



CARTE COMMANDES TRAITEUR

printemps 2024: valable jusqu'au 12 mai 2024

PARTICULIERS & PROFESSIONNELS
pour tous vos évènements,
du fait maison local de l'apéritif au dessert !

*Notre équipe de cuisiniers et pâtissier vous propose
des produits frais préparés dans notre laboratoire
de production attenant à la boutique.*

www.traiteur-anthy.com

contact@traiteur-anthy.com | 07 60 22 18 08



CARTE COMMANDES TRAITEUR



- **sur commande**
- **avec un minimum de 6 personnes par choix**
- **3 à 4 jours ouvrés à l'avance**
plus ou moins selon les préparations souhaitées.

Pour de plus petites quantités n'hésitez pas à passer directement en boutique !
Retrouvez la carte boutique sur notre site.

Les tarifs présentés sont TTC.

Toute commande sera validée par le dépôt d'un acompte
représentant environ 30% de la somme engagée,
en lien bien sûr avec l'une des vendeuses de la boutique. -

Nous sommes disponibles avec plaisir pour échanger autour
de vos besoins et envies, directement en boutique, par téléphone ou mail.

*À bientôt, et au plaisir de vous servir,
Toute l'équipe Codex & Co.*



PETIT SOMMAIRE

- Apéritifs, pièces cocktail & dînatoires..... p.3 & 4
- Buffet froid & BBQ..... p.5
- Entrées..... p.6
- Plats..... p.7 & 8
- Plateaux repas..... p.9
- Desserts..... p.10
- Boissons..... p.11

APÉRITIFS & DINATOIRES

PETITES PIÈCES SALÉES

Proposition personnalisée sur devis!

Pièces présentées sur plateaux ou planches bois, consignés ou jetables.

Entre Lac & Montagne

- .Tresse Emmental
- .Verrine crozets & fête
- .Duo de féra & confit de tomates cerises verrine
- .Pouf aux noix
- .Cappuccino de champignons & crème de lard
- .Dés Abondance fruit

Les 6 pièces....18,90€/pers.

Le p'tit apéro

- .Tresse emmental
- .Mini pizza
- .Pissaladière

Apéritif.....4,90€/pers.

Assortiment du Passage

- .Verrine perles marines
- .Aiguillette de poulet romarin citron
- .Tarte tomate
- .Mini quiche légumes
- .Verrine crozets & fête
- .Mini pizza
- .Toast tartare de tomates & tête de moine
- .Pâté en croûte
- .Pain suédois au thon

6pièces au choix...18,90€/pers.

8pièces au choix....24,90€/pers.

Les 9 pièces.....28,10€/pers.

Assortiment Codex

- .Verrine pannaCotta petits pois & poulpe
- .Wrap poulet curry
- .Bonbons tomates mozzarella
- .Navette de mousse de canard
- .Pissaladière
- .Buns saumon
- .Choux fines herbes
- .Duo de féra & confit de tomates cerises Verrine
- .Pouf aux noix

6pièces au choix....21,90€/pers.

8pièces au choix....29,10€/pers.

Les 9 pièces.....32,90€/pers.

Dernières créations..

- .Pannacotta d'avocats & crevettes sautées
- .Douceur de truffe & magret de canard
- .Roulé Italien en brochette
- .Mini croque truffé
- .Gambas flambée & crème aux notes d'anis
- .Mini éclair de Pata Negra
- .Tartare de crevettes à l'asiatique
- .Royale de foie gras en tartelette
- .Bouchée de tataki de thon
- .Cappuccino de champignons & crème de lard
- .Mini verrine de langouste aux agrumes
- Tartare de féra, mangue, combawa
- .Duo de féra & confit de tomates cerises verrine

Suggestions froides & chaudes

(à partir de 6 pièces par choix)

- .Chiffonade de jambon blanc à la truffe 60gr. (froid) 3,20€ /pers.
- .Saumon fumé par nos soins 60gr. (froid) 3,40€ /pers.
- .Mini toast de foie gras (20gr.) (froid) 3,90€ la pièce
- .Jambon Pata Negra 42mois Jabugo/Bellota (froid) selon quantité
- .BB Burger bœuf & Abondance (chaud) 3,40€ /pers.

PETITES PIÈCES SUCRÉES

- .Tiramisu Spéculoos .Tiramisu fruits rouges
- .Mousse au chocolat .Mousse chocolat & passion
- .Verrine myrtille, citron & framboises
- .Choux pistache framboises .Paris Brest
- .Macaron

2,00€ la pièce
1,60€ la pièce

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Jambon blanc, jambon cru, rosette,
pavés variés, viande séchée du Chablais.

80gr. 4,20€ /pers.
100gr. 5,20€ /pers.

- .Jambon blanc à la truffe 60gr. en chiffonade
- .Jambon cru à la Truffe en chiffonade
- .Jambon Pata Negra 42mois Jabugo/Bellota

& FROMAGES 🌱

Abondance, Tomme de Savoie,
Reblochon, Chèvre.

60gr. 3,40€ /pers.
80gr. 4,40€ /pers.

3,20€ /pers.
4,90€ /pers.
selon quantité

PAINS SURPRISE *(Pain maison également, env.50 petits toasts)*

- .Le Charcutier: Assortiment de charcuteries 52€
- .Le Fromager: Assortiment de fromages 56€
- .Le Mix d'ici: Assortiment de charcuterie et fromages 54€
- .Le Saumon: Saumon fumé avec son beurre à l'aneth et sauce 69€

SNACKING BRUT *(non découpé)*

- .Tarte à la tomate ou aux légumes 🌱 *(bande 50*10cm)* 24,90€ la bande
- .Pizza Reine, 4 fromages 🌱 ou Légumes 🌱 *(plaque 53*32cm)* 32€ à 35,90 la plaque
- .Quiche lorraine, légumes 🌱 ou thon *(bande 50*10cm)* 37€ à 42€ la bande
- .Tarte Tian *(env. 2kg) 🌱 50*10cm* 42,00€ la bande

Exemples de formules toutes prêtes !

Apéro du Terroir

Tresse emmental, Pouf aux noix, Mini pizza,
+ Charcuteries 60gr. + Fromages d'ici 50gr.

12,60€/pers.

Dînatoire Froid (salé & sucré)

Assortiment du Passage les 9 pièces + 2 pièces sucrées au choix

(Verrine perles marines, Aiguillette de poulet romarin citron, Tarte tomate, Mini quiche légumes, Verrine crozets & fête, Mini pizza, Toast des moines & tartare de tomates, Pâté en croûte, Pain suédois au thon)

32,10€/pers.

Dînatoire Chaud (salé & sucré)

Assortiment du Passage 8pièces au choix
+ 1 bb burger bœuf + 2 pièces sucrées au choix

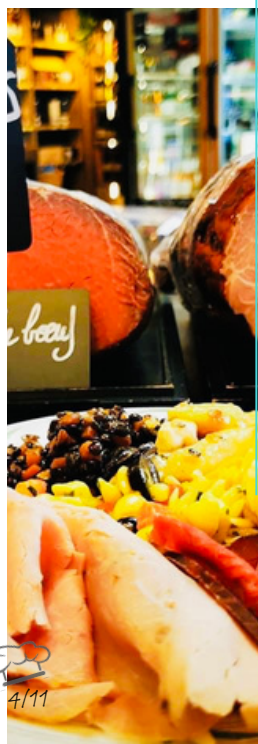
32,30€/pers.

Dînatoire Prestige (salé)

Assortiment personnalisé de 8 petites pièces par personne:

Tartare de Féra mangue combawa, Pannacotta d'avocats & crevette sautée, Douceur de truffe, Mini éclair de pata negra, Tataki de thon, Aiguillette de poulet romarin citron, Bonbon de tomates & mozzarella, Roulé Italien en brochette

39,90€/pers.



BUFFET FROID & BBQ

Proposition personnalisée sur devis.

Viandes froides & sauces

11,10€ /pers.

Aiguillette de poulet mariné romarin citron,
1 tranche rôti de porc et 2 tranches rôti de bœuf.
Sauces mayonnaise, tartare, andalouse.

Assortiment de salades 250gr. /pers.

- .Taboulé 🌱 .Pasta pesto 🌱
- .Coleslaw 🌱 .Carottes rappées 🌱 .Piémontaise
- .Lentilles croquantes 🌱 .Crozets fête 🌱
- .Quinoa boulgour amandes 🌱
- .Petites pâtes crevettes & poivrons
- .Concombre grecque 🌱 .Asiatique 🌱

Assortiment au choix
250gr. env.4,90€/pers.

- .Salade de crabe (80gr.) 1,70€ /pers.
- .Salade de calamars à la Niçoise (80gr.) 2,70€ /pers.
- .Queues de gambas marinées piment (80gr.) 4,80€ /pers.
- .Poulpes marinés à la provençale (80gr.) 5,10€ /pers.

De la fraîcheur...

- .Gaspacho melon & menthe 🌱 15,90€ /L
- .Gaspacho de tomates & basilic 🌱 12,90€ /L
- .Dips de légumes crus & sauces 100gr. 🌱 3,40€ /pers.

BARBECUE

- .Chipolata nature ou aux herbes
- .Merguez (sans porc)
- .Brochette de porc texmex
- .Brochette de poulet aux girommes
- .Brochette de boeuf piri-piri
- .Côte de boeuf
- .Tomahawk

Mise en ligne des tarifs
et date de début courant mai

- .Pommes de terres sautées 3,60€/pers.
- .Riz aux amandes 3,60€/pers.
- .Ratatouille, haricots verts ou poêlée de légumes 100gr. 2,20€/pers.

ENTRÉES

Proposition personnalisée sur devis.

.Saumon Bellevue & sauces	selon poids, env 90 à 120€ le flan
.Terrines de poissons (110gr.)	
.Saumon à l'oseille	6,90€ /pers.
.Brochet & écrevisses	7,60€ /pers.
.Ajout salade de crabe 60gr.	1,30€/pers.
.Saumon gravlax ou fumé par nos soins & marinade 80gr.	80gr. 9,90€ /pers.
.Féra du Lac fumée par le pêcheur & marinade	80gr. 10,90€ /pers.
.Pâté en croûte (tranche entière)	6,90€ /pers.

Entrées froides individuelles

.Opéra de saumon	8,90€ la pièce
.PannaCotta d'avocats & saumon en verrine	12,90€ la pièce
.Tartare de Saint Jacques & crème petit pois	10,90€ la pièce
.Tiramisu aux écrevisses	9,90€ la pièce
.Espumas aux fines herbes & jambon Serrano	8,90€ la pièce
.Gondole de féra (en rillettes, fumée & confite de tomates)	12,90€ la pièce
.Madame Charlotte: saumon Bellevue et bavaroise de courgettes & mousse citronnée	12,90€ la pièce
.Saku de thon façon tataki	12,90€ la pièce
.Douceur de truffe: caviar d'aubergines, tartare tomates & crème à la truffe	12,90€ la pièce
.Éclair de Pata Negra & mousse Ossau Iraty	12,90€ la pièce
.Royale de notre foie gras déclinée en tartelettes	15,90€ la pièce
.Tranche de notre foie gras Français 80gr. & chutney	14,90€ la pièce
.Verrine de langouste aux agrumes	14,00€ la pièce
.Queue de langouste Bellevue & salade de crabe (2pers.)	47,00€ la pièce

Entrées chaudes

.Chausson volaille & morilles	9,90€ la pièce
.Chausson Nantua (poulet & écrevisses)	8,90€ la pièce
.Chausson asperges pleurotes 🌱	8,90€ la pièce
.Aumônière de ris de veau flambés au cognac & crème morilles	9,90€ la pièce
.Nem poulet & sauce	1,90€ la pièce

Rappel: commande à partir de 6 personnes par choix, pour de plus petites quantités se référer au choix à l'emporter en boutique.



NOS PLATS SIGNATURE

Proposition personnalisée sur devis.

VIANDES

- .Diots sauce au vin rouge ou vin blanc 8,60€ /pers.
- .Jambon au foin à la crème & champignons 9,60€ /pers.
- .Rougail saucisses ou Travers de porc sauce barbecue 9,90€ ou 9,60€ /pers.
- .Mignon de porc lardé & jus aux champignons 12,90€ /pers.
- .Émincé de poulet crème basilic ou à la crème 10,90€ /pers.
- .Sauté de poulet sauce reblochon 11,90€ /pers.
- .Polpettes (boulettes boeuf, parmesan, basilic) sauce sicilienne 12,20€ /pers.
- .Sauté de veau à la provençale 12,90€ /pers.
- .Filet mignon de veau, jus au pêches 13,90€ /pers.
- .Filets de poulets snackés sauce crème & cèpes 12,90€ /pers.
- .Magret de canard sauce crème poivre ou fruits rouges 19,90€/pers.
- .Souris d'agneau & crème petite pois menthe 19,90€ /pers.
- .Croustillant de filet de bœuf, duxelle de champignons,
& crème morilles 24,90€ /pers.

POISSONS

- .Filets de perches au beurre blanc citronné ou crème échalotes 16,90€ /pers.
- .Dos de cabillaud, brunoise de légumes et crème basilic 17,90€ /pers.
- .Quenelles de brochet sauce Nantua 13,90€ /pers.
- .Dorade en nage de mandarine 17,90€/pers.
- .Filets de rougets façon bouillabaisse 17,90€ /pers.
- .Filets de sole, mousseline crevettes en nage de moules safranées 16,90€ /pers.
- .Papillote de lotte à l'armoricaine 16,90€ /pers.
- .Dos de cabillaud, beurre blanc & sauce vierge 17,90€ /pers.
- .Cuisses de grenouilles persillées 16,90€ /pers.

ACCOMPAGNEMENTS

- .Pommes de terre sautées 3,60€ /pers.
- .Riz aux amandes ou Riz basmati 3,10€ à 3,60€ /pers.
- .Gratin dauphinois ou Polente crémeuse 4,80€ /pers.
- .Risotto de légumes ou Purée de pommes de terre 5,20€ /pers.
- .Supplément poêlée de légumes, ratatouille ou haricots verts 2,20€/pers.

*Nos plats sont disposés dans des contenants permettant la remise en température,
et vous donnons les conseils pour cela.*

Possibilité de prêt de boîtes isothermes.

Livraisons & départs chauds envisageables selon disponibilités, sur devis.

PLATS FESTIFS & COLLECTIFS

.Paella (Poulet, chorizo, moules, encornets, calamars, gambas) Ajout lotte possible sur demande.	14,90€ /pers.
.Tajine (Miel, citron, abricot, poulet, merguez, boulettes kefta, menthe fraîche & semoule) Ajout veau possible sur demande.	14,90€ /pers.
.Couscous (Boulettes de bœuf, merguez, poulet, pois chiches, légumes & semoule) Ajout agneau possible sur demande.	13,90€ /pers.
.Lasagnes bœuf	10,90€ /pers.
.Lasagnes saumon épinards	14,90€ /pers.
.Enchiladas poulet	12,90€ /pers.
.Tartiflette	13,90€ /pers.
.Risotto de légumes de saison 🌱	11,90€ /pers.
.Risotto à la truffe 🌱	14,90€ /pers.

Proposition personnalisée sur devis !

Pour plus d'inspiration,
De nouveaux plats chaque semaine en boutique !

Propositions spéciales pour les associations possibles.



DESSERTS

MINI VERRINES & MIGNARDISES

- .Tiramisu Spéculoos .Tiramisu fruits rouges
- .Mousse au chocolat .Paris Brest
- .Verrine myrtille, citron & framboises
- .Mousse chocolat & passion
- .Choux pistache framboises 2,00€ la pièce
- .Macarons 1,60€ la pièce

DESSERTS INDIVIDUELS

- .Mousse au chocolat 4,10€ la pièce
- .Tiramisu spéculoos ou Oréo ou fruits rouges 4,10€ la pièce
- .Fondant au chocolat 2,40€ la pièce
- .Saint Honoré, Tropicane 6,90€ la pièce
- .Choux pistache framboises 6,90€ la pièce
- .PanaCotta fruits rouges ou exotique 5,20€ la pièce
- .Tarte tutti frutti ou tarte aux fraises 5,40 € la pièce

GRANDS GÂTEAUX & ENTREMETS

- .Ganache chocolat & insert passion
- .Duo croquant chocolats
- .Fraisier ou Framboisier
- .Forêt Noire
- .Framboise yuzu mandarine
- .Fraicheur agrumes (agrumes pressées main)
- .Exotique: crémeux passion, ananas, mangue
- .Tarte citron meringuée selon choix
- .Le Coffola: grain de café torréfiés façon chocolat de 5,20€ à 7€/pers.

PERSONALISATIONS & NUMBER CAKES

- .Plaque amande " *écriture* " personnalisée sur devis selon vos envies. 3,90€ la pièce

GOÛTER & PETITS BISCUITS

- .Cookie L'original ou caramel noix de Pécan 2,10 à 2,40€ pièce
- .Muffin myrtilles ou tout chocolat 3,10€ pièce
- .Fondant au chocolat ou brownie 2,40 à 4,90€ pièce
- .Pâté en croûte aux pommes caramélisées 6,90€ la tranche
- .P'tits biscuits:
 - Mini palets breton, palmiers, florentins,
 - biscuits avoine noisette, orangettes, ... selon choix



PLATEAUX REPAS

LE TERROIR 16,90€

- .Tarte à la tomate et jeunes pousses
- .Pâté en croûte
- .Jambon de Pays
- .Assortiment de salades de saison
- .Dessert du jour
- .Fromage .Pain .Couverts

LE FRAICHEUR 18,90€

- .Tarte à la tomate & jeunes pousses
- .Terrine de poissons
- .Salade de crabe
- .Assortiment de salades de saison
- .Dessert du jour
- .Fromage .Pain .Couverts

LE GOURMAND 19,90€

- .Wrap poulet curry & jeunes pousses
- .Assortiment de salades de saison
- .Dessert du jour
- .Fromage .Pain .Couverts

DERNIÈRE MINUTE & PERSONALISATIONS

Nous restons disponibles pour toute demande.

(Végetarien, sans gluten, hallal, ...)



BOISSONS

SOFT

- .Citronnade Maison 1L6,00€
- .Jus de fruits & sodas.....sur demande

ALCOOL

- .Framboisine Maison 1L.....12,40€
- .Punch Maison (Rhum Brun) 1L.....16,90€

.Vins rouges, rosé & blancs

.Pétillants

(Champagnes, Clairette, Cerdon, Mollex, Crémants)

.Liqueurs artisanales locales

(Genépi, mandarine, menthe, absinthe, ...)

.P'tits sucres

(Menthe, poire, Limoncello, ...)

.Rhum arrangés

Découvrez notre sélection & nos produits
directement en boutique !





TRAITEUR | SNACKING | PÂTISSERIE
PRODUITS LOCAUX | ÉPICERIE FINE | CAVE

PARTICULIERS & PROFESSIONNELS

pour tous vos évènements,

du fait maison local de l'apéritif au dessert !

*Notre équipe de cuisiniers et pâtissier vous propose
des produits frais préparés dans notre laboratoire
de production attenant à la boutique.*

www.traiteur-anthy.com

contact@traiteur-anthy.com | 07 60 22 18 08

