

Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les
Rôtisseries



Nos formules Conviviales

Prix HT/PERS

La présentation et les quantités de cette formule ne sont pas adaptées à un mariage mais plutôt à un lendemain de mariage ou un repas d'entreprise

Minimum 50 personnes

NOS ROTISSERIES



ROTISSERIE – N°1 25,00€ HT / Pers

Buffet d'entrée (250 gr/pers)

*Salade de tomates, fenouil et concombre
Salade Savoyarde
Taboulé (créole et oriental)
Tagliatelle au saumon fumé maison
Salade Exotique*

Rôtisserie en buffet

*Jambon à la broche (badigeonné au miel)
Porcelet (à partir de 50 pers)
Agneau (à partir de 50 pers)
Cuisse de Bœuf (à partir de 80 pers)*

Légumes en buffet (250gr/pers)

*Gratin Dauphinois
½ Tomates Provençale*

Fromage en buffet

Plateau de fromages régionaux

Desserts en buffet

*Salade de fruits
et
tarte aux pommes*



PRIX HT/PERS

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

*Service et prestation du cuisinier en supplément
Vaisselle et nappage non inclus*



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

16 16

Nos formules conviviales

Minimum 50 personnes
Prix HT/PERS

NOS ROTISSERIES



Un Mariage, un anniversaire, une occasion particulière

ROTISSERIE – N°2

30,00€ HT / Pers

Buffet d'entrée (300 gr/pers)

*Terrine de saumon à l'aneth
Terrines aux myrtilles à l'ancienne maison
Planche de charcuterie
Escalivade
Tomates/mozzarella
Taboulé (créole ou oriental)*

Rôtisserie en buffet

*Jambon à la broche (badigeonné au miel)
Porcelet (à partir de 50 pers)
Agneau (à partir de 50 pers)
Cuisse de Bœuf (à partir de 80 pers)*

Légumes en buffet (250gr/pers)

*Gratin Dauphinois
½ Tomates Provençale*

Fromage en buffet
(plateau de fromages régionaux)

Desserts en buffet

*Salade de fruits
et
Entremet au choix
(Chocolat ou Framboisier)*

*Pièce
montée à
votre
charge*



PRIX HT/PERS

**Supplément de 6€/personne pour le cuisseau de veau*

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

*Service et prestation du cuisinier en supplément
Vaisselle et nappage non inclus*



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

17 17

Nos formules conviviales

Minimum 50 personnes

Tarif HT/pers

Un Mariage, un anniversaire, une occasion particulière ?

NOS ROTISSERIES



ROTISSERIE – N°3

35,00€ HT / Pers

Buffet d'entrée (350gr/pers)

Foie gras de canard maison
Saumon fumé maison
Jambon cru de Pays
Terrine de légumes
Mille-feuilles Tomates-Mozzarella
Salade Savoyarde

Rôtisserie

Jambon à la broche (badigeonné au miel)
Porcelet (à partir de 50 pers)
Agneau (à partir de 50 pers)
Cuisse de Bœuf (à partir de 80 pers)

Sauce en option :

Poivre vert – au bleu d' Auvergne – Béarnaise + 2,00 €/pers

Légumes (250gr/pers)

Gratin Dauphinois
½ Tomates Provençale
Flan d'Asperges

Plateau de Fromages

(plateau de fromages régionaux)

Desserts

Salade de fruits
Mini macarons
Assiette mignardises
Entremets au choix
(Chocolat ou Framboisier)

*Pièce
montée à
votre
charge*

PRIX HT/PERS

***Supplément de 6€/personne pour le cuisseau de veau**

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

Service et prestation du cuisinier en supplément
Vaisselle et nappage non inclus



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

18 18