



Christian Traiteur  
L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les poêlées géantes



# Nos poêlées Géantes

Buffets prix HT/pers.



## Les formules



A partir de 100 parts, cuisson sur place comprise,  
sur une base de 3h

## Spécialités et menus

	TARTIFLETTE			CROZIFLETTE	
	Spécialité	Menu		Spécialité	Menu
Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	6,60€	11,00 €	Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	6,60€	11,00 €
De 100 à 149 personnes	6,10 €	10,50 €	De 100 à 149 personnes	6,10 €	10,50 €
de 150 à 200 personnes	5,70 €	9,50 €	de 150 à 200 personnes	5,70 €	9,50 €
De 201 à 300 personnes	5,20 €	9,00 €	De 201 à 300 personnes	5,20 €	9,00 €

Menu comprenant :  
Jambon cru et salade verte  
Tartiflette  
Tarte aux pommes ou au fruits  
Ou Entremet aux Poires

Menu comprenant :  
Jambon cru et salade verte  
Tartiflette  
Tarte aux pommes ou au fruits  
Ou Entremet aux Poires

	PAELLA			PAELLA ROYALE	
	Spécialité	Menu		Spécialité	Menu
Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	8,30 €	12,70 €	Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	9,30 €	12,70 €
De 100 à 149 personnes	7,90 €	12,30 €	De 100 à 149 personnes	8,90 €	13,30 €
de 150 à 200 personnes	7,40 €	11,20 €	de 150 à 200 personnes	8,40 €	12,20 €
De 201 à 300 personnes	7,20 €	11 €	De 201 à 300 personnes	8,20 €	12 €

Menu comprenant :  
Crudités à définir (250 gr/pers  
Paëlla  
(Poivrons, encornets, seiches, légumes, poulet  
fermier, lapin, moules, crevettes, riz et épices)  
Certifié sans porc  
Tarte aux pommes ou aux fruits

Menu comprenant :  
Crudités à définir (250 gr/pers  
Paëlla Royale  
(Poivrons, encornets, seiches, légumes, chorizo,  
poulet fermier, lapin, moules, gambas, riz et épices.)  
Certifié sans porc  
Tarte aux pommes ou aux fruits



# Nos poêlées Géantes

Buffets prix HT/pers.



A partir de 100 parts, cuisson sur place comprise,  
sur une base de 3h

## Les formules



## Spécialités et menus

	JAMBALAYA			EMINCE DE POULET A LA CREME	
	Spécialité	Menu		Spécialité	Menu
Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	6,60€	11,00 €	Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	6,60€	11,00 €
De 100 à 149 personnes	6,10 €	10,50 €	De 100 à 149 personnes	6,10 €	10,50 €
de 150 à 200 personnes	5,70 €	9,50 €	de 150 à 200 personnes	5,70 €	9,50 €
De 201 à 300 personnes	5,20 €	9,00 €	De 201 à 300 personnes	5,20 €	9,00 €

Menu comprenant :

Crudités à définir (250 gr/pers)  
Jambalaya  
Tarte aux pommes

Menu comprenant :

Crudités à définir (250 gr/pers)  
Emincée de poulet à la crème + riz basmati  
Entremet aux fruits

	CHOUCROUTE Royale 5 viandes			DIOTS VIN BLANC + POLENTA	
	Spécialité	Menu		Spécialité	Menu
Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	9,30 €	13,70 €	Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	8,80 €	11,50 €
De 100 à 149 personnes	8,80 €	13,20 €	De 100 à 149 personnes	8,10 €	10,90 €
de 150 à 200 personnes	8,40 €	12,20 €	de 150 à 200 personnes	7,65 €	10,20 €
De 201 à 300 personnes	8,20 €	11,00 €	De 201 à 300 personnes	7,40 €	9,80 €

Menu comprenant :

Choucroute  
(diot fumé, saucisse francfort, saucisson ail, poitrine  
fumé, poitrine 1/2 sel, pomme de terre)  
Tarte aux Pommes

Menu comprenant :

Crudités à définir (250 gr/pers)  
2 diots/pers + polenta  
Tarte aux pommes ou Entremets Framboise



# Nos poêlées Géantes

Buffets prix HT/pers.



A partir de 100 parts, cuisson sur place comprise,  
sur une base de 3h

## Les formules



## Spécialités et menus

	POT AU FEU			POTEE SAVOYARDE	
	Spécialité	Menu		Spécialité	Menu
Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	9,30 €	13,70 €	Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	9,30 €	13,70 €
De 100 à 149 personnes	8,80 €	13,00 €	De 100 à 149 personnes	8,80 €	13,00 €
de 150 à 200 personnes	8,40 €	11,80 €	de 150 à 200 personnes	8,40 €	11,80 €
De 201 à 300 personnes	8,20 €	11,00 €	De 201 à 300 personnes	8,20 €	11,00 €

Menu comprenant :

Pot au feu  
(poitrine ½ sel, joue de bœuf, jarret, os à moelle, plat  
de côte, paleron + légumes)  
Tarte aux pommes

Menu comprenant :

Potée savoyarde  
(saucisson de Lyon, poitrine salée, diots nature et  
fumés + légumes)  
Tarte aux pommes ou Entremet Chocolat

	COUSCOUS 2 VIANDES			COUSCOUS 3 VIANDES	
	Spécialité	Menu		Spécialité	Menu
Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	8,30 €	12,70 €	Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	9,30 €	12,70 €
De 100 à 149 personnes	7,90 €	12,30 €	De 100 à 149 personnes	8,90 €	13,30 €
de 150 à 200 personnes	7,40 €	11,20 €	de 150 à 200 personnes	8,40 €	12,20 €
De 201 à 300 personnes	7,20 €	11 €	De 201 à 300 personnes	8,20 €	12 €

Menu comprenant :

Couscous 2 viandes (poulet et Merguez)  
Tarte aux Pommes ou aux fruits

Menu comprenant :

Couscous 2 viandes (poulet, agneau et Merguez)  
Tarte aux Pommes ou aux fruits



# Nos poêlées Géantes

Buffets prix HT/pers.



## Les formules



A partir de 100 parts, cuisson sur place comprise,  
sur une base de 3h

## Spécialités et menus

	MOUSSAKA			CHILI CON CARNE	
	Spécialité	Menu		Spécialité	Menu
Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	6,60€	11,00 €	Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	6,60€	11,00 €
De 100 à 149 personnes	6,10 €	10,50 €	De 100 à 149 personnes	6,10 €	10,50 €
de 150 à 200 personnes	5,70 €	9,50 €	de 150 à 200 personnes	5,70 €	9,50 €
De 201 à 300 personnes	5,20 €	9,00 €	De 201 à 300 personnes	5,20 €	9,00 €

Menu comprenant :

Crudités à définir (250 gr/pers)  
Moussaka  
(aubergines, oignons et viande hachée de mouton)  
Tarte aux pommes

Menu comprenant :

Crudités à définir (250 gr/pers)  
Chili Con Carne  
Tarte aux pommes

	TAJINE TRADITIONNEL			TAJINE VEAU	
	Spécialité	Menu		Spécialité	Menu
Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	6,60€	11,00 €	Moins de 100 personnes Cuisinier NON INCLUS	9,30 €	12,70 €
De 100 à 149 personnes	6,10 €	10,50 €	De 100 à 149 personnes	8,90 €	13,30 €
de 150 à 200 personnes	5,70 €	9,50 €	de 150 à 200 personnes	8,40 €	12,20 €
De 201 à 300 personnes	5,20 €	9,00 €	De 201 à 300 personnes	8,20 €	12 €



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 la valeur du matériel prêt.  
Rendre le matériel propre (si impossibilité forfait nettoyage 50.00€)



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS