

VOTRE
TRAITEUR

FAIT
POUR ÊTRE
DÉVORÉ

Viret⁺



Maison Viret, des offres pensées pour vous accompagner à chaque occasion.

LES OFFRES EN LIVRAISON

Cocktails, repas, plats à partager ou pauses gourmandes : une offre **facile à commander, prête à déguster, livrée chez vous** ou **disponible en retrait.**

Plateaux repas : Une solution gourmande, pratique et de qualité pour vos réunions, déjeuners d'affaires et événements professionnels, avec une **formule complète** : Entrée, plat, fromage et dessert.

LES BOUTIQUES

Au quotidien, retrouvez en boutique nos spécialités maison : Boucherie, charcuterie, plats cuisinés, salades, rôtisserie, épicerie fine et pâtisseries.

Une cuisine locale, généreuse et prête à emporter.

L'ÉVÉNEMENTIEL

Mariages, séminaires, cocktails ou réceptions : Maison Viret conçoit des formats **sur mesure,** pour des moments qui rassemblent, portés par une cuisine sincère et une organisation maîtrisée.

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

Je commande



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 BOISSONS P. 22-23
- LES DESSERTS P. 20-21
- FROMAGES & PAIN P. 19
- LES PLATS P. 14-18
- LES FINES DÉCOUPES P. 13
- LES SALADES P. 10-12
- APÉRITIFS CHAUDS P. 7-9
- APÉRITIFS FROIDS P. 3-6



LES BOX' & MINI SANDWICHES

COUP DE 

WRAPS VOLAILLE

Volaille, cheddar, roquette

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

Boîte 16 pièces 28 €

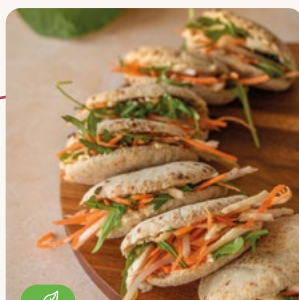


NORDIQUES TRUFFÉS

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 €



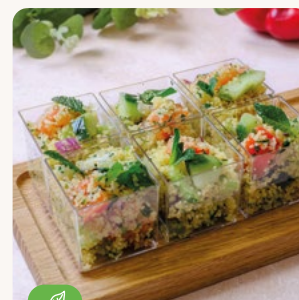
NAVETTES DU TERROIR

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, poivrons, menthe, citron, huile d'olive

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

15 pièces 26 €

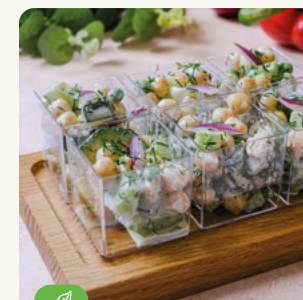


VERRINES GRECQUES

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

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

15 pièces 26 €

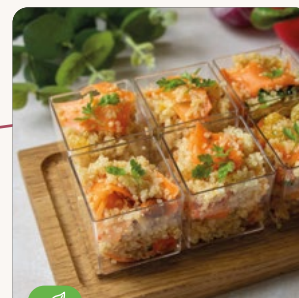


VERRINES BULGARES

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 FINGER FOOD

Notre sélection de finger 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 FINGER 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 €



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 €



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 €



CROQUES CURRY

Pain tomates, volaille, sauce Mornay au curry

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

15 pièces 29 €



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 €



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 €

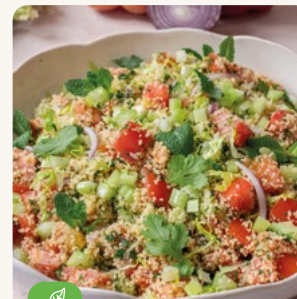
PLATEAU MIXTE DE VERRINES AUTOMNE/HIVER

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

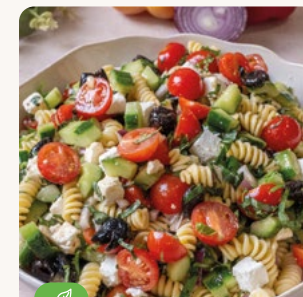
1,6Kg (6 à 8 pers.)..... 28 €



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*

Œufs 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 €

LES FINES DÉCOUPES



FINES DÉCOUPES DE JAMBON TRUFFÉ

Jambon à la truffe Aestivum

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

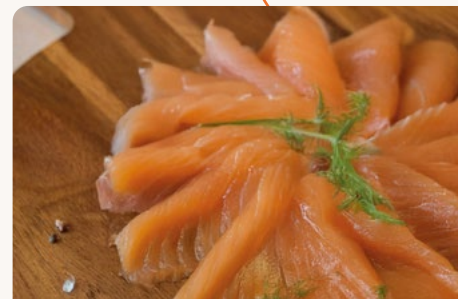
400g (6 à 8 pers.) 30 €
750g (10 à 12 pers.) 56 €



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 €

*Salades disponibles toute l'année



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

LES GRATINÉS



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 €



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 €



LASAGNES

*Pâte à lasagnes, viande de bœuf, tomates,
oignons et herbes aromatiques, sauce
béchamel à l'emmental*

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 €



PARMIGIANA

*Aubergines, sauce tomate, parmesan,
mozzarella, basilic*

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 LÉGUMES CUISINÉS*



HARICOTS VERTS EN PERSILLADE

Haricots verts fins éboulés et blanchis,
persillade, pétale d'ail

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

Portion 1 pers **6,90 €**
Portion 3 pers **21 €**



POÊLÉE DE CHAMPIGNONS À LA CRÈME

Champignons de Paris, riz, crème,
oignons, ciboulette

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

Portion 1 pers **8 €**
Portion 3 pers **22 €**



CAPONATA

Aubergine, oignon rouge, tomate cerise,
poivrons rouges et jaunes, raisin sec, olives
noires, vinaigre balsamique et de xérès

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

Portion 1 pers **9 €**
Portion 3 pers **26 €**



VÉRITABLE GRATIN DAUPHINOIS

Pommes de terre, crème, l'emmental gratiné,
noix de muscade

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

Portion 1 pers **6,50 €**
Portion 3 pers **18 €**

LES PLATS CUISINÉS*



FILET DE BAR AU BEURRE BLANC

Aux agrumes et beurre blanc citronné
et pommes vapeur

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

Portion 1 pers **14,50 €**



MAGRET DE CANARD

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

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

Portion 1 pers **18,50 €**

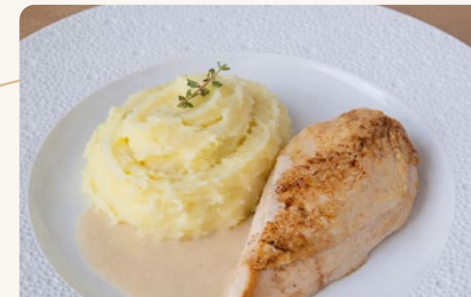


ENCORNET À LA SÉTOISE

Encornet farci (bœuf, cabillaud, ail, oignon),
riz blanc, sauce tomatée, crevettes
et aromates

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

Portion 1 pers **12 €**



POITRINE DE VOLAILLE

Poitrine de volaille, sauce suprême,
écrasé de pommes de terre
au sel de Guérande

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

Portion 1 pers **12,50 €**

*Toutes nos barquettes vont au four

*Toutes nos barquettes vont au four

PLATS À PARTAGER



JAMBON À L'OS

Jambon à l'os braisé au miel, sauce barbecue

Enfourner à 120°C pendant 2 heures

Demi ≈ 4 kg (≈ 20 pers.)	100 €
Entier ≈ 8 kg (≈ 40 pers.)	190 €

1 PLAT À PARTAGER

DIFFÉRENT CHAQUE SEMAINE

du vendredi au dimanche

- PAËLLA ROYALE
- ENCORNETS FARCIS À LA SÉTOISE
- COUSCOUS ROYAL
- ROUGAIL AUX DIOTS DE SAVOIE FUMÉS

*Commande possible dès 20 personnes



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

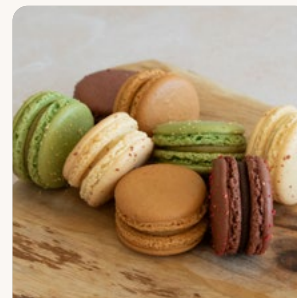
Recette de boulangerie

1 pièce (env. 500g)	5,50 €
---------------------------	--------





LES MACARONS

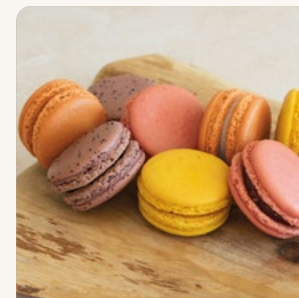


PALETTE TRADITION

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 €



PIÈCES SUCRÉES

Conservation au réfrigérateur (+3°C)

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

SÉLECTION ALCOOL



IGP MÉDITERRANÉE HIPPI-ROUBINE

Provence
75cl

1 bouteille 18 €



CHAMPAGNE LALLIER

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

1 bouteille ... 39,50 €



VIN JADE.

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

Rouge 100% Syrah

Blanc Roussanne, Marsanne, Viognier

1 bouteille 16 €



CHAUTAGNE GAMAY «CUVEE 1949» MAISON CAVAILLÉ 2022

75cl

1 bouteille 20 €



ROUSSETTE CEP VIEILLE VIGNE - MAISON CAVAILLÉ

75cl

1 bouteille 25 €



BIÈRE BLANCHE

Brasserie du Mont Blanc
33cl

4,7°

1 bouteille 7 €



BIÈRE BLONDE

Brasserie du Mont Blanc
33cl

5,8°

1 bouteille 7 €

SÉLECTION SANS ALCOOL



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 bouteille 7 €

Au quotidien

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • RÔTISSERIE •
SALADES • PLATS CUISINÉS • PÂTISSERIES • ÉPICERIE FINE

Pour vos déjeuners express

3 FORMULES à la carte

CHOISISSEZ UN PLAT (SALADE, POISSON OU VIANDE),
AJOUTEZ UNE BOISSON OU LE DESSERT DU JOUR **OU LES DEUX !**

 ou  ou  = 9,50 €

 ou  ou  +  = 11,50 €

 ou  ou  +  = 12,50 €

 ou  ou  +  +  = 14,00 €

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





**OPTEZ POUR LA LIVRAISON
DE VOS PLATEAUX REPAS !**



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

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 PULPE DE CANNE

20 x 20 cm, blanches

50 pièces 12 €

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



VENTE EN LIGNE | LIVRAISON | CLICK AND COLLECT

1 Rue Centrale,
74940 Annecy

14 rue des Portiques,
74230 Thônes

8 route Gustave Eiffel,
ZA des Césardes
74600 Seynod

04 50 23 31 35

04 50 02 01 04

04 50 52 03 13



Maison Viret



viret_traiteur