

## NOS PETITES PIÈCES (Apéritif & 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
- .Mini croque truffé

**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 foie gras Français 250gr. ....42,90€ la pièce
- .Ballotin de foie gras Français au magret de canard IGP fumé 250gr. ....42,90€ la pièce
- .Plateaux de charcuteries 60gr. /pers. ....3,80€pers.      I      .Plateaux de fromages 60gr. /pers. ....4,40€pers.

**Nos Grands Classiques** (minimum de 6 pers.)

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

- 5 pièces/pers. : Brochette aux noix, Verrine crozets & fête, Pâté en croûte, Verrine de perles marines, Mini quiche. ....15,90€/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+ Mini croque truffé, Buns saumon, Aiguillette de poulet snackée. ....35,40€/pers.

## CAVIAR FRANÇAIS MAISON STURIA

.Le Vintage .L'Origin .L'Oscietre

prix à venir.

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

## ENTRÉES CHAUDES

- .Escargots de Bourgogne persillés (par 6) .....7,90€
- .Chausson asperges & pleurotes .....8,90€
- .Chausson chapon & crème morilles .....10,90€
- .Vol au Vent ris de veau .....10,40€
- .Coquille Saint Jacques .....12,90€
- .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 .....	15,90€
.Cochon de lait caramélisé à la bière de Noël et notes d'érable .....	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 .....	16,90€
.Papillote de dorade en nage de mandarines .....	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 &amp; betterave chioggia.</i>		
.Flan de légumes individuel .....	2,90€ pièce	

## DESSERTS

.Assortiment de trois douceurs .....	6,90€
<i>Panna cotta exotique, éclair myrtille chocolat, tatin de pommes et fève 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
<b>Nos bûches :</b>	
.La Mémé chocolat ou café (biscuit roulé) .....	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€

**\*Tarif Précommandes jusqu'au samedi 16 novembre,**

**Puis actualisation de la carte et réouverture des commandes le mardi 19/11.**

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](http://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 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 !

