
Carte des fêtes
2026
Viret

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

29 €

TRADITION

Pâté en 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)

38 €

FÊTES

Velouté de panais
Aux brisures de marron

Tranche de foie gras de canard
Au naturel

Sauté de chapon
Sauce suprême à la Roussette de Savoie, écrasé de pommes de terre au sel de Guérande

Bûche de Noël au choix
(à la part)

45 €

ENFANT

Blanc de volaille
À la crème

Écrasé de pommes de terre
Au sel de Guérande

Bûche de Noël au chocolat
(à la part)

20 €





Pièces apéritives chaudes

Bouchées chaudes *(5 variétés)*
Mini Montagnards
Quiches lorraines
Gougères savoyardes
Mini croques-monsieur curry
Choux croquants aux escargots

15 pièces ..... **30,00 €**
30 pièces ..... **59,00 €**

Gyozas poulet et légumes
Poulet, légumes, sauce soja sucrée

10 pièces ..... **22,00 €**

Quiches lorraines
Crème, lardons, fromage râpé

12 pièces ..... **20,00 €**

Mini montagnards
Diots de Savoie, raclette, confit d'oignons

12 pièces ..... **32,00 €**
20 pièces ..... **52,00 €**

Mini panier feuilleté basquaise
40 pièces ..... **32,00 €**

Gougères savoyardes
Choux, emmental, béchamel à la Tomme de Savoie

15 pièces ..... **24,00 €**

Crevettes panées coco
Crevettes panées, sauce sweet chili

12 pièces ..... **24,00 €**

Choux croquants
Escargots et beurre persillé

24 pièces ..... **36,00 €**

Mini croques-monsieur
Truffés

24 pièces ..... **36,00 €**

Recettes végétariennes



Pièces apéritives froides

Bouchées froides *(6 variétés)*

Fondant de foie gras & gelée de poires
Tartelette aux oignons confits, crème légère au Beaufort
Blinis moelleux, cream cheese et viande des Alpes
Vol-au-vent croustillant, gambas et crème citronnée
Sablé aux noix, douceur de potimarron et éclats de noix
Tartelette forestière, duxelles de champignons et crémeux truffé

12 pièces ..... **19,00 €**
24 pièces ..... **38,00 €**
48 pièces ..... **76,00 €**

Mini salades *(3 variétés)*

Salade new-yorkaise
Chou blanc, chou rouge, carotte, julienne de saumon fumé, mayonnaise, crème, ciboulette

Salade savoyarde
Pommes de terre Roseval, diots de Savoie, céleri branche, ciboulette, œufs durs

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

15 pièces ..... **26,00 €**
35 pièces ..... **58,00 €**



Recettes végétariennes



Plateaux à partager

Sélection de charcuteries régionales et terrine de Savoie
Jambon cru de Savoie, rosette, terrine de campagne, jambon blanc truffé

500 g ..... **29,00 €**
1 kg ..... **58,00 €**

Saumon fumé
Saumon fumé, citron, beurre

400 g ..... **39,00 €**
700 g ..... **68,00 €**

Chiffonnade de jambon à la truffe d'été
400 g ..... **30,00 €**
750 g ..... **56,00 €**



Les entrées

Foie gras et pâtés en croûte

Foie gras de canard traditionnel
La tranche de 80 g ..... **12,00 €**
Terrine de 1 kg ..... **120,00 €**

Pâté en croûte de Noël « tradition »
Veau, volaille, pistache, cochon, pickles de légumes (la part) ..... **11,00 €**

Pâté en croûte de pintade
Morilles et champignons noirs (la part) ..... **12,50 €**

Pâté en croûte d'oie aux airelles *(la part)* ..... **12,50 €**

Entrées froides (à la part)

Tartare de Saint-Jacques
Crémeux de petits pois et menthe, vinaigrette aux agrumes ..... **14,00 €**

Saumon mariné à l'aneth
Crème acidulée aux baies roses ..... **12,50 €**

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
Au beurre d'Isigny (12 pièces) ..... **13,00 €**

Recettes végétariennes



Les plats

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 €**

Boudin blanc gourmand au foie gras
Pommes caramélisées, sauce à la Roussette de Savoie **12,50 €**

Tournedos de paleron de bœuf
Façon Rossini, jus à la Mondeuse, foie gras poêlé ..... **18,00 €**

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 ..... **19,00 €**

Plat enfant

Blanc de volaille à la crème
Écrasé de pommes de terre ..... **17,00 €**



Plat coup de ♡

Vol-au-vent de Noël
4 à 6 personnes, diamètre 20 cm
Saint-Jacques, carottes, crevettes, champignons, fèves de soja, sauce bisque de homard ..... **58,00 €**



Les accompagnements



Gratin dauphinois
À la muscade
La part ..... **5,50 €**

Gratin de cardons
Au Beaufort
La part ..... **7,00 €**

Purée de butternut
Aux noisettes
La part ..... **6,00 €**

Écrasé de pommes de terre
Au sel de Guérande
La part ..... **5,00 €**

Poêlée de légumes de saison
Cubes de butternut et panais, haricots plats, fèves de soja, marrons, carottes
La part ..... **6,80 €**

Pommes dauphines
4 pièces ..... **6,50 €**

Fromages

Plateau de fromages de la région *(≈ 1 kg, 10 à 12 pers.)*
Reblochon AOP, 1/4 de Coulommiers à la truffe, Abondance, Tomme de Savoie, Beaufort AOP, confit de myrtilles et fruits secs . **55,00 €**

Pain entier de campagne
1 pièce (env. 400 g) ..... **5,50 €**



Recettes végétariennes





Les desserts

Douceurs sucrées

Mignardises sucrées *(6 variétés)*
Choux pistache *: Chou moelleux, croustillant pistache, ganache pistache & pistaches concassées*

Tartelette café *: Tartelette sablée, praliné café, crémeux café & ganache montée café*

Financier chocolat praliné **:** *Financier cacao, ganache chocolat noir, praliné noisette & grué de cacao*

Tartelette praline rose **:** *Tartelette sablée & crémeux à la praline rose*

Agrumes **:** *Biscuit financier, crémeux citron & confit clémentine*

Marron et myrtille **:** *Biscuit madeleine, crumble amande, confit myrtilles sauvages, mousse au marron & crémeux marron*

12 pièces ..... **19,00 €**
24 pièces ..... **38,00 €**
48 pièces ..... **76,00 €**

Macarons

Palette fruitée
Framboise, cassis, citron yuzu, passion
24 pièces ..... **38,00 €**

Palette tradition
Vanille Tahiti, caramel beurre salé, pistache de Sicile, chocolat grand cru
24 pièces ..... **38,00 €**

Palette prestige *(8 variétés)*
Parfums des palettes Tradition et Fruitée
48 pièces ..... **75,00 €**





Les bûches de Noël

Agrumes
Croustillant aux amandes de Provence, biscuit moelleux aux zestes de citron, compotée de poire et de citron yuzu, mousse au citron jaune de Sicile IGP (citron de Syracuse)

La part ..... **5,20 €**
6 à 8 parts ..... **32,00 €**

Exotique
Croustillant chocolat blond, biscuit moelleux aux zestes d'orange, compotée de mangue et de fruit de la passion, mousse aux fruits de la passion

La part ..... **5,20 €**
6 à 8 parts ..... **32,00 €**

Chocolat & noisette
Croustillant noisette du Piémont et fleur de sel, biscuit cacaoté, crémeux vanille, mousse chocolat 63 % Madagascar

La part ..... **5,20 €**
6 à 8 parts ..... **32,00 €**



La carte des vins

Champagne

Champagne Lallier Série R.020
Iconique
75 cl ..... **40,00 €**

Champagne Lallier R.021
Reflexion
75 cl ..... **45,00 €**



Vin rouge

Maison Cavaillé
AOC Crozes Hermitage
« Cros du Mourier » -100% syrah – 2023
75 cl ..... **30,00 €**

Maison Cavaillé
AOC Cru Chautagne « 1949 »
100% Gamay – 2022
75 cl ..... **25,00 €**

Vin blanc

Domaine Séguinot Bordet
AOC Chablis - 100% Chardonnay - 2025
75 cl ..... **35,00 €**

Domaine Laffite
IGP Côtes de Gascogne - Grors et petit Manseng – 2025 (vin Moelleux)
75 cl ..... **25,00 €**

Passez vos commandes dès à présent

Par téléphone :
04 50 52 03 13

Dans nos boutiques à Seynod, Thônes et Albigny

Sur notre nouveau site de commande en ligne

Les retraits et livraisons de la carte des fêtes sont ouverts **du 11 décembre au 11 janvier inclus.**

Dates limites de commande :
Pour le Réveillon : **le 21 décembre**
Pour la Saint-Sylvestre : **le 28 décembre**

accueil@traiteur-viret.com

www.traiteur-viret.com

Où nous trouver ?

BOUCHERIE & TRAITEUR VIRET
ALBIGNY
1 rue Centrale,
74940 Annecy-le-Vieux

BOUCHERIE & TRAITEUR VIRET
THÔNES
4 rue des Portiques,
74230 Thônes

LABORATOIRE TRAITEUR VIRET
SEYNOD
8 rue Gustave-Eiffel,
ZA des Césardes,
74600 Seynod

Toute l'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes

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 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

DU GOÛT, DU LIEN, *du vrai.*

Viret

Ne pas jeter sur la voie publique | Imprimé par Exaprint.fr