Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Nos Formules Braseros

Nos formules Braseros

Formule en prix HT/pers. Min. 50 personnes

FORMULE BRASERO- N°1 – 27,00€ HT / Pers

Buffet d'entrées
Salade d'escalivade
Focaccia chèvre et tomates confites
Taboulé oriental
Salade de pâtes aux légumes d'été et son pesto de saison
Terrine de légume et son coulis du moment de saison
Assortiment de terrine de campagne et condiments
Brasero (3 choix de viande Ou poisson à définir)
Côte de porc
Pavé de bœuf
Brochette d'agneau
Steak végétal spécial végétarien
Aiguillettes de canard en marinade
Pièces de poulet(Haut de cuisses ,pilon, ailes, cuisses de poulets)
Brochette de queue de lotte marinée
Garnitures
Pommes de terre sautées
Poêlée de légumes de saison
Desserts
Salade de fruits
et
Entremets aux choix(framboisier, fraisier ou Chocolat)

Pièce montée à votre charge

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 et nappage à deviser

Nos formules Braseros

Formule en prix HT/pers. Min. 50 personnes

FORMULE BRASERO- N°2 – 32,00€ HT / Pers

Buffet d'entrée

Salade de riz à l'indienne
Salade Savoyarde
Mille feuilles de tomates et mozzarella pistou de saison
Focaccia et crémeux de stracciatella et balsamique
Terrine de campagne et condiments
Terrine de Saumon à l'aneth et sa mayonnaise citronnée

Brasero (3 choix de viande ou poisson à définir)

Filet de saumon
Gambas à la diable (ail, piment, pastis)
Noix de pétoncle marinées
Aiguillettes de canard marinées
Côte de bœuf maturée
Bâtonnets de porcelet marinés à la chinoise
Lanières de poulet, oignons, poivrons,

Pièce montée à votre charge

Garnitures

Poêlée de Légumes
Pommes de terre grenailles persillées

Desserts

Salade de fruits frais
Et
Entremet au choix (framboisier, fraisier , chocolat)

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 et nappage à deviser

Nos formules Braseros

Formule en prix HT/pers. Min. 50 personnes

FORMULE BRASERO- N°3 – 40,00€ HT / Pers

Buffet d'entrées
Foie Gras maison et son confit de fruits de saison
Saumon gravlax aux agrumes et crème citronnée
Salade de riz à l'indienne
Planche de charcuterie de la salaison du cayon
Eventail melon/pastèque (uniquement en saison)
Pissaladière
Mesclun aux pignons de pin grillés
Croquant de légumes en bâtonnets et crémeux de stracciattella des pouilles et balsamique
Brasero (3 choix de viande ou Poisson à définir)
Filet de saumon
Gambas à la diable (ail, piment, pastis)
Noix de pétoncle marinées
Côte de bœuf maturée
Bâtonnets de porcelet marinés à la chinoise
Lanières de poulet, oignons, poivrons, chorizo
Poulpe grillé en marinade
Magret de canard en marinade
Côte de veau
Garnitures
Poêlée de Légumes
Pommes de terre grenailles persillées
Fromages
Plateaux de fromage régionaux
Desserts
Mignardises et macarons
Salade de fruits frais
Entremet au choix (framboisier, fraisier , chocolat)

Pièce montée à votre charge

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 et nappage à deviser