



CARTE COMMANDES TRAITEUR

- PRINTEMPS ÉTÉ 2025 -

PARTICULIERS & PRO

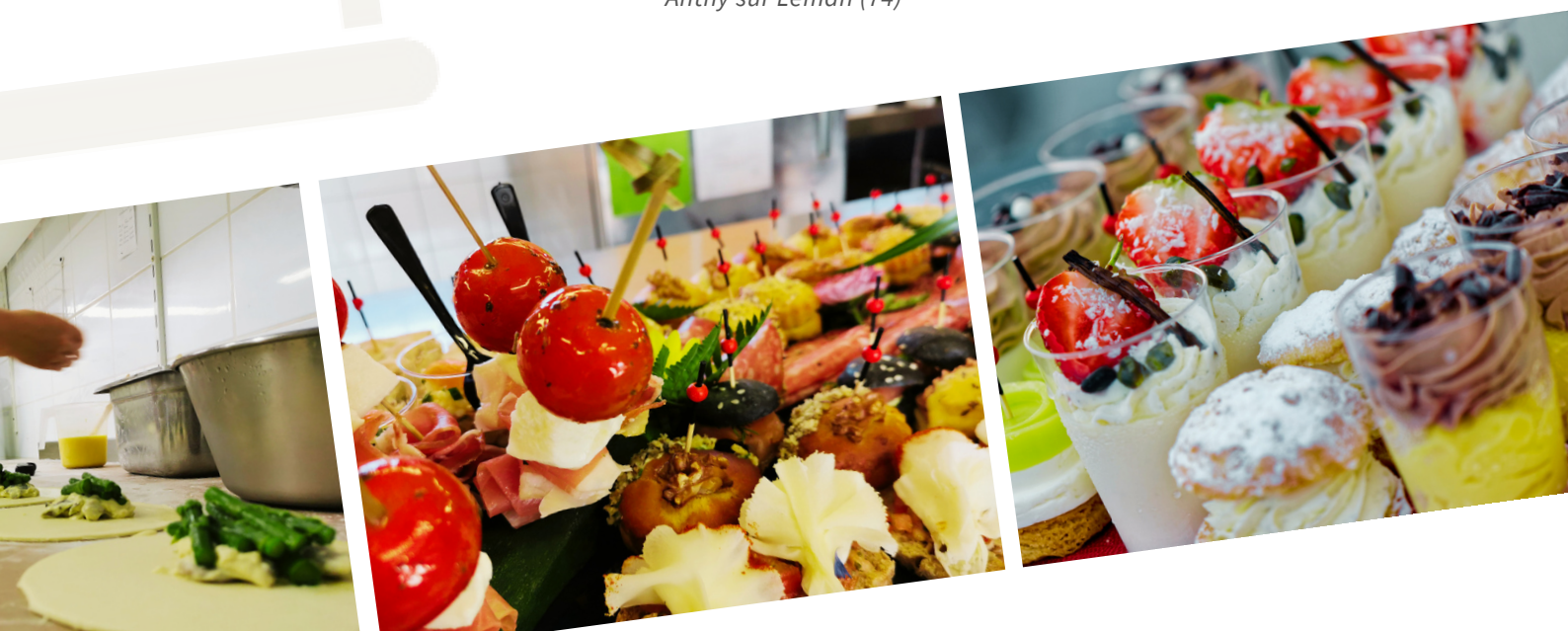
pour tous vos évènements,
de l'apéritif au dessert !

*Notre équipe de cuisiniers et pâtissiers 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 !**

3 jours, 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.

Dînatoire 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.

Dînatoire 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 (20gr.) 4,10€ p.
.BB Burger bœuf & Abondance (chaud) 3,40€ p.

-sur devis-

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

DE LA FRAÎCHEUR !

- .Gaspacho melon & menthe ✓ 16,90€ /L
- .Gaspacho de tomates & basilic ✓ 12,00€ /L
- .Dips de légumes crus & sauces 80gr. ✓ 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 ✓ (plaque 53*32cm) 32€ à 35,90 la plaque
- .Quiche lorraine, légumes ✓ ou thon (bande 50*10cm) 37€ à 42€ la bande
- .Tarte Tian ✓ (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
 - .Tatin de pommes à la fève de tonka .Eclair chocolat myrtilles
 - .Choux pistache framboises .Paris Brest
 - .Macarons
- 2,20€ la verrine
2,60€ la mignardise
2,20€ le macaron

GOÛTER & PETITS BISCUITS & complément pour brunch

- .Cookies (pépites de chocolat ou caramel pécan ou noisettes)
- .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 ci
- .Rôti de porc (1 tranche)
- .Rôti de bœuf (2 tranches)
- & sauces mayonnaise, tartare, andalouse.

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

à venir

Assortiment de salades 250gr. /pers.

- .Taboulé ✓ .Pasta pesto ✓
- .Coleslaw ✓ .Carottes rappées ✓ .Piémontaise
- .Lentilles croquantes ✓ .Crozets fête ✓
- .Quinoa boulgour amandes ✓ .Pasta pesto ✓
- .Asiatique ✓ .Grecque ✓

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

- .Tomates Françaises & mozzarella
- .Salade de crabe (80gr.)
- .Salade de calamars à la Niçoise (80gr.)
- .Queues de gambas marinées piquantes (80gr.)
- .Poultres marinés à la provençale (80gr.)

à venir

2€ /pers.

2,70€ /pers.

4,80€ /pers.

5,10€ /pers.

De la Fraîcheur !

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

16,90€ /L

12,00€ /L

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 ✓ | (plaque 53*32cm) | 32€ à 35,90 la plaque |
| .Quiche lorraine, légumes ✓ ou thon | (bande 50*10cm) | 37€ à 42€ la bande |
| .Tarte Tian ✓ | (bande haute 50*10cm) | 42,00€ la bande |

BARBECUE

- .Chipolatas natures ou aux herbes
- .Merguez (sans porc)
- .Aiguillette marinées romarin citron
- .Brochette de porc texmex
- .Brochette de poulet aux girolles
- .Brochette de boeuf piri-iri
- .Côte de boeuf Française
- .Tomahawk

- .Pommes de terres sautées
- .Riz aux amandes
- .Ratatouille, haricots verts, poêlée de légumes 100gr.

Tarifs à venir

3,60€/pers.

3,60€/pers.

2,20€/pers.

ENTRÉES

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

Entrées froides

.Saumon Bellevue & mayonnaise	tarif à la pesée, sur devis.
.Terrine de saumon à l'oseille (<i>env. 100gr.</i>)	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 & son palet parmesan.	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>médailillon 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.
.Rolls de saumon fumé, lamelles de courgette & émulsion citronnée	14,90€ p.
.Tarte fine aux légumes croquants et mousse fines herbes	8,90€ p.

Entrées chaudes

.Chausson volaille & morilles	9,90€ p.
.Chausson Nantua (poulet & écrevisses)	8,90€ p.
.Chausson asperges pleurotes	8,90€ p.
.Coquille Saint Jacques à la Normande	12,90€ p.
.Aumônière de ris de veau flambés au cognac & crème morilles	11,90€ p.
.Nem poulet & sauce nuoc mam	2€ 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.
- .Boeuf 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, duxelle de champignons, & crème morilles 24,90€ /pers.
- .Tournedos de boeuf sauce roquefort 15,90€ /pers.
- .Cochon de lait caramélisé à la bière et notes d'érable 24,90€ /pers.

POISSONS

- .Filets de perches au beurre blanc citronné ou crème échalotes 16,90€ /pers.
- .Dos de cabillaud, brunoise 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 16,90€ /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.
- .Cuisses de grenouilles persillées

ACCOMPAGNEMENTS 🌿

- .Pommes de terre sautées 3,60€ /pers.
- .Riz basmati ou Riz aux amandes 2,10€ à 3,60€ /pers.
- .Gratin dauphinois ou Polente 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.

Livraisons & 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	10,90€ /pers.
.Lasagnes saumon épinards	13,90€ /pers.
.Lasagnes de légumes	12,90€ /pers.
.Enchiladas poulet	13,90€ /pers.
.Tartiflette	11,90€ /pers.
.Risotto de légumes de saison	12,90€ /pers.
.Risotto à la truffe	14,90€ /pers.
.Pasta Gorgonzola & épinards	9,90€ /pers.
.Pennes poulet, crème & champignons	9,90€ /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
- .Tatin de pommes à la fève de tonka .Eclair chocolat myrtilles 2,20€ la verrine
- .Choux pistache framboises .Paris Brest 2,60€ la mignardise
- .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 selon choix et saison

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 selon choix, sur devis

NUMBER CAKES, Wedding Cake & PERSONALISATIONS

sur devis selon vos envies

GOÛTER & PETITS BISCUITS & complément pour brunch

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



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.

Végetarien, sans gluten, hallal, ...

Votre choix personnalisé sur devis !



BOISSONS



SOFT

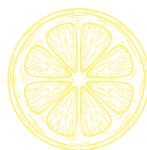
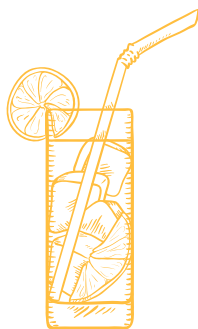
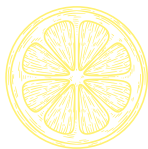
- .Citronnade Maison 1L6,00€
- .Jus de fruits & sodas.....sur devis selon choix

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 sucres
(Menthe, poire, Limoncello, ...)
- .Rhums arrangés du Sud

selon
choix

Découvrez notre sélection & nos produits
directement en boutique !



11/11



11/11