

Spécial Fêtes

2024

Codex  & CO
TRAITEUR



Nos petites pièces

apéritives ou dînatoires



L'apéritif festif (les 5 par personne) 20,90 €/pers.

- Navette de Saumon fumé
- Féra fumée en tartelette & émulsion citronnelle gingembre
- 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.

(Nous conseillons 5 pièces par personne pour un apéritif, 7 à 10 pour un dînatoire).

Les 5 pièces/pers...... 15,90 €/pers.

Briochette aux noix, Verrine crozets & fête, Pâté en croûte,
Verrine de perles marines, Mini-quiche

Les 7 pièces/pers...... 23,80 €/pers.

Les 5 pièces + Navette de mousse de Canard, Panna cotta petits pois & poulpes

Les 10 pièces/pers...... 35,40 €/pers.

Les 7 pièces + Douceur de truffe, Buns Saumon, Aiguillette de poulet snackée.

Suggestions froides & chaudes (à partir de 6 pièces par choix).

- Jambon blanc à la Truffe 30 gr. (froid) 2,10 €/pers.
- Croustillant de Gambas & sauce (froid) 2,90 € la pièce
- Saumon Mowi (sauvage) fumé par nos soins 60 gr. (froid) 4,90 €/pers.
- Toast de Foie Gras Français 20 gr. (froid) 4,20€ €/pers.
- Mini-boudin blanc (chaud) 0,90 € la pièce
- Chou croquant duxelle d'escargots & persillade (chaud) 2,40 € la pièce
- BB burger bœuf & Abondance (chaud) 3,40 € la pièce
- Ballotin de Foie Gras Français 250 gr. 42,90 € la pièce
Nature ou au Magret de canard IGP fumé
- Plateaux de charcuteries 60 gr./pers..... 3,80 €/pers.
- Plateaux de fromages 60 gr./pers..... 4,40 €/pers.



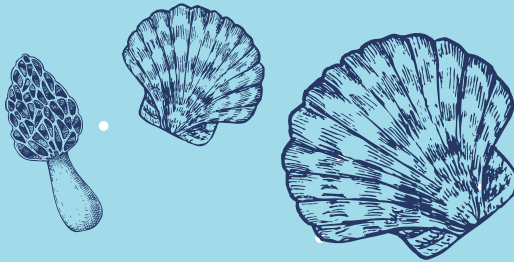
Entrées froides

- .Douceur de Foie Gras Français en tatin de pommes caramélisées 11,90 €
- .Truite fumée par nos soins (90 gr.) & sa mousse citronnée 13,90 €
- .Oreiller de la belle Aurore (120 gr.) 14,90 €
Recette du chef Brillat-Savarin ; pâté en croûte aux 8 viandes, Foie Gras & Truffes.
- .Noix de St Jacques snackées sur lit de panais vanille & coulis passion 14,90 €
- .Tranche de notre Foie Gras (origine France) 80 gr. & chutney 14,90 €
- .Queue de Langouste Bellevue & sa salade de crabe (2 pers.) 48,00 €/2 pers.

Entrées chaudes



- Escargots de Bourgogne persillés Label Rouge (par 6) 7,90 €
- Chausson Chapon & crème Morilles 10,90 €
- Chausson Asperges & Pleurotes **VÉGÉ** 8,90 €
- Vol au Vent Ris de Veau 9,90 €
- Coquille Saint Jacques à la Normande 12,90 €
- Papillote du lac 14,90 €
Quenelle de Brochet, médaillon de Féra, queues d'Écrevisses & sauce Nantua.



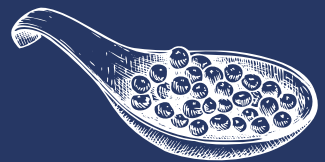
Caviar Français

MAISON STURIA

• Le Vintage

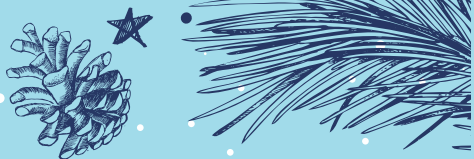
• L'Origin

• L'Oscietre



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

Plats



- 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, duxelle de champignons, en croûte & crème de Morilles ... 24,90 €
- Filet de Truite rôtie et son beurre blanc aux amandes (en papillote)..... 17,90 €
- Filet de Dorade en nage de mandarines (en papillote) 17,90 €

Accompagnements

Gratin daupinois (200 gr./pers.) **VÉGÉ**

2 pers..... 8,80 € 4 pers..... 17,60 € 6 pers..... 24,40 €

Gratin de cardons (100gr./pers.)

2 pers..... 10,80 € 4 pers..... 21,60 € 6 pers..... 32,40 €

Poêlée de légumes d'hiver (100 gr./pers.) **VÉGÉ**

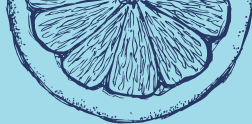
Panais, butternut, rutabaga, duo de carottes & betterave chioggia.

2 pers. 5,90 € 4 pers..... 11,80 € 6 pers..... 17,70 €

Flan de légumes individuel **VÉGÉ** 2,90 €



Desserts



Assortiment de trois douceurs 6,90 €

Panna cotta exotique, éclair myrtille chocolat, tatin de pommes aux notes de tonka.

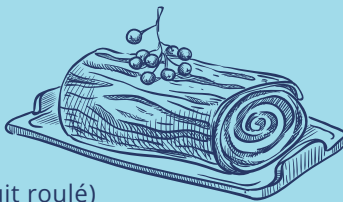
Assortiment de 7 macarons..... 8,90 € la réglette

P'tits biscuits de Noël 5,90€ le sachet

Pain d'épices 42 €/kg

Panettones de Papa et Maman 450 g..... 19 € la pièce


Nos bûches



La Mémé chocolat ou café (biscuit roulé)

• 4 pers. 19,90 €

• 6 pers. 29,00 €

Pavlova coco mangue passion 

Meringue coco, compotée mangue passion, chantilly vanille & guimauve de coco.

• 6 pers..... 35,90 €

La Citron Noisette

• 4 pers..... 26,90 €

• 6 pers..... 39,90 €

Biscuit noisette, crémeux citron noisette, mousse citronnée et praliné noisette sur sablé.

La Framboise, mandarine, yuzu

• 4 pers..... 26,90 €

• 6 pers..... 39,90 €

Biscuit madeleine, mousse framboise & insert mandarine yuzu

La Chocopassion 

• 4 pers..... 26,90 €

• 6 pers..... 39,90 €

Biscuit chocolat, croustillant chocolat, insert passion, mousse chocolat noir 70%

Bûche glacée fruits rouges, vanille & meringue 

• 4 pers..... 22,90 €

• 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, par téléphone ou mail avec paiement sur notre site, toujours en lien avec l'une des vendeuses de la boutique

07 60 22 18 08

traiteur-anthy.com

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.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute information.

Au plaisir de vous servir, à très bientôt !

Horaires exceptionnels d'ouverture

Lun. 2 déc. Fermé	Mar. 3 déc. 9h-18h30	Mer. 4 déc. 9h-18h30	Jeu. 5 déc. 9h-18h30	Ven. 6 déc. 9h-18h30	Sam. 7 déc. 9h-18h30	Dim. 8 déc. Fermé
Lun. 9 déc. Fermé	Mar. 10 déc. 9h-18h30	Mer. 11 déc. 9h-18h30	Jeu. 12 déc. 9h-18h30	Ven. 13 déc. 9h-18h30	Sam. 14 déc. 9h-18h30	Dim. 15 déc. Fermé
Lun. 16 déc. 10h-18h	Mar. 17 déc. 9h-18h30	Mer. 18 déc. 9h-18h30	Jeu. 19 déc. 9h-18h30	Ven. 20 déc. 9h-18h30	Sam. 21 déc. 9h-18h30	Dim. 22 déc. 10h-17h
Lun. 23 déc. 9h-18h	Mar. 24 déc. 8h30-16h Retrait des commandes 8h30-15h30	Mer. 25 déc. Fermé	Jeu. 26 déc. 9h-18h30	Ven. 27 déc. 9h-18h30	Sam. 28 déc. 9h-18h30	Dim. 29 déc. 10h-17h
Lun. 30 déc. 9h-18h	Mar. 31 déc. 8h30-17h Retrait des commandes 8h30-16h30	Mer. 1^{er} janv. Fermé	Jeu. 2 janv. 10h-18h30	Ven. 3 janv. 9h-18h30	Sam. 4 janv. 9h-16h	Dim. 5 janv. Fermé

Départ en vacances hivernales du samedi 4 janvier soir au vendredi 31 janvier à 9h.

RÉOUVERTURE LE VENDREDI 31 JANVIER À 9H

Pour vos commandes traiteur à notre retour, merci d'envoyer un mail que nous traiterons entre le 27 et 28 janvier 2025.



*Toute l'équipe vous souhaite
d'excellentes fêtes de fin d'année !*

Découvrez notre univers, et les premiers visuels de cette carte sur :
traiteur-anthy.com

Suivez-nous !



Codex & Co



codex_co