

Spécial Fêtes

2025





Petites pièces

(pour un apéritif-entrée ou un dînatoire)

Le 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 dînatoire).

Les 5 pièces/pers..... 15,90 €/pers.

Brioche aux noix, Verrine crozets & fêta, 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.
- Crostino 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



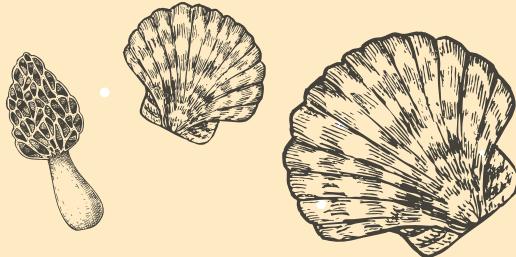
Entrées froides

- 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 & Truffes.
- Queue de Langouste Bellevue & sa salade de crabe (2 pers.)  48,00 €/2 pers.



Entrées chaudes

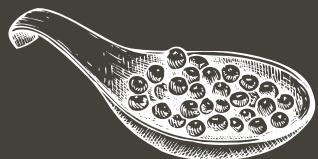
- Escargots de Bourgogne persillés Label Rouge (par 6)  7,90 €
- Chausson Asperges & Pleurotes  9,60 €
- Chausson Chapon & Morilles 10,90 €
- Vol au Vent Ris de Veau 10,40 €
- Coquille Saint Jacques à la Normande 12,90 €
- Papillote du lac 14,90 €
Quenelle de Brochet, médaillasson de Féra, queues d'Écrevisses & 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.

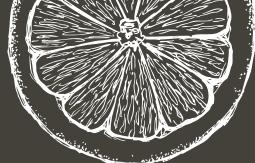
Accompagnements

- **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 €





Desserts

Assortiment de trois douceurs 6,90 €/pers.

Verrine chocolat & passion, Cannelé, Macaron myrtilles

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

Pain d'épices de Sacha & Maman.....42 €/kg

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



Nos bûches

La roulée chocolat feuillantine

Biscuit roulé avec sa ganache de chocolat & praliné feuillantine

Éclat framboises & insert yuzu & mandarines

Mousse de framboises et insert yuzu mandarines

Bûche glacée fruits rouges, vanille & meringue

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