Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

# Nos Formules Rôtisseries

# Nos formules rôtisseries

Formule en prix HT/pers. Min. 50 personnes

## Formule rôtisserie– N°1 25,00€ HT / Pers

Buffet d'entrées( 3 choix à définir)

Salade de tomates, fenouil et concombre

Salade Savoyarde

Taboulé oriental

Salade de pâtes tortis au basilic et petits légumes

Salade de duo de carottes et céleri

Rôtisserie( 1 choix à définir)

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)

*Supplément de 6,00€ HT/personne pour le cuisseau de veau

Garnitures

Gratin Dauphinois

½ Tomates Provençale

Fromage

Plateau de fromages régionaux

Desserts

Salade de fruits et Tarte aux pommes

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 rôtisseries

Formule en prix HT/pers. Min. 50 personnes

## Formule rôtisserie– N°2 30,00€ HT / Pers

Buffet d'entrées

Planche de charcuterie

Terrine de saumon à l'aneth et sa mayonnaise citronnée

Assortiment de terrines maison

Salade de tagliatelles au saumon fumé

Salade savoyarde

Millefeuille de tomates et mozzarella

Rôtisserie (1 choix à définir)

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)

Cuisseau de veau Supplément de 6,00€ HT/personne

Garnitures

Gratin Dauphinois

½ Tomates Provençale

Fromage

(plateau de fromages régionaux)

Desserts

Salade de fruits

et

Entremet au choix (framboisier ou Fraisier Ou chocolat)

Pièce montée à votre charge

En supplément Option

- 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 rôtisseries

Formule en prix HT/pers. Min. 50 personnes

## Formule Rôtisserie – N°3 35,00€ HT / Pers

Buffet d'entrées
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)
*Supplément de 6,00€ HT/personne pour le cuisseau de veau
Sauce en option :
Poivre vert – au bleu d' Auvergne – Béarnaise + 2,00 €/
Garnitures
Gratin Dauphinois
½ Tomates Provençale
Flan d'Asperges
Fromages
(plateau de fromages régionaux)
Desserts
Salade de fruits
Mini macarons
Assiette mignardises
Entremets au choix
(Chocolat ou Framboisier, fraisier)

*Pièce montée à votre charge*

En supplément Option
- 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