

# Grain de sel

*Traiteur Charcuterie*



*Christelle et Carlos  
vous proposent pour  
vos fêtes de fin d'année...*

65 avenue de Genève

74000 Annecy

Tel :04.50.57.03.94

[www.traiteur-grain-de-sel.com](http://www.traiteur-grain-de-sel.com)





# Vos apéritifs



Toast de foie gras, chutney de figue **1.10€**

Brochette de crevettes, pamplemousse et concombre **1.60€**

Brochette de raisin, magret fumé et œuf de caille **1.60€**

Croustillant de crabe aux fines herbes **1.65€**

Mini bouchée d'escargots au beurre d'ail **1.65€**

Coquille saint Jacques au beurre d'escargot **1.90€**

Verrine de tartare de saumon **1.80€**

Verrine d'avocat et crémeux de crabe **1.80€**

Verrine d'avocat et mirepoix de chorizo et chèvre frais **1.80€**

Verrine de houmous, caviar d'aubergine et tomate **1.80€**

Verrine de chèvre frais, pomme granny, pignon de pin et  
magret fumé **1.80€**

Navette de fromage frais et courgette grillée **1.50€**

Navette de tartare de homard **1.90€**

Navette au saumon gravlax et tarama **1.70€**

Burger de carpaccio de bœuf au parmesan **1.90€**

Burger de saumon gravlax, guacamole et citron **1.90€**

Burger de foie gras et chutney de figue **1.90€**



## Vos entrées froides



Terrine de foie gras de canard maison, chutney de poire, coing et pain d'épices **13.80€**

Demi-langouste fraîche Bellevue **26.90€** la pièce

Demi-homard frais Bellevue **22.90€** la pièce

Saumon fumé d'Ecosse **8.30€/100grs**

Tourteau, pomme verte, aneth, rosace de homard et saint Jacques, vinaigrette aux aromates et feuilles de puntarelle **12.90€**

Trilogie de saumon, cube de pamplemousse et gelée de mangue (fumé, gravlax et tartare) **11.90€**

Tartare de bar et langoustine au citron caviar, sur un sablé de parmesan, salade de fenouil aux agrumes et poutargue **11.50€**

## Vos entrées chaudes



Cassolette de saint Jacques rôties, gnocchis à la truffe, boudin blanc et crème de morilles **11.50€**

Soupière de ris de veau et homard, aux giroles et artichaud, jus de carcasse **13.90€**

Langoustines et saint Jacques rôties aux morilles, sauce vin jaune et légumes fanes, tuile de pain **12.50€**

Velouté de potimarron aux éclats de foie gras, giroles, châtaignes et noisettes grillées, toast de pain Mada **10.90€**

Cassolette de ris de veau pané à la noisette, étuvée de blettes et salsifis aux cèpes, jus truffé **12.90€**

Escargots et moules farcis **4.60€ les six** ou **8.80€ la douzaine**



## Vos poissons

Navarrin de lotte et homard, bille de légumes de saison **15.90€**

Gratin de saumon d'Écosse et blanc de cabillaud, quenelles de brochet, écrevisses à la crème de homard **12.50€**

Daurade et saint Jacques, sauce au poivre de Timut, fenouil à l'orange rôti au four **14.50€**

Dos de sandre en tournedos farci aux pousses d'épinard et écrevisses, sauce champagne aux coques et crevettes grises **14.90€**

Bar farci aux langoustines et feuilles d'oseille, mousseline de carottes jaunes au safran **13.90€**

## Vos viandes



Cuissot de chevreuil comme un civet, oignons grelot, champignons de Paris et poitrine fumée, frite de polenta et vin chaud **13.90€**

Suprême de chapon farci aux marrons et son jus de viande aux cèpes **14.50€**

Suprême de volaille fermière label rouge farci à la figue et sa crème de foie gras **11.90€**

Filet de bœuf, purée de cèpes et pomme Anna, jus à la truffe **19.80€**

Filet de chevreuil rôti, millefeuille de pomme Anna aux girolles persillées, carottes fanes au miel, pain d'épices et graines de carvi, jus de gibier **17.50€**

Blanquette de cuisse de chapon rôtie au vin jaune et morilles **14.50€**

# Les volailles fermières label rouge

Chapon cru **23.90€/kilo**

Chapon cuit farci aux marrons **25.90€/kilo**

Dinde crue **22.90€/kilo**

Dinde cuite farcie aux marrons **24.90€/kilo**

Pintade crue **20.90€/kilo**

Pintade cuite farcie aux marrons **22.90€/kilo**

## Vos accompagnements

Gratin dauphinois nature **3.90€**

Gratin dauphinois aux cèpes **4.90€**

Gratin de cardon au jus à la moelle de bœuf **5.20€**

Purée de pomme de terre à la truffe. **4.90€**

Gratin de courge au conté **4.20€**

Pomme dauphine **3.90€**

Pomme dauphine aux cèpes **4.90€**

Millefeuille de pomme Anna aux girolles persillées **5.90€**

Mini citrouille farcie aux légumes d'hiver, jus de viande **5.50€**

## Le fromage



Ardoise de 3 fromages, confiture et pains **6.90€**



## Vos desserts

Plateau de 12 Mignardises assorties **13.90€**

Mandarine pochée à la vanille de la Réunion, sur un biscuit moelleux  
au Rhum et crème tiramisu marron **6.90€**

Pannacotta au parfum de Piña colada et son tartare de fruits  
exotiques, financier à la bergamote dans sa boule de Noël **7.50€**



## Menu de fêtes



Terrine de foie gras, chutney de poire, coing et pain d'épices

Ou

Tourteau, pomme verte, aneth, rosace de homard et saint Jacques,  
vinaigrette aux aromates et feuilles de puntarelle

\*\*\*\*

Bar farci aux langoustines et feuilles d'oseille, mousseline de  
carottes jaunes au safran

Ou

Filet de taureau charolais, purée de cèpes et pomme Anna, jus à  
la truffe

\*\*\*\*\*

Ardoise de 3 fromages

\*\*\*\*\*

Pannacotta au parfum de Piña colada et son tartare de fruits  
exotiques, financier à la bergamote dans sa boule de Noël



Entrée et plat : **28.50€**

Entrée, plat, fromage ou dessert : **33.90€**

Menu complet : **39.90€**



Pour faire vos cadeaux, nous vous proposons un choix de paniers garnis.

Commande à passer **avant le mercredi 20 décembre et le jeudi 28 décembre 2023**  
**par téléphone ou sur place**

Un acompte de 30% sera demandé à la réservation

Une caution de 5€ à 15€ sera demandée en chèque ou espèce pour tous les plats prêtés ces jours là.



Horaires d'ouverture :

DIMANCHE 24 ET 31 décembre

**8:30 h- 18:00 h**

LUNDI 25 décembre **9:00 h – 12:00 h**

LUNDI 1er janvier : **fermé.**

Les commandes se récupéreront le  
dimanche **31 décembre**



Bonnes fêtes



Grain de sel