

Viret

Traiteur depuis 1947 

Carte des Fêtes

A close-up photograph of a slice of chocolate cake on a white plate. The cake is decorated with several hazelnuts and a dusting of cocoa powder. The text 'Carte des Fêtes' is written in gold cursive across the bottom of the cake slice.



SOMMAIRE

LES MENUS	02
PIÈCES APÉRITIVES FROIDES	03
PIÈCES APÉRITIVES CHAUDES	04
ENTRÉES	05-06
PLATS & ACCOMPAGNEMENTS.....	07
FROMAGES	08
DESSERTS	09-10
INFORMATIONS	11 - 12

LES MENUS

POISSON

Saumon mariné à l'aneth,
crème acidulée aux baies
roses.

Filet de bar aux agrumes,
beurre blanc citronné, poêlée
de légumes de saison confits

28 €

FÊTES

Velouté de panais aux brisures
de marrons

Tranche de foie gras de canard
naturel

Sauté de chapon sauce suprême
à la Roussette de Savoie
Ecrasé de pommes de terre au
sel de Guérande

Bûche de Noël au choix
(à la part)

36€

TRADITION

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

Demi-magret de canard sauce
Apicius
"parfum de pain d'épices"
Purée de butternut aux
noisettes

Bûche de Noël au choix
(à la part)

36€

ENFANT

Blanc de volaille à la crème
Ecrasé de pommes de terre au
sel de Guérande

Bûche de Noël au chocolat
(à la part)

22 €

PLATEAUX DE PIÈCES APÉRITIVES FROIDES

BOUCHÉES FROIDES (6 variétés)

Blinis, poivron rouge aux écrevisses, mayonnaise au wasabi / Panna cotta de foie gras, sablé quatre épices / Navette de rillettes de saumon au yaourt grec / Tartelette de champignons en duxelles, crème légère à la poudre de cèpes / Maki de paleron de bœuf aux agrumes, crackers à l'oignon frit / Finger de noix de montagne fumé au sésame noir.

12 pièces **19.00€ / 24 pièces** **38.00€**
48 pièces **72.00€**

MINI SALADES

Salade Coleslaw (chou blanc, carotte, vinaigre de vin et raisins) / Salade Savoyarde (pommes de terre Roseval, diot de Savoie, œuf dur et pickles d'oignons rouges) / Salade Espagnole (pois chiches, chorizo ibérique, oignons cébettes et piquillos).

15 pièces **24.00€ / 35 pièces** **54.00€**

PLATEAUX À PARTAGER

SÉLECTION DE CHARCUTERIES RÉGIONALES ET TERRINE DE SAVOIE

500 gr **28.00€ / 1 kg** **52.00€**

SAUMON FUMÉ

400 gr **32.00€ / 700 gr** **56.00€**

CHIFFONNADE DE JAMBON À LA TRUFFE D'ÉTÉ

400 gr **28.00€ / 750 gr** **54.00€**



PLATEAUX DE PIÈCES APÉRITIVES CHAUDES

BOUCHÉES CHAUDES (6 variétés)

Croustade feuilletée jambon fromage / Gougère au comté, béchamel à la Tomme de Savoie / Croque-monsieur de poulet, pain au maïs, sauce Mornay / Rissolle de bœuf 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€

TARTELETTES

Quiches Lorraine / Pizzas / Pissaladières / Brandade de morue 24 pièces 38.00€

CHOUX CROQUANT

aux escargots et beurre persillé 24 pièces 36.00€

MINI CROQUES MONSIEUR

Truffés 24 pièces 36.00€

LES ENTRÉES

LES FOIES GRAS DE CANARD

(à la part ou en terrine au kg)

Traditionnel	12.00€
Mi-cuit aux figues	12.50€
Marbré de volaille au foie gras et sauternes	12.50€

PÂTÉ EN CROÛTE (à la part)

Pâté en croûte de Noël "tradition"

Veau, volaille, pistache, cochon, pickles de légumes
.....

11.00€

Pâté en croûte poulet

Poulet-morilles, vin jaune, crème de Bresse AOP
.....

12.50€

TERRINES (à la part)

Terrine de sanglier

Sanglier sauvage, et fruits d'automne (noix et
marrons)

9.80€

Terrine de lièvre

Lièvre au Morgon et champignons de Paris
.....

9.80€

LES ENTRÉES FROIDES (à la part)

Tartare de Saint-Jacques

Crèmeux de petits pois et menthe, vinaigrette aux
agrumes

14.00€

Saumon mariné à l'aneth

Crème acidulée aux baies roses

10.00€



LES ENTRÉES CHAUDES (à la part)

Velouté de panais et marrons

.....

10.00€

Noix de Saint-Jacques poêlées au cerfeuil

Crème de chou-fleur façon Dubarry
.....

16.00€

Escargots de Bourgogne

Beurre Isigny (la douzaine)

13.00€



LES PLATS



LES VIANDES

- Demi-magret de canard** Sauce Apicius "parfum de pain d'épices" **14.00€**
- Grenadin de veau** Sauce suprême au Porto blanc et morilles **16.00€**
- Sauté de chapon** À la crème de cèpes et Roussette de Savoie **14.00€**
- Civet de sanglier** Sauce grand veneur aux airelles **15.00€**
- Boudin blanc gourmand au foie gras** Pommes caramélisées, sauce Roussette de Savoie **12.50€**
- Tournedos de paleron de bœuf** Façon Rossini, jus à la mondeuse, foie gras poelé **18.00€**

PLAT ENFANT

- Blanc de volaille à la crème**
Ecrasé de pommes de terre **17.00€**

LES GARNITURES

- Gratin dauphinois**
À la muscade **5.80€**
- Gratin de cardons**
Au beaufort **7.00€**
- Purée de butternut**
Aux noisettes **6.00€**
- Ecrasé de pommes de terre**
Au sel de Guérande **6.00€**
- Poêlée de légumes de saison**
Cubes de butternut et panais, haricots plats, fèves de soja, marrons, carottes **6.80€**
- Pommes dauphines** **6.50€**

LES POISSONS

- Filet de bar**
Aux agrumes, beurre blanc citronné **14.50€**
- Filet de dorade**
À la "dieppoise" crevettes, moules, champignons de Paris **16.00€**
- Dos de loup de mer**
Sauce homardine, pommes vapeur **19.00€**





FROMAGES

Plateau de fromages de notre région (≈ 1kg) pour 8/10 personnes.

1/2 Reblochon AOP, 1/2 Chevrotin des Aravis, Tranche d'abondance, Pointe de Beaufort AOP, confit de myrtilles sauvages et fruits secs
..... **47.00€**

Plateau de fromages "Noël" (≈ 1,5kg) pour 12/15 personnes.

1/2 Reblochon AOP, 1/2 Chevrotin des Aravis, Tomme à l'ail des ours, Saint-Marcellin IGP, 1/2 Camembert de Normandie AOP, Pointe de Beaufort AOP, confit de myrtilles sauvages et fruits...secs
..... **55.00€**





LES DESSERTS

LES BÛCHES

Agrumes - sans fruits à coque Crumble façon sablé breton, biscuit aux zestes d'orange, compotée de clémentines Corse IGP, crémeux **Chocolat - sans gluten** Croustillant praliné aux noisettes, dacquoise aux amandes et cacao, crémeux vanille - chocolat, mousse au chocolat "Manjari" 64% pur Madagascar **Exotique** Croustillant crêpe dentelle aux amandes, biscuit pâte à choux, crémeux passion, compotée de mangue, mousse au chocolat Dulcey

Individuelle 4,90€
6/8 parts 32.00€

DOUCEURS SUCRÉES

Mignardises sucrées (6 variétés) Confit d'orange et marron : biscuit, mousse marron, crémeux orange confit / Douceur au chocolat noir : biscuit choco, mousse chocolat 70%, feuilletine praliné / Tartelette aux pommes : crème mascarpone cannelle / Tartelette aux pralines roses de Saint Genix / Chou crémeux vanille de Tahiti / Financier poire-caramel : mousse caramel, poire compotée à la fève de tonka.

12 pièces 19.00€
24 pièces 38.00€
48 pièces 72.00€

Les macarons fruités (4 variétés)

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

Les macarons traditionnels (4 variétés)

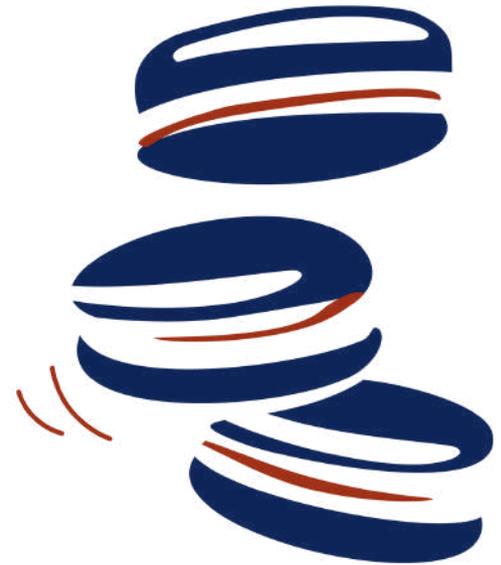
Vanille de Tahiti, caramel beurre salé, pistache de Sicile, chocolat grand cru **24 pièces**
..... 38.00€

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

*Dates limites de commande : Pour le Réveillon - **le 21 Décembre** Pour la Saint Sylvestre - **le 28 décembre** Les retraits et livraisons de la carte des fêtes sont ouverts **du 12 décembre au 12 janvier** Pour toute information sur la composition des produits ou leurs allergènes, veuillez consulter notre documentation directement sur notre site internet, en boutique auprès de nos vendeurs ou directement par téléphone.*



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



BOUCHERIE & TRAITEUR VIRET / ANNECY-LE-VIEUX

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

LABORATOIRE TRAITEUR VIRET / SEYNOD

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

BOUCHERIE & TRAITEUR VIRET / THÔNES

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

accueil@traiteur-viret.com

www.traiteur-viret.com

Viret
Traiteur depuis 1947 +



Viret

Traiteur depuis 1947 