



Maison Viret

Traiteur depuis 1947

Viret
Traiteur depuis 1947 

POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS, APÉRITIFS OU COCKTAIL PRIVÉS OU PROFESSIONNELS, FAITE APPEL À NOS SERVICES

Nous proposons un large choix de produits frais et de qualité :
bouchées froides, bouchées chaudes, mini sandwiches ,plateaux de charcuteries,
plateaux de fromages, mini-quiches.

Des produits gourmands parfaits pour composer votre plateau apéro dînatoire.

En toute simplicité, passez votre commande auprès de la boutique la plus proche de chez vous (Seynod ou Thônes) ou auprès de notre service commercial
au 04 50 52 03 13.

Nous pouvons également vous livrer (supplément) ou solliciter l'accompagnement
d'un maître d'hôtel.



DANIEL VIRET

Viret
Traiteur depuis 1947 

LES COCKTAILS



Plateau de pièces cocktail salées froides

Les bouchées froides (6 variétés)

Plateau assorti de 12 pièces salées froides	19€
Plateau assorti de 24 pièces salées froides	38€
Plateau assorti de 48 pièces salées froides	72€

Maki de bœuf mijoté au Genièvre, crackers et pickles oignons rouges
 Tartelette végétarienne, aioli de pomme de terre, betterave Chioggia et carotte
 Wrap poulet bacon, cheddar cheese et sucrose
 Briochine au thon, fromage frais et zestes de citron
 Blinis poivrons rouges, crevettes et crème de coriandre
 Club jambon à la truffe, beurre demi-sel

Les mini snacking

Plateau de 12 tartelettes quiche lorraine	20€
Plateau de 24 tartelettes quiche lorraine	36€
Plateau de 12 tartelettes façon pizza végétarienne	20€
Plateau de 24 tartelettes façon pizza végétarienne	36€
Plateau de 12 tartelettes façon pissaladière	20€
Plateau de 24 tartelettes façon pissaladière	36€
Plateau de 12 tartelettes brandade de morue	20€
Plateau de 24 tartelettes brandade de morue	36€
Plateau de 12 tartelettes (3 quiches, 3 pizzas, 3 pissaladières, 3 morue)	20€
Plateau de 24 tartelettes (3 quiches, 3 pizzas, 3 pissaladières, 3 morue)	36€

Les mini salades (3 variétés)

Sélection de 3 salades de saison proposées en verrines cubiques

Plateau de 15 verrines cubiques salées froides	24€
Plateau de 35 verrines cubiques salées froides	54€

Les bouchées chaudes (6 variétés)

Plateau assorti de 15 pièces salées chaudes	32€
Plateau assorti de 30 pièces salées chaudes	60€
<p>Croustade feuilletée jambon fromage, poulet Gougère au comté, béchamel à la Tomme de Savoie Croque-monsieur poulet, pain au maïs, sauce mornay Rissolle de bœuf aux épices Tex-mex Burger au diot de Savoie, reblochon AOP et son confit d'oignons Fish Burger de colin, façon fish & chips, sauce tartare</p>	
Plateau de 20 gougères au comté, béchamel à la Tomme de Savoie	62€
Plateau de 40 gougères au comté, béchamel à la Tomme de Savoie	78€
Plateau de 12 mini burgers au diot de Savoie, reblochon AOP et confit d'oignons	32€
Plateau de 24 mini burgers au diot de Savoie, reblochon AOP et confit d'oignons	60€
Plateau de 12 Fish Burger	32€
Plateau de 24 Fish Burger	60€

Les mignardises sucrées (6 variétés)

Plateau assorti de 12 pièces sucrées	19€
Plateau assorti de 24 pièces sucrées	38€
Plateau assorti de 48 pièces sucrées	72€

Amaretti myrtille, confiture myrtilles et mousse de coco torréfiée
 Tartelette aux pralines rose de Saint-Genix
 Douceur chocolat noir, crémeux au Génépi, caramel beurre salé
 Tartelette amandine aux poires IGP de Savoie
 Fraicheur citron croustillant de spéculoos
 Entremet abricot Bergeron, mousse amande douce, biscuit joconde

Les macarons

Plateau fruités assorti de 24 macarons (4 variétés)	38€
- Framboises	
- Myrtilles- cassis	
- Citron Yuzu	
- Fruit de la passion	
Plateau traditionnel de 24 macarons (4 variétés)	38€
- Vanille de Tahiti	
- Caramel beurre salé	
- Pistache de Sicile	
- Chocolat grand cru	
Plateau Prestige de 48 macarons (8 variétés)	75€
- Vanille de Tahiti	- Framboises
- Caramel beurre salé	- Myrtilles- cassis
- Pistache de Sicile	- Citron Yuzu
- Chocolat grand cru	- Fruit de la passion



LES BUFFETS



Nos salades collection Printemps/été

Du 1er avril au 30 septembre

Salade Caribéenne Riz, ananas, poivrons, gambas, coriandre, coco	25€
Salade Estivale Courgette jaune, verte, citron, basilic, pois chiche, billes de mozza	23€
Salade Libanaise Semoule, tomate, persil plat, coriandre fraiche, menthe, poivrons rouge, raisin de corinthe	22€
Salade Crétoise Féta, tomate cerise, olives noires grecque, oignons rouge, concombre, basilic	24€
Salade Italienne Farfalle, melon, jambon cru, tomates cerises, ciboulette, olives, raisin	28€
Traditionnelle salade de carottes râpées fraîches	19€

Du 1er octobre au 30 mars

Salade Espagnole Pois chiche, chorizo ibérique, oignons cébettes et piquillos	25€
Salade Savoyarde Pomme de terre roseval, diot de Savoie, oeuf dur et pickles d'oignons rouges	25€
Salade New-Yorkaise Farfalles (pâte), brocolis, tomates cerises, raisin noir et noix de pécan	23€
Salade Coleslaw Chou blanc, carottes, vinaigre de vin et raisins	24€
Salade Libanaise Semoule, tomate, persil plat, coriandre fraiche, menthe, poivrons rouge, raisin de corinthe	22€
Traditionnelle salade de carottes râpées fraîches	19€

Tarif par saladier de 1.5Kg environ, préconisé pour 8 personnes





Les plateaux à partager

Sélection de charcuteries régionales et terrine de Savoie

500g / préconisé pour 5 à 6 personnes

28€

1kg / préconisé pour 10 à 12 personnes

52€

Chiffonnade de jambon truffé

400g / préconisé pour 5 à 6 personnes

28€

750g / préconisé pour 8 à 10 personnes

54€

Chiffonnade de jambon cru de Savoie

500g / préconisé pour 5 à 6 personnes

26€

800g / préconisé pour 8 à 10 personnes

42€

Saumon fumé Maison Viret

400g / préconisé pour 5 à 6 personnes

32€

700g / préconisé pour 8 à 10 personnes

56€

Fromages affinés entiers - Assortiment de 5 fromages et confit de myrtilles

47€

1 kg / préconisé pour 12 à 15 personnes

Nos équipes se tiennent à votre disposition.



LES PATISSERIES





Les pâtisseries

Le Saint Domingue

Streusel chocolat, crémeux caramel au beurre salé, biscuit chocolat, mousse chocolat noir saint Domingue, .

Le Yellow

Biscuit financier citron, confit citron, croustillant riz soufflé, crémeux kalamansi, ganache montée citron,

Pistache / Framboise

Pain de Gène Pistache, Pistache Caramélisée, Confit Framboise, Framboises Entières, Ganache Montée Praline Pistache,

Poire IGP

Biscuit Chocolat Noix, Marmelade de Poire IGP de Savoie Caramélisées, Crémeux Chocolat au Lait, Mousse Gianduja

Prix TTC à la part : 4,50€



**Tous nos cocktails sont sur-mesure.
Nous vous suggérons quelques exemples
Notre équipe commerciale se tient à votre
disposition pour personnaliser le cocktail de
vos souhaits.**



Pour un apéritif

Cocktail convivial

Assortiment de 4 tartelettes salées

Tartelette façon quiche lorraine
Tartelette façon pizza végétarienne
Tartelette façon pissaladière
Tartelette à la brandade de morue

ou

Cocktail Savoyard

Sélection de charcuteries
Plateau de fromage des pays de Savoie

ou

Cocktail Apéritif

Assortiment de 6 pièces salées froides

Maki de bœuf mijoté au Genièvre, crackers et picklers oignons rouges
Tartelette végétarienne, aioli de pomme de terre, betterave Chioggia et carotte
Wrap poulet bacon, cheddar cheese et sucrine
Briochine au thon, fromage frais et zestes de citron
Blinis poivrons rouges, crevettes et crème de coriandre
Club jambon à la truffe, beurre demi-sel

Pour un semi déjeuner ou dîner

Cocktail semi déjeuner

Assortiment de 12 pièces salées et sucrées

Assortiment de 6 pièces salées froides

Maki de Bœuf mijoté au Genièvre, crackers et picklers oignons rouges
Tartelette végétarienne aioli de pomme de terre, betterave Chioggia et carotte
Wrap poulet bacon, cheddar cheese et sucrine
Brioche au thon, fromage frais et zestes de citron
Blinis poivrons rouges, crevettes et crème de coriandre
Club jambon à la truffe, beurre demi-sel

Assortiment de 3 pièces salées chaudes

Croustade feuilletée jambon fromage
Gougère au comté, béchamel à la Tomme de Savoie
Croque-Monsieur poulet, pain au maïs, sauce mornay
Rissolle de bœuf aux épices Tex-mex
Burger au diot de Savoie, reblochon AOP et son confit d'oignons
Fish Burger de colin, façon fish & chips, sauce tartare

Assortiment de 3 pièces sucrées

Amaretti myrtille, confiture myrtilles et mousse de coco torréfiée
Tartelette aux pralines rose de Saint-Genix
Douceur chocolat noir crémeux au Génépi, caramel beurre salé
Tartelette aux framboises (jusqu'à fin septembre) ou poire (à partir de septembre)
Fraicheur citron, croustillant de spéculoos
Entremet abricot Bergeron, mousse amande douce, biscuit joconde

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire & buffet

Le mix cocktail et buffet

Assortiment de 6 pièces salées froides

Maki de bœuf mijoté au Genièvre, crackers et picklers oignons rouges
Tartelette végétarienne aioli de pomme de terre, betterave Chioggia et carotte
Wrap poulet bacon, cheddar cheese et sucrose
Brioche au thon, fromage frais et zestes de citron
Blinis poivrons rouges, crevettes et crème de coriandre
Club jambon à la truffe, beurre demi-sel

Assortiment de charcuteries régionales

Assortiment de mini salades

Plateau de fromages des pays de Savoie

Assortiment de 3 pièces sucrées

Amaretti myrtille, confiture myrtilles et mousse de coco torréfiée
Tartelette aux pralines rose de Saint-Genix
Douceur chocolat noir crémeux au Génépi, caramel beurre salé
Tartelette aux framboises (jusqu'à fin septembre) ou poire (à partir de septembre)
Fraicheur citron croustillant de spéculoos
Entremet abricot Bergeron, mousse amande douce, biscuit joconde

Cocktail déjeunatoire - dinatoire

Cocktail dinatoire

Assortiment de 6 pièces salées froides

Maki de bœuf mijoté au Genièvre, crackers et picklers oignons rouges
Tartelette végétarienne, aïoli de pomme de terre, betterave Chioggia et carotte
Wrap poulet bacon, cheddar cheese et sucrine
Briochine au thon, fromage frais et zestes de citron
Blinis poivrons rouges, crevettes et crème de coriandre
Club jambon à la truffe, beurre demi-sel

Assortiment de 4 pièces salées chaudes :

Croustade feuilletée jambon fromage
Gougère au comté, béchamel à la Tomme de Savoie
Croque-Monsieur poulet, pain au maïs, sauce mornay
Rissolle de bœuf aux épices Tex-mex
Burger au diot de Savoie, reblochon AOP et son confit d'oignons
Fish Burger de colin, façons fish & chips, sauce tartare

Plateau de fromages des pays de Savoie

Assortiment de 4 pièces sucrées

Amaretti myrtille, confiture myrtilles et mousse de coco torréfiée
Tartelette aux pralines rose de Saint-Genix
Douceur chocolat noir crémeux au Génépi, caramel beurre salé
Tartelette aux framboises (jusqu'à fin septembre) ou poire (à partir de septembre)
Fraicheur citron, croustillant de spéculoos
Entremet abricot Bergeron, mousse amande douce, biscuit joye

LES BUFFETS



**Tous nos buffets sont sur-mesure.
Nous vous suggérons quelques exemples
Notre équipe commerciale se tient à votre
disposition pour personnaliser le cocktail de vos
souhais.**

Buffet

Assortiment de salades maison

Salade Caribéenne : riz, ananas, poivrons, gambas, coriandre, coco

Salade Estivale : courgette jaune, verte, citron, basilic, pois chiche, billes de mozza

Salade Libanaise : semoule, tomate, persil plat, coriandre fraîche, menthe, poivrons, raisin

Salade Crétoise : féta, tomate cerise, olives noires grecque, oignons rouge, concombre, basilic

Salade Italienne : farfalle, melon, jambon cru, tomates cerises, ciboulette, olives, raisin

Notre sélection de charcuteries

Charcuteries régionales, jambon truffé, jambon cru fumé de Savoie

Ardoise de saumon fumé Maison

Notre sélection de fromages

Charcuteries régionales, jambon truffé, jambon cru fumé de Savoie

Assortiment de 4 pièces sucrées

Amaretti myrtille, confiture myrtilles et mousse de coco torréfiée

Tartelette aux pralines rose de Saint-Genix

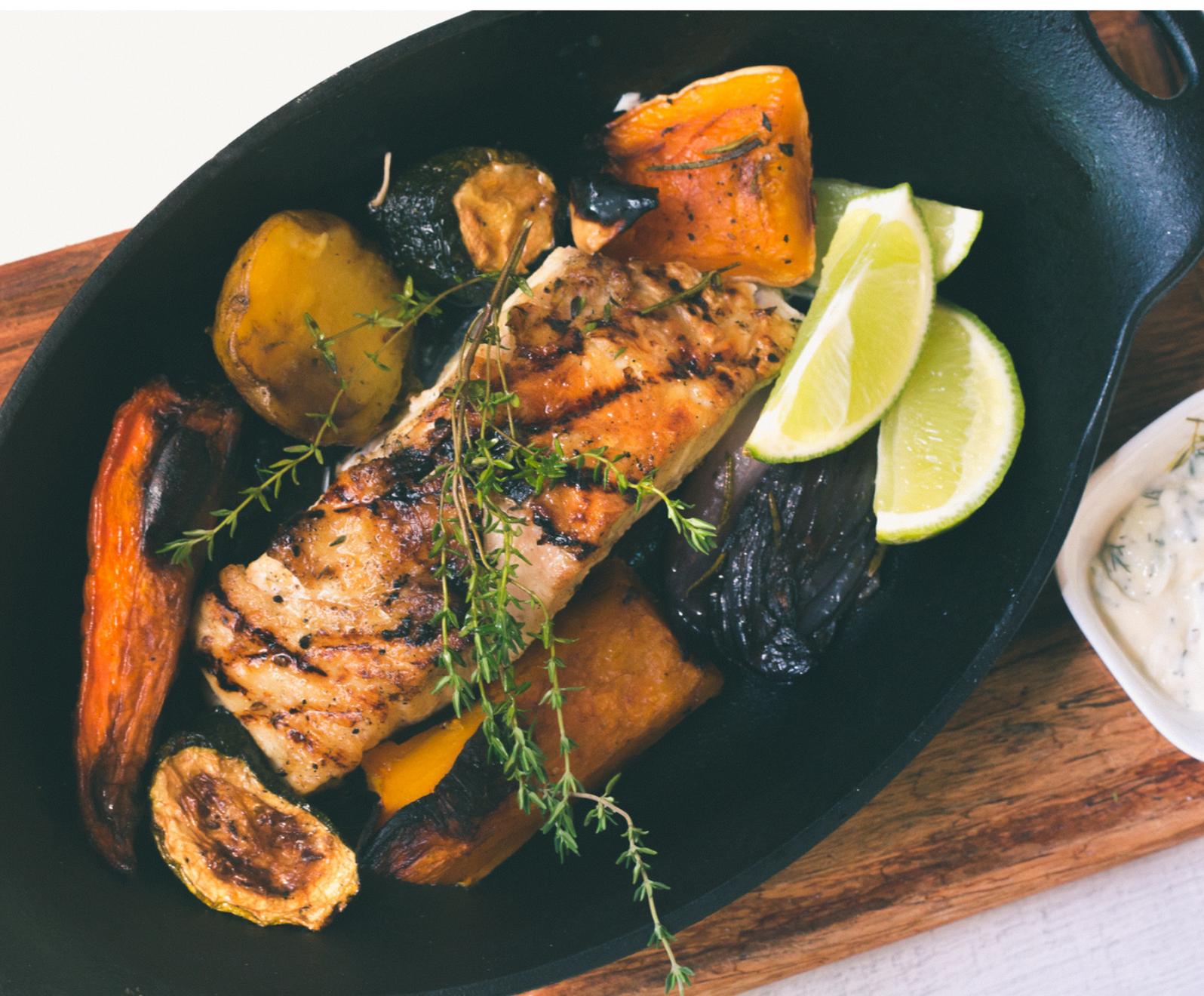
Douceur chocolat noir, crémeux au Génépi, caramel beurre salé

Tartelette aux framboises (jusqu'à fin septembre) ou poire (à partir de septembre)

Fraicheur citron, croustillant de spéculoos

Entremet abricot Bergeron, mousse amande douce, biscuit joconde

LES PLATS CUISINES



Plats cuisinés

TTC

Nos entrées

Barquette d'escargots aux pleurotes	6.70€
Ceviche de saumon à la graine de Passion	12.00€
Carpaccio de Saint-Jacques, rémoulade de celerie et pomme verte	13.50€
Tranche de foie gras de canard au naturel	12.80€
Tranche de pâté croûte « tradition » Maison Viret, pickles de légumes	8.00€

Nos poissons

Ombre chevalier cuit à la vapeur, beurre blanc citronné et légumes confits	18.00€
Gratin de queue d'écrevisses	9.00€
Filet de bar aux agrumes et légumes confits	18.00€

Nos viandes

Demi-magret de canard au poivre verte et gratin dauphinois	18.50€
Demi-magret de canard au vin doux, crème de morillons et gratin dauphinois	20.00€
Suprême de pintade fermière, purée de pomme de terre et jus à l'estragon	18.00€
Suprême de volaille fermière, vin doux à la crème de morillons et gratin Dauphinois	17.00€
Paleron de veau cuit 12 heures, jus réduit à la Mondeuse.	17.50€
Purée de pomme de terre	
Mignon de veau, viennoise de Beaufort et noisettes, purée de pomme de terre	19.00€
Tournedos de bœuf « 180 gr », vin doux et crème de morillons.	20.00€
Purée de pomme de terre	
Tournedos de bœuf façon « Rossini », jus de bœuf, foie gras poêlé, purée de pomme de terre	22.00€

Nos garnitures (à la part)

Gratin duaphinois (toute l'année)	4.50€
Gratin de cardons (mi novembre à mi-février)	4.50€
Purée de potiron (octobre à décembre)	4.00€
Fricassée de légumes confits (toute l'année)	4.00€
Polenta crémeuse au parmesan (toute l'année)	4.50€
Purée de pomme de terre au beurre (toute l'année)	4.50€

Plats uniques

sans garniture

TTC

Tarfilette savoyarde	9,00€ / personne
Croziflette savoyarde	9,00 € / personne
Bœuf bourguignon	9,50€ / personne
Diot au vin blanc (2 pièces)	8.50€ / personne
Jambon à l'os « Entier » braisé au miel (8 à 10kg) pour 30 à 40 personnes	120€ pièce
Tranche de jambon sauce madère	9,00€ personne
Tranche de jambon sauce à la graine de moutarde	9,00€ personne
Moussaka	10,00€ personne
Hachis parmentier de bœuf	12,00 € personne
Choucroute : poitrine roulée, rôti de porc, saucisse de Strasbourg, pomme de terre et choux	11,00€ personne
Couscous : Agneau, merguez, cuisse de poulet	12,50€ personne
Paëlla (Riz, chorizo, poulet, porc, sèche, langoustine, poivrons, oignons, moules, fond d'artichaut	12,50€ personne

LES PAUSES CAFE



Les pauses café

Pause café N°1

Café ; thé ; Jus de fruits

4,10 € TTC

Pause café N°2

Café ; thé ; Jus de fruits

2 mini viennoiseries ou gâteaux secs

5,10 € TTC

Pause café N°3

Café ; thé ; Jus de fruits

2 mini viennoiseries

Jambon cuit, Pain, beurre, confiture

Corbeille de fruits

9,00 € TTC

Tarif TTC (TVA à 10%) sans service par personne avec le nappage et la vaisselle

Livraison bassin annécien

28,44€ HT TVA 10%

30,00€ TTC TVA 10%

Si vous souhaitez ajouter du service compter 35,00 € HT de l'heure par serveur (min 4h)

LES PLATEAUX REPAS



Les plateaux repas

Plateau du jour

Froid

Entrée du jour

--

Plat froid du jour

composé d'une viande et de sa garniture

--

Fromage

--

Dessert du jour

--

Pain de campagne

16.00 € TTC

Plateau Tradition

Froid

-

Saumon fumé maison au bois de hêtre ;
Crème acidulée à l'aneth

--

Pâte croûte "Tradition" Maison Viret
Pickles de légumes au vinaigre de coing

--

Fromage affiné de notre région
Fruits secs

--

Tarte aux pralines rose de Saint Genix

--

Pain de campagne

19.00 € TTC

Les plateaux repas



Plateau Jour

Froid

Salade du jour

--

Charcuterie fine "Maison"

Saucisson au Beaufort

Jambon fumé au bois de hêtre

Pâté croûte

Pickles de légumes

--

Fromage affiné de notre région

Fruits secs

--

Tarte aux pralines rose de Saint-Genix

16.00 € TTC

Plateau saison

A réchauffer

Salade de betterave et brocolis

Burratina onctueuse

Vinaigrette au zest d'agrumes

--

Diot de Savoie snacké,

Sauce échalotte et vin rouge "la Mondeuse"

Polenta crémeuse

--

Fromage affiné de notre région

Fruits secs

--

Tarte amandine aux noix de Grenoble et
poire IGP de Savoie

22.00 € TTC

Plateau Prestige

Froid

Foie gras de canard

Mî-cuit au miel et poivre de sichuan

--

Ombre chevalier cuit vapeur

sauce vierge à l'huile de sésame, julienne
de légumes façon tataki

--

Fromage affiné de notre région

Fruits secs

--

Assiette gourmande
composée de 4 mignardises

--

Pain de campagne

26.00€ TTC

Plateau Prestige

A réchauffer

Foie gras de canard

Mî-cuit au miel et poivre de sichuan

--

Ombre chevalier rôti

Viennoise de Beaufort et noisette torréfiées
mousseline de panais, beurre blanc

--

Fromage affiné de notre région

Fruits secs

--

Assiette gourmande
composée de 4 mignardises

--

Pain de campagne

26.00 € TTC

Conditions

Commande et devis

Nous nous tenons à votre disposition par email (accueil@traiteur-viret.com) et par téléphone 04 50 52 03 13).

Nos boutiques

2 boutiques (Albigny et Thônes) et un laboratoire (Seynod)

Albigny : [04 50 23 31 35](tel:0450233135) - 1 Rue Centrale, 74940 Annecy

Thônes : [04 50 02 01 04](tel:0450020104) - 14 Rue des Portiques, 74230 Thônes

Seynod : [04 50 52 03 13](tel:0450520313) - Rue gustave Eiffel, ZA des Césardes, 74600 Seynod

Livraison

Nous nous tenons à votre disposition par email (accueil@traiteur-viret.com) et par téléphone 04 50 52 03 13)

Du lundi au vendredi jusqu'à 15H - Le samedi jusqu'à 12H.

Nous assurons nos livraisons dans un créneau d'une heure. En raison des aléas de transport, nous vous recommandons de prévoir une marge de sécurité dans l'horaire de livraison demandée.

Livraison bassin annécien

28,44€ HT TVA 10%

30,00€ TTC TVA 10%

Toutes nos plats sont garnies et les prix s'entendent TTC (TVA 10% sans les cuisiniers et sans le service)

(Nos produits sont disponibles selon la saison)

Prestation avec service

sur devis

Notre prestation avec service comprend : livraison, installation sur une base de 7 heures de service y compris les heures de rangement et de trajet aller-retour (laboratoire Seynod)

Viret

Traiteur depuis 1947

