

Viret
Traiteur depuis 1947 

*Carte
des fêtes*

2023



NOUVEAUTÉ

Maison Viret vous propose son **catalogue des fêtes de fin d'année**. Choisissez parmi notre sélection de plats préparés pour vos célébrations, de l'apéritif au dessert. Sélectionnez le menu qui vous inspire et profitez de ces moments festifs avec vos invités.

SOMMAIRE

Produits bruts | de saison | sélectionnés avec soin

01

LES MENUS

*Poisson
Tradition
Fêtes
Enfant*

02-03

PIECES APÉRITIVES

*Plateaux de pièces froides
Plateaux de pièces chaudes*

04

ENTRÉES

*Foie gras de canard
Entrées froides
Entrées chaudes*

05

PLATS

*Les viandes
Les poissons
Plat enfant*

06

ACCOMPAGNEMENTS ET FROMAGES

*Garnitures
Fromages*

07

DESSERTS

*Bûches
Douceurs sucrées*

08-09

INFORMATIONS

*Conditions générales de
vente
Informations*

LES MENUS

POISSON

Saumon mariné à la betterave
façon gravlax, crème acidulée à
l'aneth

Filet de dorade à la dieppoise
(crevettes, moules,
champignons)
Purée de butternut aux noisettes

28 €

FÊTES

Velouté de panais et marrons

Foie gras de canard au torchon
Sauté de chapon à la crème de
cèpes

Légumes confits de saison

Bûche de Noël

39 €

TRADITION

Pâté croûte de Noël "veau,
volaille, pistache, cochon",
pickles de légumes

Demi-magret de canard sauce
Apicius
"parfum de pain d'épices"
Gratin dauphinois

32 €

ENFANT

Suprême de volaille à la
crème

Gratin dauphinois

16 €

LES PIÈCES APÉRITIVES

PLATEAUX DE PIÈCES FROIDES

Bouchées froides (6 variétés)

Maki de boeuf mijoté aux genièvres, crackers et pickle d'oignon rouge / Tartelette végétarienne, aioli de pomme de terre, betterave chioggia et carotte / Wrap de poulet et bacon, cheddar et sucrine / Briochine au thon, fromage frais et zestes de citron / Blini aux poivrons rouges, crevette et crème de coriande / Club jambon à la truffe, beurre demi-sel

12 pièces 19.00€
24 pièces 38.00€

Mini salades (3 variétés)

Salade Coleslaw (chou blanc, carotte, vinaigre de vin et raisins) / Salade Libanaise (semoule, tomate, persil plat, coriande, menthe, poivron rouge, raisins de Corinthe) / Salade Espagnole (pois chiches, chorizo ibérique, oignons cébettes et piquillos)

15 pièces.....24.00€
35 pièces54.00€



PLATEAUX À PARTAGER

Sélection de charcuteries régionales et terrine de Savoie

500 gr 28.00€
1 kg 52.00€

Chiffonnade de jambon à la truffe aestivum

400 gr 28.00€
750 gr 54.00€

Chiffonnade de jambon cru de Savoie

500 gr 26.00€
800 gr 42.00€

Saumon fumé maison au bois de hêtre

400 gr 32.00€
700 gr 56.00€

Assortiment de 5 fromages entiers AOP et confit de myrtilles

Demi reblochon, Comté fruité, chevrotin des Aravis, Tomme de Savoie, Fourme d'Ambert, confit de myrtilles et fruits secs.

1 kg 47.00€



LES PIÈCES APÉRITIVES

PLATEAUX DE PIÈCES CHAUDES

Bouchées chaudes (6 variétés)

Croustade feuilletée jambon fromage, poulet / Gougère au comté, béchamel à la Tomme de Savoie / Croque-monsieur de poulet, pain au maïs, sauce Mornay / Rissole de boeuf aux épices tex-mex / Burger de diot de Savoie, reblochon AOP et confit d'oignons / Tartelette de brandade de morue

15 pièces	32.00€
30 pièces	60.00€

Gougères au Comté, béchamel à la Tomme de Savoie

20 pièces	32.00€
40 pièces	62.00€

Mini burger au diot de Savoie, reblochon AOP et confit d'oignons

12 pièces	32.00€
24 pièces	60.00€



TARTELETTES (MINI SNACKINGS)

Quiche lorraine

12 pièces	20.00€
24 pièces	36.00€

Façon pizza végétarienne

12 pièces	20.00€
24 pièces	36.00€

Façon pissaladière

12 pièces	20.00€
24 pièces	36.00€

Brandade de morue

12 pièces	20.00€
24 pièces	36.00€

Assortiment

Quiche lorraine, tartelettes façon pizza végétarienne, pissaladière, brandade de morue

12 pièces	20.00€
24 pièces	36.00€

LES ENTRÉES

LES FOIES GRAS DE CANARD

(à la part)

Traditionnel	12.00€
Au miel et gewurztraminer	12.50€
Au vieil armagnac	12.50€
À la truffe noire "melanosporum"	14.00€

LES ENTRÉES FROIDES

(à la part)

Pâté en croûte de Noël "tradition"

Veau, volaille, pistache, cochon, pickles
de légumes

10.00€

Coquille St Jacques

Rémoulade de céleri et pomme verte

13.50€

Saumon mariné

À la betterave façon gravelax, crème
acidulée à l'aneth

12.00€

Saumon fumé maison

Au bois de hêtre

12.00€

LES ENTRÉES CHAUDES

(à la part)

Bouchées à la Reine de Noël

Foie gras, ris de veau, quenelle de
volaille, morilles.....

14.00€

Velouté de panais

Et marrons.....

9.00€

Boudin blanc

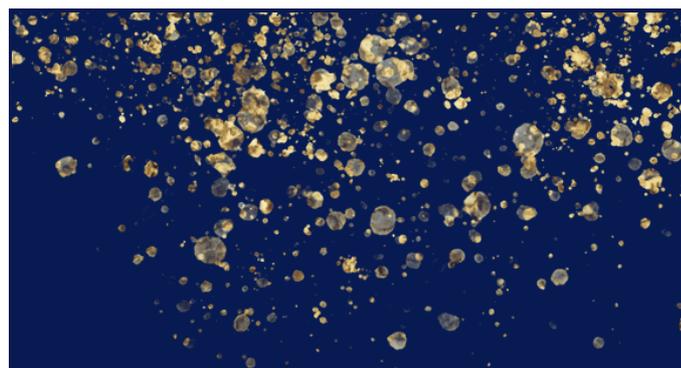
De volaille et St Jacques, sauce
homardine, fricassée de champignons

14.50€

St Jacques poêlées

Crème "Dubarry" au chou fleur

16.00€



LES PLATS

LES VIANDES

(à la part)

Demi-magret de canard

Sauce Apicius "parfum de pain d'épices"**13.00€**

Grenadin de veau

Sauce suprême au Porto blanc et morilles.....**15.00€**

Sauté de chapon

À la crème de cèpes
.....**13.50€**

Poitrine de volaille fermière

Au vin jaune et trompettes de la mort.....**12.50€**

Civet de sanglier

Sauce grand veneur aux airelles.....**15.00€**

Tournedos de paleron de bœuf

Façon "Rossini" jus à la mondeuse foie gras poêlé**18.00€**



LES POISSONS

(à la part)

Filet de bar

Aux agrumes, beurre blanc citronné**13.50€**

Quenelle de brochet et féra

Sauce homardine**12.00€**

Filet de dorade

À la "dieppoise" crevettes, moules, champignons de Paris**18.00€**



PLAT ENFANT ET ACCOMPAGNEMENT

SUPRÊME DE VOLAILLE À LA CRÈME

Gratin dauphinois.....**16.00€**

LES ACCOMPAGNEMENTS ET FROMAGES

LES GARNITURES

(à la part)

Gratin dauphinois

À la muscade4.80€

Gratin dauphinois

Aux cèpes5.00€

Gratin de cardons

Au beaufort5.00€

Gratin de macaronis.....5.00€

Purée de butternut

Aux noisettes.....4.80€

Poêlée de légumes

Cubes de butternut et panais, haricots plats, fèves de soja, marrons, carottes

.....6.50€



LES FROMAGES

Plateau de fromages affinés (≈ 1kg)

1/2 Reblochon AOP, Tomme de Savoie, Fourme d'Ambert AOP, Comté AOP, Chevrotin des Aravis, confit de myrtilles sauvage et fruits secs

.....47.00€



LES DESSERTS

LES BÛCHES

Chocolat grand cru

Biscuit sacher, croustillant cookies, ganache lactée au chocolat "Opalys 33%", crémeux au chocolat Jivara "noir 40%", mousse au chocolat "Guanaja 40%

Douceur de lait "Tiramisu"

Biscuit cacao, sablé au café grillé, crémeux café, biscuit cuillère, moelleux au café, mousse vanille mascarpone

Péché mignon exotique

Biscuit financier coco, croquant citron yuzu, crémeux fruits exotiques, compotée de mangue et ananas, ganache montée Caramélia, mousse vanille de Madagascar

Individuelle.....4,80€
6/8 parts28€



DOUCEURS SUCRÉES

Mignardises sucrées (6 variétés)

12 pièces 19.00€
24 pièces 38.00€

Les macarons fruités (4 variétés)

Framboise, myrtille-cassis, citron yuzu, fruit de la passion
24 pièces 38.00€

Les macarons traditionnels (4 variétés)

Vanille de Tahiti, caramel beurre salé, pistache de Sicile, chocolat grand cru
24 pièces 38.00€

Les macarons "prestige" (8 variétés)

Vanille de Tahiti, caramel beurre salé, pistache de Sicile, chocolat grand cru, Framboise, myrtille-cassis, citron yuzu, fruit de la passion
48 pièces 75.00€

INFORMATIONS

Catalogue des Fêtes disponible
du 12 décembre au 07 janvier.

Dates limites de commande :

Pour le Réveillon - le 21 Décembre
Pour la Saint Sylvestre - le 28
décembre

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande doit être réglée afin d'être enregistrée.

Aucune réclamation ne pourra être prise en compte si elle n'est formulée lors du retrait ou de la livraison des marchandises.

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise n'est reprise ou échangée.

L'annulation d'une commande est possible jusqu'à 7 jours avant sa récupération ou livraison.

Aucun acompte ne pourra être remboursé.

Les prix de nos produits sont indiqués à la pièce ou par personne sauf indication contraire.

Nos prix s'entendent toutes taxes comprises et sont susceptibles de varier.

Les photos sont non contractuelles et représentent des suggestions de présentation.

Les livraisons peuvent s'effectuer du lundi au samedi de 10h à 16h dans un créneau défini d'une heure.

Le client s'engage à être présent durant la totalité de celui-ci.

Le service livraison sera fermé les 24, 25 et 31 Décembre, ainsi que le 1er Janvier.

Pour votre santé pratiquez une activité physique régulière : www.mangerbouger.fr

POUR PASSER COMMANDE

Par téléphone : 04 50 52 03 13



Ou sur notre nouveau site de
commande en ligne



NOS BOUTIQUES

Retirez votre commande en CLICK & COLLECT

BOUCHERIE & TRAITEUR VIRET / ANNECY-LE-VIEUX

1 RUE CENTRALE,
79940 ANNECY-LE-VIEUX
04 50 23 31 35

BOUCHERIE & TRAITEUR VIRET / THÔNES

14 RUE DES PORTIQUES,
74230 THÔNES
04 50 02 01 04

LABORATOIRE TRAITEUR VIRET / SEYNOD

1 RUE GUSTAVE EIFFEL,
ZA DES CÉSARDES,
74600 SEYNOD
04 50 52 03 13

accueil@traiteur-viret.com

www.traiteur-viret.com

