

Spécial Fêtes

2025





Petites pièces

(pour un apéritif-entrée ou un dîatoire)

L'apéritif festif 20,90 €/ les 5 pièces par pers.
non modifiable

- 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 classiques (à partir de 12 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 dîatoire).

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, duo de féra en tartelette

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).

MINI. 6 p.

- Jambon blanc à la Truffe 30gr. (froid) 🍄 2,10 €/pers.
- Croustillant de Gambas & sauce cocktail (froid) 2,90 € la pièce
- Saumon Mowi (sauvage) fumé par nos soins 60gr. (froid) 🍄 4,90 €/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

SANS MINI.

- Demi pâté en croûte cocktail : Magret de canard & Abricots (froid) 24,00 € la pièce
- Ballotin de notre Foie Gras Français (maison Rougier) 250gr. 🍄 42,90 € la pièce
- Plateaux de charcuteries 60gr./pers. 3,90 €/pers.
- Plateaux de fromages 60gr./pers. 🍷 4,10 €/pers.



sans viande, poisson, crustacés



sans gluten



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 €
- Tartare de Noix de Saint Jacques aux éclats de noisettes
sur lit de céleri rave 🌿 14,90 €
- Tranche de notre Foie Gras (origine France) 80gr. & chutney 🌿 14,90 €
- Oreiller de la belle Aurore (120gr.) 15,90 €
Recette du chef Brillat-Savarin ; pâté en croûte aux 8 viandes, Foie Gras & Truffles.
- 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 Asperges & Pleurotes 🍄 9,60 €
- Chausson Chapon & Morilles 10,90 €
- Vol au Vent Ris de Veau 10,40 €
- Coquille Saint Jacques à la Normande 12,90 €
- Papillote du lac 14,90 €

Quenelle de Brochet, médaillon de Féra, queues d'Écrevisses & sauce Nantua.



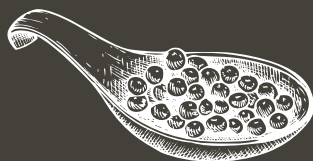
Caviar Français

MAISON STURIA

• Le Vintage

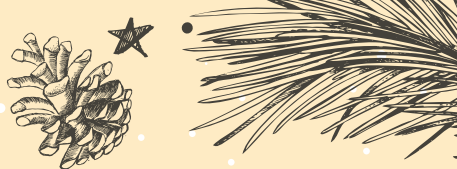
• L'Origin

• L'Oscietre



Stock en boutique limité, commandez votre favori pour la fin d'année jusqu'au 13/12/25.

Plats



- Filet de poulet aux cèpes (en papillote) 🍄 9,90 €
- 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 rôtie et son beurre blanc aux amandes (en papillote) 🍷 17,90 €
- Filet de Dorade en nage de mandarines (en papillote) 🍷 17,90 €

Sur demande, les portions peuvent être disposées en vrac dans des contenants en aluminium.

Accompagnements



- **Gratin dauphinois** (200gr./pers.) 🍷
 2 pers. 8,80 € 4 pers. 17,60 € 6 pers. 24,40 €
- **Gratin de cardons** (100gr./pers.)
 parfumés à l'os à moelle
 2 pers. 10,80 € 4 pers. 21,60 € 6 pers. 32,40 €
- **Poêlée de légumes** (100gr./pers.) 🍄 🍷
 Carottes oranges, carottes jaunes, navets, fèves, haricots, pois gourmands
 2 pers. 5,90 € 4 pers. 11,80 € 6 pers. 17,70 €
- **Haricots verts persillés** (100gr./pers.) 🍄 🍷
 2 pers. 5,90 € 4 pers. 11,80 € 6 pers. 17,70 €
- **Flan de légumes individuel** 🍷 2,90 €

P'tits Lutins

- Burger bœuf abondance & ses deux galettes de pdt.
 12,90 €
- Fish'n'Chips, colin pané & ses deux gaufrettes de pdt.
 10,90 €





Les Petites Panettones de Papa 80gr. classiques ou chocolat ... 3,90 € la pièce

• 4 pers..... 22,90 € • 6 pers..... 34,20 €

Commandes en prépaiement : en boutique, par téléphone ou mail avec paiement sur notre site.

Les produits de cette carte seront également disponibles à l'emporter en boutique pendant les fêtes.

07 60 22 18 08

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

**PUIS DÉPART EN VACANCES HIVERNALES LE SAMEDI 03 JANVIER APM,
ET DE RETOUR MARDI 03 FÉVRIER !**

Pour vos commandes traiteur à notre retour non validées avant nos vacances, laissez-nous un mail que nous traiterons la semaine précédant notre reprise.



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

**Découvrez notre univers, et les premiers visuels de cette carte sur
nos réseaux et notre site !**



traiteur-anthy.com



[Codex & Co](#)



[codex_co](#)