



Christian Traiteur



CARTE

Cocktails | Buffets froids et chauds | Rôtisseries |
Barbecues | Braseros | Fondues, Raclettes | Poêlées
Géantes | Mariages | Séminaires | Repas d'entreprise



Tél. 04 76 66 82 06 | commercial@christian-traiteur.net
www.traiteur-christian-meunier.fr

Le SOMMAIRE



- Notre Histoire..... 3
- Ils nous font confiance..... 4
- Les Formules Apéritives..... 5 à 10
- Les Animations Apéritives..... 11 à 13
- Les Cocktails et boissons apéritives..... 14 à 15
- La carte des Bulles et Nos Vins..... 16 à 19
- Les Formules buffets froids et chauds..... 20 à 26
- Nos Formules, Savoyardes..... 27 à 30
- Les Formules rôtisseries..... 31 à 34
- Les Formules Braseros..... 35 à 38
- Les Formules Barbecues..... 39 à 42
- Les Formules Poêlées Géantes..... 43 à 45
- Les Séminaires d'Entreprises..... 46 à 47
- Les Menus à l'assiette..... 48 à 51
- Les Brunchs..... 52 à 53
- Les divers en Matériel 54 à 55
- Nos contacts.....56

Notre Histoire

Nos laboratoires de fabrication sont situés aux Abrets en Dauphiné, aux encablures de la Savoie, de L'Ain de L'Isère et de la Vallée du Rhône.

Un point d'enclage central qui nous permet de passer à toutes les demandes et de couvrir beaucoup de secteurs

Christian Traiteur est un établissement du Groupe Meunier.

Depuis près de trente ans, Christian Meunier s'engage à fournir un service de qualité en restauration.

Reconnu pour son savoir-faire, et la qualité de ses produits artisanaux

Le Groupe Meunier se développe très vite et voit toujours plus grand dans ses investissements

Il s'implante dans les années 1990, dans les stations de la Maurienne du Corbier et de La Toussuire et s'impose avec ses différentes boutiques de traiteurs et de Boucheries allant au nombre de plus de cinq magasins.

Christian Meunier lance alors en 2009 son service traiteur et installe ses laboratoires de fabrication aux Abrets en Dauphiné, afin de mettre sa créativité et son professionnalisme au service de ses clients

Le Groupe Meunier acquiert en 2012 son Usine de salaison de cochon implanté sur la Motte Servolex en développant son activité sur tout le territoire national et crée trois Boutiques de revente d'usine spécialisées dans la charcuterie Artisanale

Reconnu pour ses Rôtisseries, braséros, barbecues, poêlées géantes, fondues et raclettes, cocktails dînatoires, séminaires, dîners de gala, et bien entendu les mariages.

il s'aventure sur des événements de grandes ampleurs allant de 50 à 3000 Personnes.

Notre maison s'engage à proposer des prestations variées avec des produits du terroir et un savoir faire qui s'adapte à vos envies.

Faire appel à Christian Traiteur, c'est donner une autre dimension à vos événements particuliers ou professionnels, et s'assurer de ravir vos convives...

ILS NOUS FONT CONFIANCE

Notre expérience et notre professionnalisme ont déjà conquis de nombreux clients

Mairies

Ambérieux en Bugey / Chambéry/ Meylan/ Grenoble/ Lépin Le Lac/ L'Isle d'Abeau/Annecy/Chamonix/ Val-Thorens/ L'Alpes D'Huez/ Les Deux Alpes/ La Toussuire/ Le Corbier(les 3 Vallées)/La Plagne /Villarembert/ Dijon/Les Abrets en Dauphiné/ Pont de Beauvoisin/ Beaurepaire/ Gaillard/ Annonay...

Offices de Tourisme

Chambéry/Annecy/L'Alpes D'Huez/ Les Deux Alpes/ La Plagne/Le Corbier/La Toussuire/ Grenoble/ Saint Sorlin D'Arves/ Nîmes/ Lyon/Dijon...

Evénements

Championnat du monde de course d'orientation/La coupe Icard/ Cavale de Beaufortin/ Musi Lac Annecy/Critérium des premières Neiges Val D Isère/Championnat du monde de parapente/L'Alpes D'Huzes (course cycliste de L'Oisans) /Congrès du Domaine skiable de France...

Marchés publics

(Armée de terre Grenoble/ Armée de terre de Lyon/ Universités Grenoble Alpes/centre de congrès de Grenoble/Ville de Grenoble/ Préfecture de Chambéry / Domaine skiable de France/ /Insec/ DSF(Domaine skiable de France/Préfecture de la Savoie...

Entreprise et Particuliers

Maison Hermès Lyon et les Fabriques du Nord Isère / Maison Louis Vuitton Lyon et les fabriques du Nord Isère/Banque de Savoie/ Maison Vicat/ Adecco/ Caisse d'Epargne/ CCI de l'Isère/ CCI de Lyon/ CCI d'Annecy/ Cedeo/Eurovia/ Jean Lain /Groupe By Mycar/ Renault/Mercedes/Area/Vinci/Edf/Sncf...

Eiffage construction/ Eurogroup vacances/ Installux/ Jean Lain/ Mercedes Lyon/ Leclerc/Lidl/ Wallibi/Euromaster/ King Jouet/ Loxam/ La Samse/Vinci/le Domaine des Sybelles/ La Maison des avocats Lyon/ ainsi que tous nos clients particuliers(événements familiaux et divers)

Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les formules apéritives



Les Formules Apéritives salées

Buffets prix HT/pers. avec un
Min. 30 personnes

Ces formules ne comprennent
pas le service



Véga

8,50 €/pers.
6 pièces/pers.

- Bruschetta chorizo et poivron grillé
- Mini brochette tomate et raisin
- Toast jambon cru et beaufort
- Toast bœuf mariné et oignons caramélisés
- Mini Pizza tomate fromage
- Mini Quiche lorraine

Le Phoenix

10,50€/pers.
8 pièces/pers.

- Blinis Mousse de thon
- Bruschetta tomate confite et ricotta
- Involtini (fromages de chèvre au thym frais roulé avec coppa)
- Mini brochette tomates cerise mozzarella au basilique
- Mini cookies jambon emmental
- Cuillère de tartare de tomate au pistou
- Toast bœuf mariné et oignons caramélisés
- Wrap au saumon fumé

Pégase

12,00€/pers.
9 pièces/pers.

- Blinis au saumon fumé
- Club sandwich crème de foie gras
- Involtini (fromages de chèvre au thym frais roulé avec coppa)
- Mini Tatin de légumes
- Toast bœuf mariné et oignons caramélisés
- Verrine crème d'avocat et coulis de tomates
- Verrine de tartare de saumon aux agrumes
- Mini croque Jambon fromage
- Plaque de quiche aux oignons , lardons et noix

Orion

16,00 €/pers.
12 pièces/pers.

- Toast au saumon fumé
- Blinis gambas crème à l'ail
- Mini Tartelette tomate confite et chèvre frais
- Mini Pita aux légumes du soleil
- Mini Paris Brest chèvre miel et noix
- Mini brochette tomate cerise mozzarella au basilique
- Navette aux rillettes de saumon
- Toast bœuf mariné et oignons caramélisés
- Verrine gaspacho Andalou
- Mini cheese burger
- Mini profiterole d'escargots persillés (gros)
- Mini tarte beaufort



Les Cocktails salés/sucrés



Buffets prix HT/pers. | Min. 60 personnes
Ces formules ne comprennent pas le service

Le Cocktail du Petit Gourmet 8 Pièces salées et 2 sucrés

18,00 €/pers.

Pièces froides

- Sablé parmesan au chèvre et confit de poire
- Petit pain suédois, saumon gravlax et sa crème acidulée
- Croquant de légumes en bâtonnets et stracciatella et Balsamique
- Verrine de crémeux de courgette, crème de parmesan et graine de courge
- Tarte fine de tomate cerise confite aux herbes de Provence

Pièces Chaudes

- Plaque de Quiche au beaufort
- Cuillère de gambas rôties et sa sauce sweet chili
- Le Mini Pita au Bœuf et oignons confits

Pièces sucrées

- Assortiments de mignardises



Le Cocktail des Baladins 10 Pièces salées et 3 sucrés

22,00€/pers.

Pièces froides

- Comme un Paris Brest crème de saumon et graine de pavot
- Sablé parmesan au chèvre et confit de poire
- Mini croque comté à la truffe
- Croquant de légumes en bâtonnets stracciatella et balsamique
- Blinis à la crème de thon
- Tartelette de tomate cerise confite aux herbes de Provence
- Le Mini Wraps pastrami Italien

Pièces chaudes

- Bruschetta boudin et pomme caramélisée
- Mini tatin de légumes
- Le Mini Pita de bœuf et oignons confits

Pièces sucrées

- Assortiment de Mignardises



Le Cocktail des Saveurs 12 Pièces salées et 3 sucrés

25,00€/pers.

Pièces froides

- Bun's Italien (Jambon cru, parmesan et tomate confite)
- Sablé parmesan au chèvre et confit de poire
- Mini Wood box salade savoyarde
- Croquant de légumes en bâtonnets stracciatella et balsamique
- Blinis à la crème de thon
- Bruschetta avocat, basilic, huile d'olive et balsamique
- Mini Wraps chèvre et légumes croquants
- La planche de saumon Gravlax, blinis et beurre d'aneth (équivalent 2 pièces)

Pièces chaudes

- Cigare de saint Marcellin
- Cassolette de crozets au reblochon
- Le Mini Pita végétal

Pièces Sucrées

- Assortiment de mignardises



Les Cocktails dinatoires salés/sucrés avec animations cuisiniers



Buffets prix HT/pers. | Min. 50 personnes
Ces formules ne comprennent pas le service

Le Cocktail Gourmet animation 12 Pièces salées et 2 sucrés Dont animations cuisiniers

27,00 €/pers

Pièces froides

- Sablé parmesan au chèvre et confit de poire
- Petit pain suédois, saumon gravlax et sa crème acidulée
- Croquant de légumes en bâtonnets stracciatella et Balsamique
- Verrine de gaspacho Andalou
- Tarte fine de tomate cerise confite aux herbes de Provence
- Bruschetta avocat frais , basilic, huile d'olive, velouté vinaigre balsamique
- Cuillère de gambas rôtie et sa sauce sweet chili

Pièces Chaudes

- Plaque de Quiche au beaufort
- Le Mini Pita au Bœuf et oignons confits

Animation Cuisiniers (équivalent 3 pièces)

- Wok de tagliatelle Alfredo, tomates confites, pistou, parmesan et stracciatella
- Ou
- Le tartare de Bœuf et condiments
- Ou
- Ravioles de Royans sauce cèpes ou sauce Bleu de Sassenage

Pièces sucrées

- Assortiments de mignardises (2 par pers)

Le Cocktail Baladins animation 14 Pièces salées et 3 sucrés Dont animations cuisiniers

29,00 €/pers.

Pièces froides

- Comme un Paris Brest crème de saumon et graine de pavot
- Sablé parmesan au chèvre et confit de poire
- Croquant de légumes en bâtonnets stracciatella et balsamique
- Blinis à la crème de thon
- Tartelette de tomate cerise confite aux herbes de Provence
- Le Mini Wraps magret de canard fumé
- Toast de foie gras maison

Pièces chaudes

- Bruschetta boudin blanc et pommes caramélisées
- Le croque monsieur comte et truffe
- Le Mini Pita de légumes confits
- Mini cheese burger

Animation Cuisiniers (équivalent 3 pièces)

- Plancha de Gambas Flambées au pastis
- Ou
- Tartare de Bœuf ou Tartare de saumon
- Ou
- Le bar à Velouté (varie selon chaque saison) croûtons et râpé de Savoie

Pièces sucrées

- Assortiments de mignardises (3 par pers)

Les Cocktails dinatoires salés/sucrés avec animations cuisiniers



Formule en prix HT/pers. | Min. 50 pers
Ces formules ne comprennent pas le service

Le Cocktail Des Saveurs avec animations 15 Pièces salées et 3 sucrés Dont les ateliers cuisiniers

32,00€/pers.

Pièces froides

- Bun's à l'Italienne (Jambon cru, parmesan et tomate confite)
- Sablé parmesan au chèvre et confit de poire
- Mini Wood box salade estivale du moment
- Croquant de légumes en bâtonnets straciatella et balsamique
- Blinis à la crème de thon
- Bruschetta avocat, basilic, huile d'olive et balsamique
- Mini Wraps chèvre et légumes croquants
- Toast bœuf mariné et oignons caramélisés
- La planche de saumon Gravlax, blinis et beurre d'aneth (équivalent 2 pièces)

Pièces chaudes

- Mini croque comté et truffe
- Nem de foie gras
- Le mini Cheeseburger

Animation Cuisiniers(équivalent de 3 pièces)

- Plancha d'aiguillettes de canard et sa petite sauce Périgourdine
- Et
- Plancha de duo saumon et saint Jacques

Pièces sucrées

- Assortiment de mignardises
- Macarons Assortis
- Animation sucrée fontaine à chocolat avec (fruits frais, chamallow, cigarette Russe)

Nos Apéritifs à la Pièce

Prix HT/pers.



Pain surprise

Charcuterie (60 morceaux)	40 €
Fromage (60 morceaux)	40 €
Poissons (60 morceaux)	50 €

Grandes Plaques 40x60 Cm

Quiche lorraine	40 €
Quiche aux légumes	40 €
Pizza tomate fromage	40 €
Quiche aux oignons, lardons & noix	45 €
Quiche au Beaufort	45 €
Quiche saumon & épinards	45 €



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les animations Apéritives





Nos Animations salées Apéritives

Prix HT/pers.

Ces Animations ne comprennent pas le service et exigent un minimum de convives

Mini Plancha et Brasero

- Bœuf façon stroganoff 3,20€
- Blanc de seiche à la provençale 3,00€
- Supions persillés flambé au pastis 3,50€
- Duo saumon et st Jaques flambés 3,50€
- Aiguillettes de canard aigre doux 3,00€
- Foie gras maison poêlé 5,00€
- Gambas marinées 3,50€
- Lanières poulet, oignons, poivrons 3,50€
- Lanières de bœuf marinées 3,50€
- Brochette de bœuf 4,50€
- Brochettes de Diots 3,00€

Woks et fritures

- Poêlée de légumes façon thai 2,80€
- Calamars à la Romaine 2,80€
- Sauté de porc au curry 2,80€
- Diabolique de poulet aux légumes de saison 2,80€
- Aiguillettes de canard miel et oignons 3,00€
- Poêlée de cuisses de Grenouilles en persillade 4,00€

Nos ateliers culinaires

- Bar à Mozzarella et pistou du moment 4,50€
- Nos Tartares : choix à définir 4,50€
Bœuf, condiments, toast
Saumon, condiments, toast
Canard, condiments, toast
- Bar à Poke bowl : Composez votre plat 4,50€
Riz thai, concombre, tomate cerise, thon, volaille, saumon, avocat, pousses de soja, pousses de betteraves.....
- Atelier Ravigoles 4,50€
Sauce aux cèpes Ou bleu du Vercors
- Atelier Risotto 4,50€
dans la meule d'Osso Iraty

Ateliers de découpes

- Jambon à l'os tranché 4,00€
- Trancheuse Italienne: 8,00€
Charcuterie artisanale maison de notre Salaison du cayon (coppa, jambon cru, rosette, carré de porc nature et fumé)
- Saumon gravlax , crème citronnée 4,50€
- Saumon fumé , crème de ciboulette 4,50€
- Mi-cuit de foie gras et son chutney de fruits de saison et ses pains spéciaux 5,50€
- Pâté croute à tranché et condiments 4,00€
- Découpe de tataki 4,90€
Bœuf ou Thon sauce façon thai



Nos Animations sucrées Apéritives ou buffets divers

Prix HT/pers.

Ces Animations ne comprennent pas le service et exigent un minimum de convives



Crêpes flambées	5,00 €
Churros	3,20 €
Glaces à l'italienne – à partir de 100 personnes	3,00 €
Crêpes (confiture, sucre et Nutella)	5,00 €
Pop corn	3,50 €
Barbe à papa	3,50 €
Matafan Savoyard - petit beignet aux pommes	4,00 €
Fontaine à chocolat (fruits frais coupés, chamallows et Cigarette Russe	5,00 €



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Nos cocktails et boissons apéritives





Alcoolisés et Sans alcool

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Nos Prix sont en HT

Cocktails Alcoolisés : 15,00 € le litre

Sex On The Beach
(vodka, liqueur pêche, jus d'orange, jus de cranberries)

Punch (rhum)

Framboisine

Sangria

Rosé Pamplemousse

Kir Savoie

Soupe Champenoise

Cocktails sans Alcool : 11,00 € le litre

Syracuse (jus d'orange, sirop de grenadine, Schweppes)

Capitole (jus d'orange, sirop de menthe, limonade, sorbet citron vert)

Cocktail de jus de fruit (punch sans alcool)

Bières pression :

Fût + tireuse

Blonde du Mont Blanc (fût de 30 litres) – 5,8) + tireuse 260,00 €

Bière blonde éphémère fabriquée en Chartreuse» + tireuse 250,00 €

Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



La carte des bulles





Les Bulles

CHAMPAGNES

Et

PETILLANTS

Pétilillant Blanc de Blanc Domaine Meunier IGP Isère Balmes Dauphinoises 75cl	16,80€ BT
Pétilillant Rosé Domaine Meunier IGP Isère Balmes Dauphinoises 75cl	16,80€ BT
Champagne Deveaux Grande Réserve 75 cl	41,00€ BT
Champagne Billecart -Salmon Brut Réserve 75 cl	60,00€ BT
Champagne Billecart- Salmon Brut Réserve Magnum 1.5 Litre	126,00€ BT
Champagne Billecart -Salmon Brut Réserve Jéroboam 3 Litres	320.00€ BT
Champagne Billecart -Salmon Brut Réserve Mathusalem 6 Litres	790,00€ BT
Champagne Billecart -Salmon Brut Réserve Nabuchodonosor 15 Litres	1990,00€ BT

Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



La carte des vins



Nos Vins



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Nos Prix sont en HT

Les Vins au cubi

Cubi Vin Blanc de Savoie 10 Litres	85,00€ HT
Cubi Vin Blanc de Savoie 5 Litres	50,00€ HT
Cubi Vin Rosé Côte de Provence 10 Litres	85,00€ HT
Cubi Vin rosé 5 Litres	50,00€ HT
Cubi vin rouge côte du Rhône les templiers 10 Litres	95,00€ HT

Les Vins Blancs BT 75 cl

Vin de Savoie Apremont Maison Ducret AOC	14,00€ HT
Vin de Savoie Aymes Maison Ducret AOC	15,00€ HT
LE Viognier domaine des Granges de Mirabel AOC	20,00€ HT
La Roussette de Marestel Barlet Jongieux AOC	25,00€ HT
Le Saint Véran bio Domaine Chapoutier AOC	33,00€ HT

Les Vins Rouges BT 75 cl

Vin de Savoie Gamay Barlet Jongieux AOC	14,00€ HT
Vin de Savoie Mondeuse Barlet Jongieux AOC	16,00€ HT
Vin de Savoie st Vincent Barlet Jongieux AOC	19,00€ HT
Côtes du Rhône Domaine comte de Lauze	18,00€ HT
Rasteau "les Gadilles" Domaine Chapoutier AOP	23,00€ HT
Côtes du Rhône Louis Joubier 2016	30,00€ HT
Croze Hermitage les petites Ruches Domaine Chapoutier	33,00€ HT
Saint Joseph Domaine Chapoutier	35,00€ HT
Bourgogne Haute Côtes de Beaune	47,00€ HT
Bourgogne Savigny les Beaune Domaine Didier Burelle	49,00€ HT
Bourgogne Haute côtes de nuit Domaine Didier Burelle	49,00€ HT
Beaune 1 ^{er} cru les Marconnets	55,00€ HT

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

22,00 €/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 (aioli, 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 (terrines 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 végété*

(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

Christian Traiteur
L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Nos Formules Savoyardes





Nos Formules Fondues Savoyardes

Formule en prix HT/pers. Min. 80 personnes et à partir de 20 Pers en retrait labo

Fondue Savoyarde Posée sur table en caquelon

23,00 €/pers.

Salade verte

Planche de Charcuterie Maison de notre salaison du Cayon avec une possibilité Hallal à la demande et condiments variés

*Fondue Savoyarde (Beaufort, abondance, Gruyère de Savoie)
200gr/pers et Croutons*

*Appareil à fondue caquelons en fonte, recharge de gaz et Piques
Dessert*

*Salade de fruits frais OU tarte aux fruits de saison OU nos flans maison
OU nos farandoles de cakes et coulis de fruits de saison*

Cette formule ne comprend pas la vaisselle et serviettes

Arbre à fondue Savoyarde animation Debout

23,00 €/pers.

Salade verte

-Chiffonnade de Charcuterie Maison de notre salaison du Cayon avec une possibilité Hallal à la demande et condiments variés

*-Fondue Savoyarde (Beaufort, abondance, Gruyère de Savoie, croutons)
-Arbre à fondue, caquelons en fonte, recharge de gaz et piques*

Vaisselle jetable (assiette, kits couverts, serviettes, verre éco-cup)

Dessert

*Salade de fruits frais OU tarte aux fruits de saison OU nos flans maison
OU nos farandoles de cakes et coulis de fruits de saison*

Nos Formules Raclette Savoyardes



Formule en prix HT/pers. Min. 80 personnes

Et à partir de 20 Pers en retrait labo

Ces formules ne comprennent pas le service ni le pain,

Raclette Posée sur table

23,00 €/pers.

Salade verte

Planche de Charcuterie Maison de notre salaison du Cayon avec une possibilité Hallal à la demande et Condiments variés

Pommes de terre à raclette

**Raclette 3 fromages (lait cru, fumé, ail des Ours) 250 gr/per*

Location Appareil à raclette de table avec caquelons

Dessert

Salade de fruits frais OU tarte aux fruits de saison OU nos flans maison OU nos farandoles de cakes et coulis de fruits de saison

Cette formule ne comprend pas la vaisselle et serviettes

Bar à raclette en buffet appareil traditionnel

23,00 €/pers.

Salade verte

Chiffonnade de Charcuterie Maison de notre salaison du Cayon avec une possibilité Hallal à la demande et condiments variés

Pommes de terre à raclette

**Raclette 3 fromages (lait cru, fumé, ail des Ours) 250 gr/pers*

Location appareil à raclette traditionnel 1/4 meule ou 1/2 meule

Table bois brut bar à raclette 200X50 (3 à 4 appareils)

Vaisselle jetable (assiette, kits couverts, serviettes, verre éco-cup)

Dessert

Salade de fruits frais OU tarte aux fruits de saison OU nos flans maison OU nos farandoles de cakes et coulis de fruits de saison

Nos Formules Pierrade

Formule en prix HT/pers. Min. 60 personnes
Et à partir de 20 Pers en retrait laboratoires



Pierrade Posée sur table

26,00 €/pers.

Salade Verte

Planche de 4 Viandes 300gr par /pers(Bœuf, volaille, poulet, porc) et ses sauces (aïoli, curry, béarnaise, bourguignonne) avec une possibilité Hallal à la demande

-Gratin Dauphinois et poêlée de légumes

Location Appareil à pierrade

Dessert

*Salade de fruits frais OU tarte aux fruits de saison OU nos flans maison
OU nos farandoles de cakes et coulis de fruits de saison*

Cette formule est hors vaisselles et serviettes

Bar à pierrade en animation Buffet

26,00 €/pers.

Salade Verte

Planche de 4 Viandes 300gr par /pers (Bœuf, volaille, poulet, porc) et ses sauces (aïoli, curry, béarnaise, bourguignonne) avec une possibilité Hallal à la demande

Gratin Dauphinois et poêlée de légumes

Location Appareil à pierrade

Vaisselle jetable (assiette, kits couverts, serviettes, verre éco-cup)

Dessert

*Salade de fruits frais OU tartes aux fruits de saison Ou nos flans maison
OU nos farandoles de Cakes et coulis de fruits de saison*

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

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 €/pers

*Pièce
montée à
votre
charge*

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)

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

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,

Garnitures

Poêlée de Légumes

Pommes de terre grenailles persillées

Desserts

Salade de fruits frais

Et

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

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 stracciatella 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

Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Nos Barbecues Géants





Nos formules Barbecue

Formule en prix HT/pers. Min. 50 personnes

Formule Barbecue- N°1 – 18,00€ HT / Pers

Buffet d'entrée (3 choix à définir)

Salade Savoyarde

Taboulé oriental

Salade de pâtes tortis au basilic

Duo carotte et céleri

Tomates fenouils concombres

Barbecue (3 viandes au choix)

Merguez, Chipolatas,

Diots maison

Côtes de porc

Steack végétal spécial végé

Cuisse de Poulet

Pavé de Bœuf

***(possibilité de viande halal)**

Garnitures

Pomme de terre en Robe des Champs et sa crème Ciboulette

Fromage

(Plateau de fromages régionaux)

Desserts en Buffet

Salade de fruits

Tarte aux fruits

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 Barbecue

Formule en prix HT/pers. Min. 50 personnes

Formule Barbecue- N°2 – 23,00€ HT / Pers

Buffet d'entrée

Taboulé oriental

Salade savoyarde

Salade de tagliatelles au saumon fumé

Terrine de légumes

Terrine de campagne

Terrine de saumon à l'aneth

Barbecue 3 viandes et/ou poissons au choix

Merguez, Chipolatas, Diots maison

Côtes de porc, Pavé de bœuf, brochette chorizo

Steack végétal spécial végé

Brochette de bœuf marinée

Brochette de poulet, Brochette d'agneau

Brochette de queue de lotte marinée

***(possibilité de viande halal)**

Garnitures

Pomme de terre en Robe des Champs et sa crème ciboulette

½ Tomates provençale

Fromage

Plateau de fromages régionaux

Desserts en Buffet

Salade de fruits

Entremets au choix

(Chocolat ou Framboisier)

*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 Barbecue

Formule en prix HT/pers. Min. 50 personnes

Formule Barbecue- N°3 – 36,00€ HT / Pers

Buffet d'entrées

Foie Gras maison
Saumon fumé maison
Mille-feuille tomates mozzarella
Planche de jambon cru de Savoie
Eventail melon/pastèque (uniquement en saison)
Mesclun aux pignons de pin grillés
Terrine de légumes

Viandes 3 viandes aux choix

Brochette saumon et St Jacques,
Brochette queue de gambas au citron vert
Brochette de bœuf et magret
Brochette d'agneau,
Steack végétal spécial végé
Côte d'agneau (2 par personnes),
côte de bœuf maturée, côtes de veau
Magret de canard au miel

*Pièce
montée à
votre
charge*

Garnitures

Brochette de légumes
Flan d'asperges vertes
Gratin Dauphinois

Fromage

Plateau de fromages régionaux

Desserts en buffet

Entremets aux choix
(Chocolat ou Framboisier)Mignardises

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

Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les poêlées géantes



Nos poêlées Géantes



Poêlées géantes entrée + Plat + Dessert

Crudités à définir
Paëlla
ou
Jambalaya
1 dessert au choix

Salade verte et jambon cru
Tartiflette
ou
Croziflette
1 dessert au choix

Crudités à définir
Diots au vin blanc (2/pers)
Polenta
1 dessert au choix

Crudités à définir
Sauté de dinde à la provençale
Riz américain
1 dessert au choix

Crudités à définir
Emincés De Poulet au reblochon
Riz basmati
1 dessert au choix

Desserts au choix

Tarte aux pommes Ou **Salade de fruits frais,** Ou **cookies** Ou **Brownies**

Poêlées géantes Plat + dessert

Couscous 3 viandes
(agneau, poulet, merguez)
Légumes + semoule
1 dessert au choix

Choucroute
(saucisson de Lyon, poitrine salée, diot,
Saucisse de Francfort, lard fumé +
Pommes de terre)
1 dessert au choix

- En dessous de 100 pers (retrait labo uniquement) 15,00€ HT *
- De 100 à 200 pers 15,00€ HT
- De 201 à 300 pers 14,00€ HT
- Au-delà de 300 pers 13,00€ HT
- Pour les associations nous contacter

* En dessous de 100 parts : Marchandise à récupérer sur place avec prêt de caisson isotherme + poêle + réchaud à gaz (bouteille de gaz à votre charge) en échange d'un chèque de caution de 500€ et 100€, avec retour du matériel propre à votre charge

Nos Poêlées géantes

Prix HT/pers

En dessous de 100 parts : Marchandise à récupérer sur place avec prêt de caisson isotherme + poêle + réchaud à gaz (bouteille de gaz à votre charge) en échange d'un chèque de caution de 500€. Avec le retour du matériel propre à votre charge un chèque de caution de 100€ vous sera également demandé



Spécialités

Paëlla (poulet, encornets, calamars, moules, gambas, oignons, poivrons, petits pois, tomates, citron, épices)	11,00 €
Paëlla Royale (poulet, échine de porc, chorizo, encornets, calamars, gambas, oignons, poivrons, petits pois, tomates, citron, épices)	12,50 €
Jambalaya (poulet, crevettes décortiquées, jambon blanc, chorizo, riz, tomates pelées, ail, oignons, poivrons verts, cèleri, concentré de tomate)	11,00 €
Croziflette (crozets, lardons fumés, reblochon, crème)	11,00 €
Tartiflette au véritable reblochon fruitier (pommes de terre, reblochon, lardons, oignons, crème)	10,00 €
Colombo de poulet (poulet, pommes de terre, aubergines, courgettes, oignons, ail, thym, piment de cayenne, épices à colombo, citron, lait de coco)	10,00 €
Couscous 3 viandes (agneau, poulet, merguez, semoule, légumes frais)	12,50 €
Diots au vin blanc et oignons confits (2 par personne), Polenta	9,00 €
Diots au vin blanc et oignons confits (2 par personne), Gratin dauphinois	11,00 €
Diots au vin blanc et oignons confits (2 par personne), Tartiflette	12,00 €
Potée Savoyarde (jambonneau, poitrine fumée, diots au chou et fumés, saucisson à cuire, choux frisés, carottes, navets, poireaux)	12,00 €
Emincée de poulet à la crème + riz	10,00 €
Emincée de poulet sauce provençale + riz	11,00 €
Chili Con carne (haricots rouges, bœuf haché, lardons, chorizo, poivrons rouges, oignons, concentré de tomates, paprika, cumin, coriandre fraîche)	10,00 €
Tajine (de poulet ou boulettes de bœuf) aux courgettes, semoule	11,00 €
Tajine (de veau ou d'agneau) au miel et aux abricots, semoule	13,00 €
Moussaka (viande hachée de bœuf, aubergines, tomates, oignons), riz	12,00 €

Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Votre formule séminaire sur Mesure





Nos Formules séminaires

Vos évènements professionnels

**Une formule séminaire « Sur mesure »
À votre demande.**

**Du café d'accueil, au repas, cocktail, buffet, rôtisserie,
poêlée géante, Pause Gourmande
selon vos souhaits et vos envies.**

**Contactez-nous pour toute demande de devis
Le Service Commercial
Au: 04 76 66 82 06**



Les Menus à l'assiette



Les menus à l'assiette



Prix HT/PERS

Un repas d'entreprise , un Mariage, un anniversaire,
une occasion particulière

Menu-N°1 22,00 €/pers

Terrine de myrtilles à l'ancienne
et sa petite mâche , graine de courge et pickles
acidulés

Ou

Panacotta de chèvre pesto de saison, jeunes
pousses

Suprême de volaille sauce forestière
Polenta croustillante et tomates provençales

Ou

Dos de cabillaud sauce estragon
Riz sauvage et sa tomate rôti au thym

Tartelette chocolat intense, cœur coulant
chocolat, crème fouettée vanillée

Ou

Tartelette citron meringuée

Menu-N°2 25,00 €/pers

Terrine aux deux saumons, mousseline
citronnée à l'aneth

ou

Flan de courgette au pesto sur son sablé de
parmesan, pignons de pin

Tomate cerise confite et son mesclun

Filet mignon de cochon, jus court
Gratin de crozets au beaufort et poêlée de
légumes

ou

Pavé de saumon grillé, sauce citronnée
Riz sauvage, haricots verts en persillade et
tomates rôties

Trilogie de fromages
et son mesclun, noix et raisins

Entremet Framboisier et son coulis de fruits

Ou

Tartelette Normande et son caramel beurre salé

*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

Les menus à l'assiette



Prix HT/PERS

Un repas d'entreprise , un Mariage, un anniversaire,
une occasion particulière

*Pièce
montée
à votre
charge*

Menu-N°3 28,00 €/pers

Gâteau de foie de volaille à la Lyonnaise

Ou

Gaspacho de petits pois à la menthe fraîche,
crème fouettée au curcuma, tuile de parmesan
(Suivant la saison)

Ou

Velouté de butternut, éclats de châtaignes et
foie gras (suivant la saison)

Suprême de volaille en croûte de thym sauce
forestière,

Poêlée de légumes de saison, écrasé de Pommes
de terre aux herbes

ou

Pavé de saumon aux mendiants, sauce beurre
blanc acidulée

Flan de quinoa aux herbes, légumes poêlés de
saison

Assiette savoyarde et son mesclun noix et
raisins frais

(tomme de Savoie, beaufort, abondance)

Ou

½ st Marcellin et sa sucrine à l'huile de noix

Entremet au choix
(Chocolat ou framboisier)

Ou

Tartelette chocolat intense, crème montée
mascarpone vanillée, tuile amande

Menu-N°4 35,00 €/pers

Assiette périgourdine

(magret fumé, foie gras, gésiers, haricots verts,
mesclun, tomates cerises)

ou

Gravlax de saumon aux agrumes et pickles,
mesclun et sa vinaigrette acidulée

Pavé de saumon rôti au sésame
sur sa fondue de poireaux et riz sauvage

ou

Pavé de veau sauce Velours foie gras
½ tomate Provençale, Gratin dauphinois

Ou

Risotto safrané, gambas rôties, croquant de
légumes façon pickles

½ st Marcellin et sa sucrine à l'huile de noix

Ou

Trilogie de fromages et son mesclun noix et
raisins

Entremets au choix et son coulis de fruits
rouges

(Chocolat ou Framboisier)

Ou

L'Opéra et sa crème montée praliné

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

Les menus à l'assiette



Prix HT/PERS

Un repas d'entreprise , un Mariage, un anniversaire,
une occasion particulière

Menu-N°5 38,00 €/pers

Trilogie de foie gras
(nature, basilic, fumé), confiture d'oignons rouge, sa
briochette et son mesclun

ou

Déclinaison de saumon
(fumé, rillette, tartare mariné) ,mesclun et petit pain

Cassiolette de St Jacques aux petits légumes
Et son risotto

ou

Duo de sandre rôti au miel
Croquant de légumes

Pavé de porcelet aux agrumes

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive,
carottes fanes glacées et légumes sautés de saison

ou

Eventail de magret de canard aux griottes
gratin dauphinois, poêlée de légumes de saison

½ st Marcellin et sa sucrine à l'huile de noix

ou

Plateau de fromages assortis et ses herbes du jardin

Le caramélia

Ou

La charlottine framboise ou Poire et son coulis

Enfant-n°1- 8,00 €/pers

Les lasagnes bolognaises

Mousse au chocolat

A partir de 10 Enfants

De 2 ans à 12 ans



Enfant-n°2- 12,00 €/pers

Suprême de volaille rôti et pommes
dauphines

Mousse au chocolat

A partir de 10 Enfants

De 2 ans à 12 ans

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

Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les Brunchs





Nos formules Brunchs

Prix HT/PERS

Brunch Sucré – Salé

16,90 €/pers

- Assortiment de cake maison
- Assortiment de confitures et beurre
- Biscuit Roulé à la confiture de saison
- Eventail Melon/Pastèque (en saison d'été)
- Salade de tomates – fenouil – concombre
- Salade de riz à la Catalane
- Salade de tagliatelle en escalivade
- Planche de charcuterie (jambon cru, coppa, pancetta, saucisson sec)
- Condiments
- Plateau de fromages régionaux ou fromage blanc et son coulis de fruits rouges ou sa crème fraîche
- Macarons assortis
- Tarte aux fruits de saison
- Salade de fruits
- Assortiment de pains spéciaux

Brunch Salé

15,50€/pers

- Eventail Melon/Pastèque (en saison d'été)
- Salade de tomates – fenouil – concombre
- Salade de riz au thon, petits légumes
- Salade Vigneronne (mesclun, raisins blancs et noirs, gruyère, pommes et noix)
- Planche du Savoyard (jambon cru, coppa, pancetta, saucisson sec aux myrtilles, polenta crémeuse aux cèpes, dés de fromage, Beaufort et tomme de Savoie)
- Plateau de fromages régionaux ou fromage blanc et son coulis de fruits rouges ou sa crème fraîche
- Tarte aux pommes
- Gâteau de Savoie et sa crème anglaise
- Corbeille de fruits frais
- Pain de Campagne

En supplément
Boissons et Jus de fruits divers
Service et prestation du cuisinier ,
Vaisselle et nappage à deviser

Christian Traiteur
L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les divers en matériel



Les Divers en matériels

Prix HT/pers.



Le Mobilier

Table pliante dim. 200 x 80 cm (pour 6 pers)	15,00 €
Table ronde pliante en bois diam 150 cm Pour 6-8 personnes)	15,00 €
Table ronde pliante diam 180 cm (pour 10-12 personnes)	18,00 €
Mange debout sans housse H110 cm	15,00 €
Mange debout avec housse H 110 cm	25,00 €
Chaise garden blanche en empilable	2,00 €
Fauteuil gris foncé / chaise	3,00 €

Petits Matériels

Kit matériel de buffet simple comprenant :	22,00 €
Plateaux Inox, 10 Kg de glaçon, 1 vasque, 1 louche, plateau de service	
Kit accessoire de buffet comprenant : Plateaux transparents ou noirs, rehausse de plateaux, vasque 15 litres + louche, 10 Kg de glaçons, poubelle de table ronde...	49,00 €
Pack de 10 Kg de glaçons	12,00 €

Nos Pagodes

Tente pagode 3 x 3m	90,00 €
Tente Pagode 4 x 4m	150,00 €

La vaisselle jetable Eco Responsable

Vaisselle jetable en pulpe végétale comprenant : 1 grande et 1 petite assiette, 1 verre éco-cup Christian Traiteur, 1 fourchette inox, 1 couteau inox, 1 cuillère inox, coupelle à salade de fruit, tasse à café et touillette et serviette

4,50 €

La pulpe est une matière végétale constituée de fibres de bagasse de canne à sucre, de tiges de bambou ou encore de paille de blé, Ces fibres sont malaxées puis moulées, Il permet une utilisation de 0°C à 100°C. Solide et résistant à l'eau et à la graisse, la pulpe est 100% biodégradable et compostable.

La Porcelaine et Verrerie, les nappages et serviettes

Nous proposons deux Formules de Kit vaisselle, adaptées selon vos besoins
Afin de répondre à votre demande
nous contacter pour la tarification

Nous proposons deux gammes de nappages et serviettes
- Nappages et serviettes tissus
- Nappages et serviettes intissés (jetable)
Nous contacter pour la tarification

Contact

Nos Bureaux

175 chemin Grand Fontaine
38490 CHIMILIN
Tél. 04 76 66 82 06

Nos commerciaux:

Elisabeth Votte :
06 77 44 35 11
Stéphane Peysselier :
06 77 45 19 40

Laboratoire

18 Impasse du Commerce
38490 LES ABRETS-EN-DAUPHINE

Courriel

commercial@christian-traiteur.net

Site

www.traiteur-christian-meunier.fr

