

NOS PETITES PIÈCES (Apéritif ou Dînatoire)

L'assortiment 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 Grands 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. : Briochette 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, Panna cotta petits pois & poulpes.23,80€/pers.
- 10 pièces/pers. : les 7 pièces+ Douceur de truffe, Buns saumon, Aiguillette de poulet snackée.35,40€/pers.

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

- .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.
- .Toast de foie gras Français 20gr. (froid)4,20€ /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 origine France - Maison Rougier) 250gr. Nature ou au Magret de canard IGP fumé42,90€ la pièce
- .Plateaux de charcuteries 60gr. /pers.3,80€pers. I .Plateaux de fromages 60gr. /pers.4,40€pers.

CAVIAR FRANÇAIS MAISON STURIA

.Le Vintage .L'Origin .L'Oscietre

Attention, stock en boutique limité, commandez votre favori pour la fin d'année jusqu'au 16/12/24.

ENTRÉES FROIDES

- .Douceur de foie gras Français en tatin de pommes caramélisées11,90€
- .Truite fumée par nos soins (90gr.) & sa mousse citronnée13,90€
- .Oreiller de la belle Aurore (120gr.)14,90€
- Recette du chef Brillat-Savarin ; pâté en croûte aux 8 viandes, foie gras & truffes.
- .Noix de Saint Jacques snackées sur lit panais vanille & coulis passion14,90€
- .Tranche de foie gras Français (80gr.) & chutney14,90€
- .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 & pleurotes8,90€
- .Chausson chapon & crème morilles10,90€
- .Vol au Vent ris de veau9,90€
- .Coquille Saint Jacques12,40€
- .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)	17,90€
.Confit de veau et duxelles de champignons en croûte & crème de morilles	24,90€
.Filet de truite rôti et son beurre blanc aux amandes (en papillote)	17,90€
.Filet de dorade en nage de mandarines (en papillote)	17,90€

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 d'hiver (100gr./pers.)	2 pers. 5,90€	4 pers. 11,80€ I 6 pers. 17,70€
<i>Panais, butternut, rutabaga, duo de carottes & betterave chioggia.</i>		
.Flan de légumes individuel	2,90€ pièce	

DESSERTS

.Assortiment de trois douceurs	6,90€
<i>Pannacotta exotique, éclair myrtille chocolat, tatin de pommes aux notes de tonka.</i>	
.Assortiment de 7 macarons	8,90€ la réglette
.P'tits biscuits de Noël.....	5,90€ le sachet
.Pain d'épices.....	42€ /kg
.Panettones de Papa et Maman env. 450gr.	19€ la pièce
Nos bûches :	
.La Mémé chocolat ou café (biscuit roulé et crème au beurre)	4 pers. 19,90€ I 6 pers. 29,00€
.Pavlova coco exotique	6 pers. 35,90€
.La Citron & Noisettes	4 pers. 26,90€ I 6 pers. 39,90€
.Éclat framboises, pointe yuzu & mandarine	4 pers. 26,90€ I 6 pers. 39,90€
.Bûche glacée fruits rouges, vanille & meringue*	4 pers. 22,90€ I 6 pers. 34,00€

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 derrière la boutique à Anthy sur Léman.
Découvrez notre univers, et les premiers visuels des produits 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 !

