



**LE TARAVO**  
**CAFÉ-BRASSERIE**

[WWW.LETARAVO-ANNECY.COM](http://WWW.LETARAVO-ANNECY.COM)



# NOS BIÈRES & SOFTS

## NOS BIÈRES À LA PRESSION

	25CL	50CL
 <b>BIONDA</b> ® • Bière blonde Corse	3,70	7,20
 <b>PIETRA</b> ® • Ambrée Corse brassée à la châtaigne	4,30	8,40
• <b>BIÈRE DU MOMENT</b>	Nous consulter	
• <b>BIÈRE SIROP/MONACO</b>	3,80	7,40
• <b>PICON</b> ®	4,90	9,60

## NOS BOISSONS FROIDES

• <b>SIROPS</b> à l'eau • (25 cl)	2,50
• <b>DIABOLO</b> • (25 cl)	2,80
• <b>JUS DE FRUITS</b> • Granini (25 cl)	3,80
• <b>LIPTON ICE TEA</b> • (25 cl) <b>PEPSI, PEPSI MAX</b> • (33 cl) <b>BABOIT</b> • (33 cl)	3,80
• <b>ORANGINA, SCHWEPES AGRUM' OU TONIC, GINGER BEER</b> • (25 cl)	3,80

## NOS BOISSONS CHAUDES

• <b>CAFÉ</b> • Espresso	1,80
• <b>CAFÉ</b> • Déca, allongé, noisette	2,00
• <b>TISANE</b> • Verveine, Rooibos, Chaï, Orangers de taormine	3,20
• <b>THÉ</b> • Blanc, Ceylan, Noir de Chine, Vert (Japon), Vert (Chine), Oolong	3,20
• <b>IRISH COFFEE</b>	6,50





# NOS PLANCHES À PARTAGER

---



## LA PLANCHE CORSE

Charcuteries (coppa, lonzo, jambon et saucisson), terrine de sanglier, fromage (brebis et chèvre), figattelli<sup>1</sup> grillés accompagnés de frites

— 20 —

---

 <b>LA CHARCUTERIE CORSE</b> • Coppa, lonzo, saucisson, jambon	8,50
 <b>TERRINE DE SANGLIER</b>	8,50
 <b>FROMAGE SEC</b> • Assortiment de fromages corses, brebis et chèvre et confiture de figue	8,50
• <b>TATAKI</b> • Thon mariné aux graines de sésame, sauce soja, gingembre et citronnelle	10,00
• <b>LA NORDIQUE</b> • Saumon gravlax, saumon fumé et leurs toasts, crème de citron confit	12,00

---





# NOS APÉRITIFS

• <b>KIR</b> • Cassis, framboise, pêche, châtaigne (12 cl)	3,50
• <b>KIR PÉTILLANT</b> • Cassis, framboise, pêche, châtaigne (12cl)	4,50
• <b>PASTIS</b> • 51, Ricard, Casanis (2 cl)	2,50
• <b>MARTINI</b> • Rouge ou Blanc • <b>PORTO ROUGE, SUZE</b> (5 cl)	3,90
• <b>AMERICANO</b> • (6 cl)	7,00
• <b>SPRITZ</b> • (25 cl)	7,50

## NOS APÉRITIFS CORSES

• <b>LIQUEUR DE MYRTE</b> • (4 cl)	5,00
• <b>CAP CORSE</b> • Vin cuit (5 cl)	4,20
• <b>CAP D'AJACCIO</b> • Cap Corse avec limonade, orange, fruits (12 cl)	5,00
• <b>CAPO'SPRITZ</b> • Cap Corse, Vin blanc pétillant, tranche d'orange	7,50
• <b>MUSCAT ÎLE DE BEAUTÉ</b> • IGP Mulinu di Rassignani Cépage Muscat	5,20 30,00
• <b>MUSCAT PÉTILLANT</b> • Dom. Casanova	5,80 34,00

## NOS PÉTILLANTS

	 12CL	 75CL
• <b>PÉTILLANT</b> • Veuve Lalande	4,00	24,00
• <b>CHAMPAGNE</b> • Dom. CATTIER Brut Premier Cru	12,00	70,00

## NOS DIGESTIFS

• <b>POIRE WILLIAMS, MIRABELLE, GÉNÉPI, BAILEYS, EAU DE VIE DE MYRTE</b> (4 cl)	6,00
• <b>CALVADOS</b> • Maison DROUIN AOC • <b>COGNAC</b> • ABK6 VS • <b>CHARTREUSE</b> • (4 cl)	7,50
• <b>LIQUEURS DE MYRTE</b> (4 cl) • <b>LIMONCELLO</b> (4 cl) • <b>GET 27</b>	5,00
• <b>WHISKIES</b> • Lagavulin, Talisker (4 cl)	8,50
• <b>WHISKEY</b> • Jack Daniels (4 cl)	6,00
• <b>WHISKEY P&amp;M</b> • Fabriqué à base de maïs (4 cl)	7,50
• <b>RHUMS</b> • Diplomatico (4 cl) / <b>RHUMS</b> • Plantation Rum XO (4 cl)	7,50 / 8,50
• <b>ARRANGÉ DES ALPES</b> • Rhum : Thym & menthe poivrée / Pin Sylvestre (4 cl)	7,00

 SPÉCIALITÉS CORSES • L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ • À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

# NOS COCKTAILS

<b>LIMON'SPRITZ</b> • Limoncello, pétillant, feuille de menthe, citron vert pressé (25 cl)	7,50
 <b>CAPO'SPRITZ</b> • Cap Corse, pétillant, tranche d'orange (25 cl)	7,50
• <b>SPRITZ</b> • Apérol, vin blanc pétillant, tranche d'orange (25 cl)	7,50
• <b>AMERICANO</b> • Martini rouge, Campari, eau gazeuse, tranche orange (15 cl)	7,00
• <b>PINA COLADA</b> • Rhum blanc, jus d'ananas, glace noix de coco (30 cl)	8,50
• <b>PUNCH AGRUME</b> • Rhum, jus de pamplemousse et d'orange et citron vert pressé (30 cl)	8,50
• <b>CAÏPIRINHA</b> • Cachaça, citron vert et cassonade (12 cl)	8,50
• <b>MARGARITA</b> • Tequila, citron vert, Cointreau et sucre de canne (20 cl)	8,50
• <b>GIN FIZZ</b> • Gin, triple sec, sucre de canne et citron vert (12 cl)	8,50
• <b>LE FRUITÉ</b> • Vodka, limoncello, crème de framboise et glace citron (30 cl)	8,50
• <b>MOJITO</b> • Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse (30 cl)	8,50
 <b>RED MILKSHAKE</b> • Glace bruccio, crèmes de framboise et de cassis, eau de vie de Myrte (30 cl)	8,50
• <b>LE TARAVO</b> • Gin, citron vert et glace clémentine (20 cl)	8,50
• <b>MOSCOW MULE</b> • Vodka, jus de citron vert, ginger beer (20 cl)	8,50
 <b>CORSICAN MULE</b> • Liqueur de myrte, citron vert, Ginger beer (20 cl)	8,50

## SANS ALCOOL

• <b>VIRGIN MOJITO</b> • Citron vert, cassonade, menthe fraîche et eau gazeuse (30 cl)	6,00
• <b>LA MOUETTE</b> • Jus de fraise, sorbet citron et limonade (30 cl)	6,00
• <b>BELLA LUNA</b> • Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron vert (30 cl)	6,00
 <b>MILK SHAKE CORSE</b> • Lait, glace bruccio, jus de fraise, sirops de framboise et cassis (30 cl)	6,00

## NOTRE CAVE À VINS

### ROUGES

75 CL



ROUGES LÉGERS	
• JONGIEUX AOC • Ed. Jacquin Cépage Gamay	25
• SANTENAY • Clos de Malte • Louis Jabot Cépage Pinot	78
ROUGES SUAVES	
• SARTÈNE AOP • Dom. Saporale • Casteddu Cépages Sciaccarellu, Niellucciu, Carcajolo, Minustellu, Aléatico	52
• VINS DE VIENNE • HELVICUM • Cuilleron, Villard, Gaillard Cépage Syrah	59
• CÔTE ROTIE • Pichon-Rozier Cépages Syrah, Viognier	92
• SAINT-JOSEPH • Amphore d'argent • Cuilleron, Villard, Gaillard Cépage Syrah	52
ROUGES PUISSANTS	
• PIC ST LOUP AOP • Les Costes Dom. Rambier Cépages Grenache, Syrah et Mourvèdre	35
• PATRIMONIO AOC • Clos Santini • Vieille Vigne Cépage Niellucciu,	52
• ST ESTÈPHE • Château Commanderie • Kressmans • Cru Bourgeois Cépages Merlot, Cabernet franc et sauvignon, Carmenère	59
BLANCS	
• POUILLY-FUMÉ • Loire • Dom. Bouchié-Chatellier, La Renardière Cépage Sauvignon	38
• SAINT-PERAY AOC • Rhône • Dom. François Villard Cépages Roussanne, Marsanne	49
• CONDRIEU • Rhône • Pagus Luminis • Dom. L. Chèze Cépage Viognier	59
• CHABLIS • Bourgogne • Dom. Chanson, Les Sureaux Cépage Chardonnay	69
• PERNAND VERGELESSES • Bourgogne • Les Combottes • Louis Jadot Cépage Chardonnay	90



## NOS VINS À LA VERSE

### ROUGES

	12 CL	25 CL	50 CL	75 CL
				
<b>ROUGES LÉGERS</b>				
 <b>UMANU</b> • Île de Beauté • Cépages Pinot noir, Niellucciu	3,80	7,20	14,20	21,00
• <b>ST-NICOLAS-DE-BOURGUEIL AOC</b> • Dom. Chevalerie Cépage Cabernet franc	4,40	8,60	17,00	25,00
<b>ROUGES SUAVES</b>				
 <b>AJACCIO</b> • AOC Dom. Pietrella Cépage Sciaccarellu	4,70	9,20	18,20	27,00
<b>ROUGES PUISSANTS</b>				
• <b>TERRASSES DU LARZAC</b> • Dom. Paul Mas Cépages Syrah, Mourvèdre, Grenache	4,60	9,00	17,80	26,00
 <b>DON PASQUALE</b> • Dom. Villa Angeli Cépages Niellucciu, Grenache	5,60	11,00	21,80	32,00

### BLANCS

<b>BLANCS SECS</b>				
• <b>CHIGNIN</b> • AOP Dom. Ravier Cépage Jacquère	4,20	8,20	16,20	24,00
 <b>AJACCIO</b> • AOC Dom. Pietrella Cépage Vermentino	4,70	9,20	18,20	27,00
 <b>DON PASQUALE</b> • Dom. Villa Angeli Cépage Vermentino	4,70	9,20	18,20	27,00
<b>BLANCS RONDS</b>				
• <b>CHIGNIN-BERGERON</b> • AOC Savoie • Dom. Ravier, Les Amandiers Cépages Roussanne, Bergeron	6,00	11,80	23,40	35,00
• <b>GARD</b> • IGP Cellier des Chartreux Origine Cépage Chardonnay	4,30	8,40	16,50	24,00
<b>BLANCS MOELLEUX</b>				
• <b>UBY N°4</b> • IGP Côtes de Gascogne Cépage Gros et petit Manseng	4,30	8,40	16,50	24,00
 <b>MUSCAT ÎLE DE BEAUTÉ</b> • IGP Mulinu di Rassignani Cépage Muscat	5,20	10,20	20,20	30,00

### ROSÉS

 <b>UMANU</b> • IGP Île de Beauté Cépages Sciaccarellu, Cinsault	3,70	7,20	14,20	21,00
 <b>DON PASQUALE</b> • Dom. Villa Angeli Cépages Sciaccarellu, Cinsault et Grenache	5,60	11,00	21,80	32,00



# NOS ENTRÉES\*

<b>LA CHARCUTERIE CORSE</b> • Coppa, lonzo, saucisson, jambon (Chartutier Buresi à Cozzano)	8,50
<b>TERRINE DE SANGLIER</b> (Dominique Cesari à Cozzano)	8,50
<b>FROMAGE SEC</b> • Assortiment de fromages corses, brebis et chèvre et confiture de figue (Ottavi à Ghisonaccia)	8,50
• <b>TATAKI</b> • Thon mariné aux graines de sésame, sauce soja, gingembre et citronnelle	10,00
• <b>LA NORDIQUE</b> • Saumon gravlax, saumon fumé et leurs toasts, crème de citron confit	12,00
<b>LA CORSE</b> Charcuteries (coppa, lonzo, jambon et saucisson), terrine de sanglier, fromage (brebis et chèvre), figattelli <sup>1</sup> grillé accompagnés de frites	20,00

# NOS SALADES EN ENTRÉE OU EN PLAT

	PETITE*	GRANDE
<b>LA TARAVO</b> • Feuilleté de brousse <sup>2</sup> et épinards, salade, Figattelli <sup>1</sup> grillés et crumble au parmesan	8,50	16,00
• <b>LA CAESAR</b> • Aiguillettes de volaille panées, œuf poché, croûtons, parmesan, sauce caesar et salade	8,50	16,00
• <b>LA CHÈVRE</b> • Fromage de chèvre pané au sésame et aux noix, jambon cru corse, miel, tomates confites et salade	8,50	16,00
• <b>L'ASSIETTE DE LA MER</b> • Saumon Gravalx, saumon fumé, crème citrons confits, salade et crudités	8,50	16,00
• <b>POKE BOWL VÉGÉ</b> • Nouilles de riz, avocat, fèves, graines de sésame, mangue, carotte, concombre, sauce soja et coriandre		15,00
• <b>POKE BOWL THON</b> • Poke bowl végétal et tataki de thon		20,00
• <b>POKE BOWL SAUMON</b> • Poke bowl végétal et tartare de saumon		20,00
<b>ACCOMPAGNEZ VOTRE SALADE AVEC UNE ASSIETTE DE FRITES !</b>		4,00



# MENU CORSE

AU CHOIX : ENTRÉE+PLAT+DESSERT

— 35,00 —

OU ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT

— 27,00 —

## ENTRÉES AU CHOIX

- **SALADE TARAVO**  
Figatelli<sup>1</sup> grillés, feuilleté de brousse<sup>2</sup> au blettes; salade et crumble
- **LA CHARCUTERIE CORSE**  
Coppa, lonzo, saucisson, jambon
- **TERRINE DE SANGLIER**

## PLATS AU CHOIX

- **SUGGESTION CORSE DU MOMENT (VOIR ARDOISE)**
- **ASSIETTE DÉCOUVERTE**  
Figatelli<sup>1</sup> grillés, Bruccio<sup>2</sup>, œuf au plat, poitrine de porc, polenta
- **ESCALOPE DE VOLAILLE FAÇON TARAVO**  
En gratin avec jambon et tomme Corse, compotée de tomates
- **BURGER DE ZICAVO**  
Steak haché, crème de Figatelli<sup>1</sup>, poitrine de porc, tomme
- **AIGUILLETES DE CANARD DU CAP (200G)**  
Sauce au cap Corse (vin cuit) et au miel

## DESSERTS AU CHOIX

- **FROMAGES SECS** de brebis et de chèvre
- **COULANT AU CHOCOLAT** à la farine de châtaigne, glace vanille
- **CRÈME BRÛLÉE** à la châtaigne
- **PROFITEROLES CORSES** • Chou glace clémentine sauce chocolat, chou glace chocolat, coulis clémentine, chou glace Bruccio<sup>2</sup> sauce caramel. Servies avec liqueur de myrte (2cl) : 2€
- **TIRAMISU CORSE** • Canistrelli, compotée de clémentines, crème mascarpone aux châtaignes





# NOS VIANDES

• <b>ASSIETTE DU BOUCHER AUX ÉCHALOTES CONFITES (250G)</b> Poire, merlan, bavette (viandes dites maigres), frites, salade	23,00
• <b>TATAKI DE BŒUF SAUCE CHIMICHURI (CŒUR DE RUMSTECK)</b> Frites, salade	19,00
• <b>DEMI-COQUELET SAUCE MORILLES</b> Frites, salade	21,00
• <b>ESCALOPE DE VOLAILLE FAÇON « TARAVO »</b> En gratin avec jambon et tomme Corse, compotée de tomates, crème, féculents et légumes du jour	20,00
• <b>ANDOUILLETTE (AAAAA) AUX DEUX MOUTARDES (200G)</b> Frites, salade	22,00
• <b>ASSIETTE DÉCOUVERTE</b> Figatelli grillés <sup>1</sup> , Bruccio <sup>2</sup> , œuf au plat, poitrine de porc, Polenta, salade	20,00
• <b>BURGER DE ZICAVO</b> Steak haché, crème de figatelli <sup>1</sup> , poitrine de porc, tomme de brebis et chèvre, frites, salade	20,00
• <b>BURGER DAUPHINOIS</b> Steak haché, Saint-Marcellin et sauce Saint-Marcellin, huile de noix, noix, échalotes confites et lard, frites, salade	20,00
• <b>AIGUILLETES DE CANARD DU CAP (200G)</b> Sauce au cap Corse (vin cuit) et au miel, féculents et légumes du jour	19,00
• <b>AIGUILLETES DE CANARD DU CAP (400G)</b> Sauce au cap Corse (vin cuit) et au miel, féculents et légumes du jour	27,00

## POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS

	 50CL	 100CL
• <b>EVIAN</b> • Eau minérale naturelle	3,50	5,50
• <b>OREZZA</b> • Eau corse pétillante	5,00	7,00

# NOS PÂTES

 <b>LASAGNES CORSES</b> Sauce napolitaine aux Figatelli <sup>1</sup> . Servies avec salade	19,00
 <b>LASAGNES DU BERGER</b> Sauce napolitaine, Bruccio <sup>2</sup> , aubergines, courgettes, pesto. Servies avec salade	19,00
 <b>FUSILI CARBONARA DU TARAVO</b> Figatelli <sup>1</sup> , tomme de brebis et chèvre, crème, œuf	17,00

# NOS POISSONS

## FÉCULENTS & LÉGUMES DU JOUR

• <b>TATAKI DE THON</b> Juste saisi et servi froid avec graines de sésame, sauce soja, gingembre, citronnelle	20,00
• <b>POULPES RÔTIS</b> Sauce vierge	23,00

# NOS TARTARES PRÉPARÉS

## FRITES & SALADES

180G 360G

• <b>TARTARE DE BŒUF « LE CLASSIQUE »</b>	20,00	28,00
• <b>TARTARE « ITALIEN »</b> Pesto, parmesan, tomates confites, roquette	21,00	30,00
• <b>TARTARE DE SAUMON</b>	21,00	30,00



# NOS DESSERTS MAISON

• SHORDBREAD MILIONNAIRE : TWIX® MAISON	8,00
🍷 COULANT AU CHOCOLAT À LA FARINE DE CHÂTAIGNE, GLACE VANILLE	8,00
• PROFITEROLES VANILLE	8,00
• PROFITEROLES DES CHARTREUX • Choux glace Chartreuse, servis avec liqueur de Chartreuse (2cl)	8,00
🍷 PROFITEROLES CORSES Chou glace clémentine sauce chocolat, chou glace chocolat coulis clémentine, chou glace Bruccio <sup>1</sup> sauce caramel (servis avec liqueur de myrte (2cl) +2€)	8,00
• LA TARTE TATIN • Pommes rôties sur sablé breton et caramel beurre salé. Servie avec glace vanille	8,00
🍷 CRÈME BRÛLÉE À LA CHÂTAIGNE	7,00
🍷 TIRAMISU CORSE • Canistrelli, compotée de clémentines, crème mascarpone aux châtaignes	8,00
• TARTE AU CITRON REVISITÉE • Dôme de citron avec cœur de framboise sur sablé	8,00
• SALADE DE FRUITS DE SAISON • infusés Verveine	7,00

## LES CAFÉS GOURMANDS

• LE CLASSIQUE • Profiterole vanille : sauce chocolat, tartelette citron, shortbread	8,00
• LE CORSE • Tiramisu corse, profiterole : glace chocolat et coulis clémentine, crème brûlée châtaigne	8,00
• LE THÉ GOURMAND • Classique ou Corse	9,00

## LES FROMAGES

🍷 ASSORTIMENT DE FROMAGES SECS • Brebis et chèvres, Fromagerie Ottavi (Corse), confiture de figue	8,50
• FAISSELLE • Crème <b>ou</b> coulis de fruits rouges <b>ou</b> miel <b>ou</b> crème de marron	5,50

🍷 SPÉCIALITÉS CORSES 📌 BRUCCIO OU BROUSSE SELON SAISON, FROMAGE DE BREBIS FRAIS

# NOS GLACES ARTISANALES

• COUPE 1 BOULE	3,00
• COUPE 2 BOULES	5,00
• COUPE 3 BOULES	7,00
<b>Nos parfums sorbets : Mangue, Clémentine, Noix de coco, Citron, Framboise, Fraise. Nos crèmes glacées : Vanille, Chocolat noir, Caramel beurre salé, Menthe et copeaux de chocolat, Café, Chartreuse, Bruccio<sup>1</sup>, Marron, Pistache</b>	
• SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,50

## LES COUPES GLACÉES « CLASSIQUES »

• L'EXOTIQUE • Glaces citron et mangue, morceaux d'ananas et de mangue, chantilly	8,00
• LA FRUITELLA • Glaces framboise et mangue, coulis de fruits rouges, morceaux de mangue, chantilly	8,00
• LA TWIX® • Glace caramel, caramel beurre salé, biscuit, sauce chocolat, chantilly	8,00
• LA BOUNTY® • Glaces chocolat et noix de coco, coco râpée, chocolat chaud, chantilly	8,00
🍷 LA CORSE • Glaces Bruccio <sup>1</sup> et clémentine, sauce chocolat et clémentine, chantilly	8,00
🍷 LA ZICAVO • Glace Bruccio <sup>1</sup> et caramel, crumble, sauce caramel, chantilly	8,00
🍷 LA TARAVO • Glaces vanille et marron, crème de marron, chantilly	8,00
• LA CAFÉ LIÉGEOIS • Glace café, café expresso, chantilly	7,00
• LA CHOCOLAT LIÉGEOIS • Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly	7,00
• LA DAME BLANCHE • Glace vanille, meringue, sauce chocolat, chantilly	8,00

## LES COUPES GLACÉES « ALCOOLISÉES »

• LA COLONEL • Glace citron, vodka, chantilly (2 cl)	8,50
• LA CHARTREUSE • Glace Chartreuse, Chartreuse verte, chantilly (2 cl)	8,50



# L'ARDOISE DU TARAVO

PLATS DU JOUR :

**ENTRÉE**  
DU JOUR

— 4,30 —

**VIANDE** OU **POISSON**  
PLAT DU JOUR

— 13,00 —

**DESSERT**  
DU JOUR

— 5,50 —

**LE TARAVO C'EST AUSSI DES PLATS  
QUI CHANGENT TOUS LES MOIS :**  
LE RISOTTO, LA SALADE, LE POISSON,  
LA VIANDE - PLAT DU TERROIR, LE DESSERT,  
UNE SPÉCIALITÉ CORSE...

## MENU ENFANT

— 12,00 —

POUR LES MOINS DE 10 ANS • PLAT ET DESSERT AU CHOIX :

STEAK HACHÉ FRITES **OU**  
CHARCUTERIE FRITES **OU**  
LASAGNES CORSE **OU** DU BERGER  
**OU** RISOTTO NATURE

GLACE 2 BOULES **OU**  
FROMAGE BLANC **OU**  
SALADE DE FRUITS

# LE TARAVO REMERCIE SES FOURNISSEURS CORSES



LA CHARCUTERIE « BURESI » • COZZANO  
LA CHARCUTERIE « ATELU CORSU » • AJACCIO  
LA FROMAGERIE « OTTAVI » • GHISONACCIA  
LES TERRINES « DOMINIQUE CESARI » • COZZANO

NOS « FIGATELLI » SAUCISSES SÈCHES CORSES SONT LIVRÉES :  
D'OCTOBRE À AVRIL PAR LA CHARCUTERIE « BURESI » À COZZANO  
ET DE MAI À SEPTEMBRE PAR LA CHARCUTERIE « ATELU CORSU » À AJACCIO



# LE TARAVO

## CAFÉ-BRASSERIE

SPÉCIALITÉS CORSES

DU LUNDI AU VENDREDI DE 10H À 16H • SERVICE DE 11H30 À 15H  
JEUDI ET VENDREDI SOIRS • SERVICE DE 18H30 À 22H30

287 ROUTE DES CREUSES • SEYNOD • 74600 ANNECY  
RESERVATION : 04.50.19.50.18 • EMAIL LE.TARAVO@GMAIL.COM

[WWW.LETARAVO-ANNECY.COM](http://WWW.LETARAVO-ANNECY.COM)

**ENTREPRISES, ASSOCIATIONS, FAMILLES :**  
CRÉEZ VOTRE SOIRÉE PRIVÉE À VOTRE IMAGE !  
BUFFET, SERVICE À TABLE OU MENU PERSONNALISÉ :  
À VOUS DE COMPOSER !

**LIVRAISON EN ENTREPRISE OU À DOMICILE :**  
POUR VOS RÉUNIONS... OU SIMPLEMENT  
POUR LE PLAISIR DE SE FAIRE LIVRER,  
NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE !