

VOTRE
TRAITEUR

FAIT
POUR ÊTRE
DÉVORÉ

Viret 



BIENVENUE !

Découvrez une sélection gourmande pour tous vos moments de partage :

APÉRITIFS • DÉJEUNERS • DÎNERS • PLATEAUX REPAS

Du petit-déjeuner aux réceptions, en passant par les plateaux repas, cocktails et pauses café, **savourez chaque instant avec notre sélection gourmande.**

Retrouvez des **incontournables**, des **créations** de saison et un large choix **végétarien**.

Commandez facilement en ligne ou par téléphone, puis récupérez votre commande en boutique ou optez pour la livraison.

LAISSEZ-VOUS TENTER, ON S'OCCUPE DU RESTE !



Alexandre

Daphné



Célia



Francis



Mathilde

PIÈCES APÉRITIVES SALÉES FROIDES

Composition variable selon les saisons

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

Plateau 12 pièces.....	19 €
Plateau 24 pièces.....	38 €
Plateau 48 pièces.....	76 €

LES BOX' & MINI SANDWICHS



COUP DE



WRAPS VOLAILLE

Volaille, cheddar, roquette

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

Boîte 16 pièces 28 €



NORDIQUES TRUFFES

*Clubs suédois, jambon
à la truffe Aestivum*

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

Boîte 12 pièces 24 €



PITAS VÉGÉS

*Houmous & légumes
croquants (céleri, carottes,
roquette)*

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

Boîte 12 pièces 26 €



CLUBS OCÉAN

Thon, mayonnaise, aneth, citron vert

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

Boîte 12 pièces 24 €



NAVETTES DU TERROIR

Rosette de Lyon, roquette, beurre demi-sel

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

Boîte 12 pièces 24 €

PLATEAUX DE VERRINES CUBIK'



VERRINES FRAÎCHEUR

Semoule de blé, raisins golden, tomates fraîches, coriandre, concombre, oignons rouges, pois chiches, menthe, citron, huile d'olive

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

15 pièces 26 €



VERRINES GRECQUES

Pâtes fusilli, feta, tomates, concombre, olives grecques, oignons rouges, basilic

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

15 pièces 26 €



VERRINES BULGARES

Concombre, courgettes, pois chiches, oignons rouges, petits pois, aneth, sauce yaourt

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

15 pièces 26 €



VERRINES MAROCAINES

Quinoa, carottes, amandes, coriandre fraîche, miel, oranges, raisins golden, vinaigrette

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

15 pièces 26 €



VERRINES SAVOYARDES

Pommes de terre, Diots de Savoie, céleri branche, ciboulette, œufs durs

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

15 pièces 26 €



VERRINES MEXICAINES

Pois chiches, lentilles, avocat, maïs, poivrons rouges, oignons rouges, coriandre, épices mexicaines

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

15 pièces 26 €

CAKES SALÉS



CAKE GUSTAVE

Jambon, noix, emmental, ciboulette, olives vertes

Conservation au réfrigérateur (+3°C)
Sortir le cake 10 minutes avant dégustation

Cake entier 500 g 14 €



CAKE LÉONIE

Pesto rosso, tomates confites, poivrons, feta, courgettes, ciboulette

Conservation au réfrigérateur (+3°C)
Sortir le cake 10 minutes avant dégustation

Cake entier 500 g 14 €

*Des saveurs qui réconfortent,
un plaisir qui rassemble.*



PLATEAUX MIXTES FINGERS FOOD

Notre sélection de fingers food

Préchauffer le four à 170°C pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 15 minutes

Plateau 15 pièces..... 30 €

Plateau 30 pièces..... 59 €

LES FINGERS FOOD



MINI MONTAGNARDS

Diot de Savoie, raclette, confit d'oignons

Préchauffer le four à 170°C pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 15 minutes

12 pièces 32 €
20 pièces 52 €



LES P'TITS FEUILLETÉS

*Épinards ricotta / Saumon aneth,
Chèvre pavot / Légumes origan*

Préchauffer le four à 170°C pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 15 minutes

40 pièces 32 €



PETITS CHAUSSENS PROVENÇAUX

*Thon, origan,
légumes confits*

Préchauffer le four à 170°C
pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 15 minutes

10 pièces 19 €



GYOZAS POULET & LÉGUMES

*Poulet, légumes,
sauce soja sucrée*

Réchauffer les gyozas à la poêle

10 pièces 22 €



QUICHES LORRAINES

*Crème, lardons,
fromage râpé*

Préchauffer le four à 170°C
pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 15 minutes

12 pièces 20 €

LES FINGERS FOOD



COUP DE ♥



GOUGÈRES SAVOYARDES

Chou, emmental, béchamel à la Tomme de Savoie

Préchauffer le four à 170°C
pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 15 minutes

15 pièces 24 €



CREVETTES PANÉES COCO

Crevettes panées, sauce sweet chili

Réchauffer à la poêle,
avec de la matière grasse

12 pièces 24 €



CROMESQUIS DE FROMAGE

Préchauffer le four à 170°C
pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 15 minutes

24 pièces 28 €



QUICHES DU SOLEIL

Mini quiches aux légumes méditerranéens

Préchauffer le four à 170°C
pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 15 minutes

15 pièces 28 €



CROQUES CURRY

Pain tomate, volaille, sauce Mornay au curry

Préchauffer le four à 170°C
pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 15 minutes

15 pièces 29 €



CRISPY POULET

Poulet pané aux cornflakes, sauce barbecue

Préchauffer le four à 170°C
pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 15 minutes

1kg (6 à 8 pers.) 28 €

PLATEAU MIXTE DE VERRINES PRINTEMPS/ÉTÉ

Assortiment de verrines :
Bulgares, Grecques, Fraîcheur

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

15 pièces	26 €
35 pièces	58 €

PLATEAU MIXTE DE VERRINES AUTOMNE/HIVER

Assortiment de verrines :
Marocaines, Mexicaines, Savoyardes

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

15 pièces	26 €
35 pièces	58 €

LES SALADES PRINTEMPS/ÉTÉ ☀



SALADE FRAÎCHEUR*

Semoule de blé, raisins golden, tomates fraîches, coriandre, concombre, oignons rouges, poivrons, menthe, citron, huile d'olive

1,6Kg (6 à 8 pers.)..... 26 €



SALADE CÉSAR*

Œufs durs, tomates, poulet sauce César

1,6Kg (6 à 8 pers.)..... 28 €



SALADE NIÇOISE

Œufs durs, anchois, haricots verts frais, thon, tomates cerises, salade romaine, olives noires

1,6Kg (6 à 8 pers.)..... 28 €



SALADE ANDALOUSE

Pois chiches, chorizo ibérique, fromage Manchego, menthe, poivrons rouges et jaunes, olives

1,6Kg (6 à 8 pers.)..... 28 €



SALADE BULGARE

Concombre, courgettes, pois chiches, oignons rouges, petits pois, aneth, sauce yaourt

1,6Kg (6 à 8 pers.)..... 28 €



SALADE GRECQUE

Pâtes fusilli, feta, tomates, concombre, olives grecques, oignons rouges, basilic

1,6Kg (6 à 8 pers.)..... 29 €

*Salades disponibles toute l'année

LES SALADES AUTOMNE/HIVER



SALADE FRAÎCHEUR*

Semoule de blé, raisins golden, tomates fraîches, coriandre, concombre, oignons rouges, poivrons, menthe, citron, huile d'olive

1,6Kg (6 à 8 pers.)..... 26 €



SALADE CÉSAR*

Cœufs durs, tomates, poulet sauce César

1,6Kg (6 à 8 pers.)..... 28 €



SALADE SAVOYARDE

Pommes de terre, Diots de Savoie, céleri branche, ciboulette, œufs durs

1,6Kg (6 à 8 pers.)..... 28 €



SALADE MEXICAINE

Pois chiches, lentilles, avocat, maïs, poivrons rouges, oignons rouges, coriandre, épices mexicaines

1,6Kg (6 à 8 pers.)..... 28 €



SALADE MAROCAINE

Quinoa, carottes, amandes, coriandre fraîche, miel, oranges, raisins golden, vinaigrette

1,6Kg (6 à 8 pers.)..... 28 €



SALADE NEW YORKAISE

Chou blanc, chou rouge, carottes, julienne de saumon fumé, mayonnaise, crème, ciboulette

1,6Kg (6 à 8 pers.)..... 26 €

*Salades disponibles toute l'année

LES FINES DÉCOUPES



COUP DE 

FINES DÉCOUPES DE JAMBON TRUFFÉ

Jambon à la truffe Aestivum

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

400g (6 à 8 pers.)	30 €
750g (10 à 12 pers.)	56 €



FINES DÉCOUPES DE JAMBON CRU DE SAVOIE

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

400g (6 à 8 pers.)	28 €
750g (10 à 12 pers.)	52 €



FINES DÉCOUPES DE SAUMON FUMÉ

Saumon fumé au bois de hêtre

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

400g (6 à 8 pers.)	39 €
700g (10 à 12 pers.)	68 €



SÉLECTION DE CHARCUTERIES RÉGIONALES

*Rosette, jambon cru de Savoie,
jambon blanc truffé, terrine*

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

500g	29 €
1kg	58 €

((A déguster sans modération
et avec grand plaisir))

LES PLATS MIJOTÉS*



DIOTS DE SAVOIE

*Sauce au vin blanc et oignons
2 pièces/pers.*

Préchauffer le four à 170°C pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 20 à 25 minutes

Portion 1 pers 9,50 €
Portion 3 pers 28,50 €



POLPETTES DE BŒUF

*Boulettes de bœuf aux aromates,
compotée de tomates, oignons, persil*

Préchauffer le four à 170°C pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 20 à 25 minutes

Portion 1 pers 12 €
Portion 3 pers 35 €



ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

*Ecrasé de pommes de terre au sel
de Guérande*

Préchauffer le four à 170°C pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 20 à 25 minutes

Portion 1 pers 5 €
Portion 3 pers 15 €



CROZIFLETTE

Lard fumé, crozets, reblochon, oignons

Préchauffer le four à 170°C pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 20 à 25 minutes

Portion 1 pers 9,50 €
Portion 3 pers 28 €

*Toutes nos barquettes vont au four

LES PLATS MIJOTÉS*



TARTIFLETTE

Lard fumé, pommes de terre, reblochon, oignons

Préchauffer le four à 170°C pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 20 à 25 minutes

Portion 1 pers 9,50 €
Portion 3 pers 28 €



POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FORESTIÈRE

Champignons de Paris, beurre, oignons, ciboulette

Enfourner à 150°C - 15 minutes
Ou à la poêle, réchauffer minute

Portion 1 pers 8 €
Portion 3 pers 22 €



CAROTTES (À LA MAROCAINE)

Carottes, miel, cumin

Enfourner à 150°C - 15 minutes
Ou à la poêle, réchauffer minute

Portion 1 pers 5,50 €
Portion 3 pers 16,50 €



VÉRITABLE GRATIN DAUPHINOIS

Pommes de terre, crème, noix de muscade

Préchauffer le four à 170°C pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 20 à 25 minutes

Portion 1 pers 5,50 €
Portion 3 pers 16,50 €

LES PLATS MIJOTÉS*



WOK DE NOUILLES AUX LÉGUMES

*Nouilles, julienne de carottes et brocolis,
poivrons rouges, champignons, coriandre
fraîche, soja, sésame*

Enfourner à 150°C - 15 minutes
Ou à la poêle, réchauffer minute

Portion 1 pers 8 €
Portion 3 pers 22 €



MAGRET DE CANARD

*Magret de canard 300 g, sauce Apicius,
écrasé de pommes de terre
au sel de Guérande*

Préchauffer le four à 170°C pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 15 minutes

Portion 1 pers 18,50 €



ÉMINCÉ VOLAILLE

Sauce curry coco, riz aux amandes

Préchauffer le four à 170°C pendant 10 minutes
Enfourner à 150°C - 15 à 20 minutes

Portion 1 pers 12,50 €

PLATS À PARTAGER



JAMBON À L'OS*

Jambon à l'os braisé au miel

Enfourner à 120°C pendant 3 heures

7/8 kg (30 à 40 pers.) 160 €



ÉPAULE D'AGNEAU*

Épaule d'agneau confite 7 h, jus de cuisson

Préchauffer le four à 180°C

Enfourner à 150°C - 25 minutes

1,5 kg (5 à 6 pers.) 68 €

FROMAGES & PAIN



PLATEAU DU FROMAGER

5 variétés – confit myrtilles

Conservation au réfrigérateur (+3°C)
Sortir le plateau 10 minutes
avant dégustation

1 kg (10 à 12 pers.) 55 €



PAIN ENTIER DE CAMPAGNE

*Recette de la Boulangerie
«Comme à la Maison »*

1 pièce (env. 900g) 7 €

PIÈCES SUCRÉES

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

12 pièces	19 €
24 pièces	38 €
48 pièces	76 €

LES DOUCEURS SUCRÉES



BROOKIE

*Moitié cookie,
moitié brownie*

Conservation au réfrigérateur (+3°C)
Sortir le plateau 10 minutes avant
dégustation

12 pièces 19 €



MINI CHOUX FRUITÉS

*Fraise, framboise, citron,
abricot, cassis*

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

30 pièces 42 €



MINI CHOUX TRADITIONNELS

*Chocolat noisette, chocolat,
café, caramel, vanille*

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

30 pièces 42 €



MOUSSE CHOCO XXL

*Mousse au chocolat
et caramel onctueux*

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

800g (6 pers.) 18 €



TIRAMISU DES COPAINS XXL

*Biscuits cuillères imbibés de
café, chantilly mascarpone,
poudre de cacao*

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

800g (6 pers.) 18 €



FORÊT NOIRE XXL

*Confit de fruits rouges,
biscuit génoise, mousse
au chocolat, chantilly,
mascarpone*

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

800g (6 pers.) 19 €

LES MACARONS



VANILLE

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

8 pièces 14 €
16 pièces 28 €



CHOCOLAT

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

8 pièces 14 €
16 pièces 28 €



PISTACHE

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

8 pièces 14 €
16 pièces 28 €



CAFÉ

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

8 pièces 14 €
16 pièces 28 €



PASSION

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

8 pièces 14 €
16 pièces 28 €



MYRTILLE

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

8 pièces 14 €
16 pièces 28 €

LES MACARONS



CITRON

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

8 pièces 14 €

16 pièces 28 €



FRAMBOISE

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

8 pièces 14 €

16 pièces 28 €



PALETTE TRADITION

*Vanille, chocolat,
pistache, café*

Conservation au réfrigérateur (+3°C)
Sortir le plateau 10 minutes
avant dégustation

24 pièces 38 €



PALETTE FRUITÉE

*Framboise, myrtille,
passion, citron*

Conservation au réfrigérateur (+3°C)
Sortir le plateau 10 minutes
avant dégustation

24 pièces 38 €



PALETTE PRESTIGE

*Assortiment de la Palette
Tradition et Fruitée*

Conservation au réfrigérateur (+3°C)
Sortir le plateau 10 minutes
avant dégustation

48 pièces 75 €

COMPOSEZ VOTRE PANIER DU LAC

Le panier est composé de :

- 1 panier pique-nique
- 1 nappe à carreaux

1 panier 20 €

Ajoutez les produits du catalogue de votre choix et les kits couverts nécessaires pour préparer votre pique-nique !



OPTEZ POUR LA LIVRAISON
DE VOS PLATEAUX REPAS !



LAISSEZ-VOUS TENTER,
ON S'OCCUPE DU RESTE !



LES VINS

*Jade célèbre un vin vivant, fruité
et éclatant, parfait pour accompagner
les plus beaux moments.*

Rouge 16 €

100% Syrah

Blanc 16 €

Roussanne, Marsanne, Viognier



SÉLECTION DE NOS BOISSONS



EAU DE SOURCE MONTARCHER

Eau plate,
100cl

1 bouteille ...4,50 €



EAU DE SOURCE MONTARCHER

Eau gazeuse,
100cl

1 bouteille ...4,50 €



JUS DE FRUITS JADE

Notre sélection été:
Fraise, tomate, abricot,
pêche jaune
Notre sélection hiver:
Orange, pomme, poire
100cl

1 bouteille7 €



CHAMPAGNE LALLIER

Un champagne
Brut qui séduit par
son onctuosité
et sa richesse
75cl

1 bouteille . 39,50 €



AOP ROUSSETTE DE SAVOIE LES CÎMES

75cl

1 bouteille 29 €



AOP CHAUTAGNE MONDEUSE LES CÎMES

75cl

1 bouteille 27 €



IGP PAYS D'OC GRIS BLANC

75cl

1 bouteille 25 €



BIÈRES

Brasserie
du Mont Blanc
33cl

La Blonde : 5,8°
La Blanche : 4,7°

1 bouteille 7 €

Toutes nos boissons se conservent au réfrigérateur (+3°)

Notre catalogue de boissons complet est disponible sur notre site traiteurviret.saasfood.net

ACCESSOIRES & LIVRAISON

KIT COUVERTS EN BOIS COMPOSTABLES

Fourchette, couteau, cuillère et serviette

1 kit 1 €

COUVERTS SALADE

Cuillère et fourchette

1 kit 3 €

GOBELETS KRAFT

21 cl

50 pièces 6 €

SERVIETTES

50 pièces 6 €

LIMONADIER

1 pièce 8 €

ASSIETTES JETABLES

20 x 20 cm, blanches

50 pièces 12 €

PASSEZ VOS COMMANDES DÈS À PRÉSENT !

Nos points de retrait :

BOUTIQUE ANNECY-LE-VIEUX

1 rue Centrale,
74940 Annecy-le-Vieux

04 50 23 31 35

BOUTIQUE THÔNES

14 rue des Portiques,
74230 Thônes

04 50 02 01 04

LABORATOIRE TRAITEUR VIRET

8 route Gustave Eiffel,
ZA des Césardes
74600 Seynod

04 50 52 03 13

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 pas 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.

Vous souhaitez bénéficier d'une livraison, vous pouvez joindre directement notre service commercial au 04 50 52 03 13.

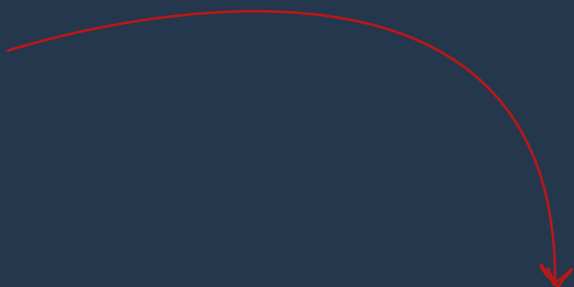
Retrouvez l'ensemble de nos conditions générales de vente sur notre boutique en ligne traiteurviret.saasfood.net

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.

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



Viret 



VENTE EN LIGNE | LIVRAISON | CLICK AND COLLECT

1 Rue Centrale,
74940 Annecy

04 50 23 31 35

14 rue des Portiques,
74230 Thônes

04 50 02 01 04

8 route Gustave Eiffel,
ZA des Césardes
74600 Seynod

04 50 52 03 13

