Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Nos Buffets froids et chauds

Nos Buffets froids et chauds

Formule en prix HT/pers. Min. 60 personnes
Et à partir de 20 Pers en retrait labo
Ces formules ne comprennent pas le service

Buffet froid Campagnard 15,50 €/pers

- Salade piémontaise
- Salade de lentilles et condiments
- Taboulé oriental
- Jambon cru
- Rosette
- Assortiment de Terrines « maison »
- Rôti de porc
- Rosbeef
- Poulet froid
- Condiments
- Plateau de fromage régionaux
- Tarte aux fruits de saison
- Salade de fruits frais

Buffet froid Savoyard 17,50 €/pers

- Salade savoyarde
  (chou vert, fromage de Savoie, noix, raisins secs)
- Salade chambérienne
  (salade, diots maison, pommes, croûtons)
- Salade de crozets
  (crozets, œufs dur, jambon, carottes)
- Planche de charcuteries des Salaisons du cayon (jambon cru de Savoie, coppa, pancetta, saucisson sec)
- Mini Brochette Beaufort, noix de jambon
- Mini Brochette Tomme, raisins
- Mini Brochette roulé de pruneau au lard
- Rôti de veau savoyard
  (veau, bacon, lardons fumé, fromage de Savoie)
- Plateau de fromages régionaux
- Tarte aux Myrtilles
- Biscuit de Savoie et sa crème Anglaise

En supplément
- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
Café + sucre : + 1,20 €/pers
Service et prestation du cuisinier Vaisselle , nappage à deviser

Nos Buffets froids et chauds

Formule en prix HT/pers. Min. 60 personnes
Et à partir de 20 Pers en retrait labo
Ces formules ne comprennent pas le service

Le Buffet froid du Montagnard — 21,50 €/pers.

La Romaine Montagnarde (Salade , oignons confits, diots de la salaison du Cayon, pommes , dès de Savoie, vinaigrette au miel)

Escalivade (Aubergine, courgettes, poivrons grillés…….)

La focaccia aux légumes de saison et son coulis de pesto

Le Méli-mélo de charcuterie de la salaison du Cayon (Jambon cru de Savoie, rosette, coppa, terrine gourmande de porc et ses condiments)

-

Emincé de volaille et ses condiments

Le rôti de cochon aux herbes et condiments

Le truite gravlax sauce citronnée à l'aneth

-

Le plateau de Fromages de nos régions

-

La tarte aux fruits de saison et la salade de fruits frais

En supplément
- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
Café + sucre : + 1,20 €/pers
Service et prestation du cuisinier Vaisselle , nappage à deviser

Nos Buffets froids et chauds

Formule en prix HT/pers. Min. 60 personnes
Et à partir de 20 Pers en retrait labo
Ces formules ne comprennent pas le service

Le Buffet froid et chaud du Montagnard 25,00 €/pers.

* Les Entrées

La salade savoyarde (Choux vert, noix, raisins secs, Gruyère de Savoie)

La salade du maraîcher (Haricots verts, oignons rouges, P de terre, olives noires, graines de courge et herbes fraîches)

Le wrap végétal (carotte, concombre, tomate confite)

Le Méli-mélo de charcuterie de la salaison du Cayon par Christian Meunier (Jambon cru de Savoie, rosette, coppa, jambon blanc, terrine gourmande de porc et ses condiments)

*Plat chaud servit en buffet (1 choix à définir)

Emincé de volaille sauce moutarde , P de terre sautées et légumes de saison
Ou
Le sauté de porc au curry, riz gourmand aux petits légumes
Ou
Diots au vin blanc et oignons confits, polenta crémeuse
Ou
Pavé de saumon sauce beurre blanc citronnée, riz pilaf et légumes de saison

*Fromage

Le plateau de Fromages de nos régions

*Dessert

Farandole de cakes maison assortis, salade de fruits frais

En supplément
- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers

Café + sucre : + 1,20 €/pers
Service et prestation du cuisinier Vaisselle , nappage à deviser

Nos Buffets froids et chauds

Formule en prix HT/pers. Min. 60 personnes
Et à partir de 20 Pers en retrait labo
Ces formules ne comprennent pas le service

Le Buffet froid et chaud du Savoyard — 28,00 €/pers.

* Entrées

La Romaine Montagnarde (Salade romaine, oignons confits, diots de la salaison du Cayon, dès de Savoie , pommes, vinaigrette au miel)

La Crozétoise (Salade de crozet, oignons confits, , gruyère de Savoie, lardons, noix , croquant de légumes, vinaigrette balsamique)

La Truite Gravlax, marinée aux agrumes , sauce citronnée à l'aneth

Le Méli-mélo de charcuterie de la salaison du Cayon par Christian Meunier(Jambon cru de Savoie, rosette, coppa, jambon blanc, terrine gourmande de porc et ses condiments)

*Animations chaudes Typées Savoyardes

Ces animations nécessitent du service

Nos arbres à fondue Savoyarde en format debout convivialité et partage
Ou
Le Bar à Raclette Savoyarde et Pommes de terre(Appareil à ½ meule ou ¼ de Meule en buffet)
Ou

La pierrade 3 viandes (bœuf, volaille, cochon) et ses sauces (aïoli, curry, béarnaise, Bourguignonne) et Pommes de terre sautées

*Dessert

Le flan de nos grands-mères, tarte aux Myrtilles, salade de fruits frais

En supplément
- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers

Café + sucre : + 1,20 €/pers
Service et prestation du cuisinier Vaisselle , nappage à deviser

Nos Buffets froids et chauds

Formule en prix HT/pers. Min. 80 personnes
Et à partir de 20 Pers en retrait labo
Ces formules ne comprennent pas le service

Le Buffet froid Végétal — 18,00 €/pers.

* Entrée

La Romaine savoyarde du végé

(Salade romaine, oignons frits, crozets, graine de courge, P de terre et ciboulette, vinaigrette au miel et huile de noix)

Les Légumes marinés aux aromates (Aubergines, courgettes, poivrons grillés)

La Coupelle de crémeux de straciatella

(Ficelle de Gressini, huile d'olive et balsamique)

Le Méli-mélo de terrines de légumes de saison (terrine de légumes selon la saison) et son coulis d herbe

*Farandole de tartes Gourmandes

Quiche de légumes et Quiche au beaufort

Ou

Tarte de Betterave, chèvre et noix et la tarte aux poireaux et mascarpone

Ou

Tarte de pomme de Terre, oignons confits et la tarte au Potimarron et comté

*Fromage

Le plateau de Fromages de nos régions

*Dessert

La tarte aux fruits de saison du moment et la salade de fruits frais

En supplément
- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
Café + sucre : + 1,20 €/pers
Service et prestation du cuisinier Vaisselle , nappage à deviser

Nos Buffets froids et chauds

Formule en prix HT/pers. Min. 60 personnes
Et à partir de 20 Pers en retrait labo
Ces formules ne comprennent pas le service

Le Buffet froid et chaud Végétal — 24,00 €/pers.

* Entrée

**La Romaine savoyarde du végé*

(Salade romaine, oignons confits, crozets, graine de courge, P de terre et ciboulette, vinaigrette au miel et huile de noix)

**Les Légumes marinés aux aromates (Aubergine, courgettes, poivrons grillés)*

**La Coupelle de crémeux de straciatella*

(Ficelle de Gressini, huile d'olive et balsamique)

**Le Méli-mélo de terrines de légumes de saison (terrine de légumes selon la saison et ses coulis d'aromates soit 2 variétés)*

*Plats chauds servit en buffet

Riz pilaf aux saveurs des bois en persillade

Ou

Le Hachis parmentier de légumes

Ou

L'aubergine en gratinée façon Parmigiana

*Fromage

Le plateau de Fromages de nos régions

*Dessert

La tarte aux fruits de saison du moment et la salade de fruits frais

En supplément
- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers

Café + sucre : + 1,20 €/pers
Service et prestation du cuisinier Vaisselle , nappage à deviser