truffe 47,00€/kg
- .Mousse de canard 14,90€/kg .Terrine de canard aux girolles 24,50€/kg
- .Saucissons découpe : chorizo, poivre, montagnard, piment épices, cèpes 18,50€ à 28,90€/kg
- .Saucissons secs pièce de Savoie saveur au choix 3,90€ la pièce
+OFFRE DECOUVERTE : les 4 à 13,90€
- .Pata Negra en saucissons : Nature, Chorizo, Truffe 11,10€ I 09,90€ I 11,30€ pièce
+OFFRE DECOUVERTE : les 3 à 20,90€
- .Fuets : Natue, herbes, poivre, piment non piquant 3,50€ I 3,70€ I 3,70€ I 3,70€ pièce
+OFFRE DECOUVERTE : les 4 à 13,90€
- .Jambon serrano 47,40€/kg .100 % PataNegra 139€ à 176€ selon arrivage
- .Jambon cru de Savoie 22,50€/kg .Jambon cru de Bayonne 26,50€/kg

FROMAGE

- .Planchette fromage 24,90€ la pièce .Cheddar long affinage 6,20€ la pièce
- .Fondue Suisse (env. 3pers.) 19,90€ la pièce .Plateau raclette 1kg 27€ la pièce
- .Reblochon 11,50€ la pièce .Chevrotin 46€/kg .Abondance 27€

DESSERTS

- .Mousse chocolat, Tiramisu Spéculoos ou Oréo 3,90€
- .Panna Cotta Fruits du moment 4,90€
- .Moelleux aux fruits du jour ou mendiant chocolat 4,50€
- .Muffin chocolat I Muffin myrtille 2,90€
- .Cookie l'Original (pépites de chocolat noir) 1,60€ (5+1 offert)
- .Cookies spéciaux (noir noisettes ou caramel pécan) 1,80€ (5+1 offert)
- .Tresses Pralines 45€/kg
- .Verrines et mignardises sucrées 1,90€ la pièce
- .Macarons 1,40€ la pièce
- .Duo mousse chocolat & caramel 4,90€
- .Tarte aux pommes 3,90€
- .Flan pâtissier 3,90€
- .Tarte aux fraises 5,50€
- .Petits et grands gâteaux du jour 12,90 à 32€
- .Réglette de 7 macarons 8,90€ la pièce

BOISSONS

- Soft**
 - .Eau de Thonon 50cl 2€
 - .Perrier 33cl 3€
 - .Jus de pomme, abricots, orange, mangue 33cl 3€
 - .FuzeTea, Sprite, Orangina, SweppesAgrum, Coca, CocaZero 33cl 3€
 - .Thés froids LeafWell 3,00€
- Cave**
 - .Eau de Thonon 1L 3,50€
 - .San Pellegrino 50cl 3,40€
 - .San Pellegrino 1L 3,90€
 - .Verveine glacée (selon saison) 33cl 3,90€
 - .Limonades artisanales 3,00€
 - .Bières locales 33cl 3,90€
 - .Bières locale 75cl 7,80€
 - (La Ringale & Le Mazot :Blanche, blonde légère, blonde plus forte, rousse, IPA, triple, brune)
 - .Framboisine 50cl 8,50€
 - .Framboisine 1L 12,20€
 - .Vins blanc, rosé, rouges & pétillants (75cl, magnum, jero) 6€ à 40€

ÉPICERIE & PRODUITS LOCAUX

- .Paniers garnis & idées cadeaux
- .Chips artisanales française ou italiennes San Carlo (nature, tomates, pesto, citron, paprika) 2,90 à 3,90€
- .Terrines & préparations locales
- .Moutardes & moutardettes
- .Confits & chutneys (mangue, figues, oignons, cerise noire)
- .Biscuits & petits gâteaux
- .Spécialités locales & originales
- .Tartinables bio
- .Huiles & vinaigres français
- .Nougat
- .Sauces diverses
- .Condiments
- .Thés & café
- .Chocolat
- .Miels locaux
- .Liqueurs artisanales



FERMETURE ESTIVALE
du 23/07 soir au 18/08 inclus,
de retour le vendredi 19 août !

Au plaisir de vous retrouver après ce repos mental et physique plus que nécessaire et mérité pour toute l'équipe. Notamment après ces 2 années très compliquées comme vous le savez.

On se retrouve forme, avec plein d'envies et de nouveautés!

Merci encore pour votre soutien, et avec hâte de vous retrouver.

A très vite,
Toute l'équipe Codex & Co.



80 % de nos préparations sont cuisinées maison directement sur place dans notre laboratoire de production attenant à la boutique par notre équipe de cuisiniers et pâtissier.

Au plaisir de vous servir, une bonne semaine & bon appétit !

du mardi au samedi 09h30-18h30 non stop
09.87.01.11.37 | www.traiteur-anthy.com