



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Carte 2021 - 2022



**Rôtisseries | Barbecue | Poêlées Géantes
Repas à l'assiette | Cocktails...**

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



Les apéritifs

Nos Formules

Buffets prix HT/pers. | Min. 30 personnes

Les apéritifs



Véga

6,20 €/pers.
8 pièces/pers.

- Bruschettas chorizo et poivron grillé
- Mini brochette tomme et raisin
- Toast jambon cru et beaufort
- Toast bœuf mariné et oignons caramélisés
- Allumettes fromages
- Feuilleté de francfort
- Pizza tomate fromage (plaque 96 morceaux)
- Quiche lorraine (plaque 96 morceaux)

Phoenix

8,40 €/pers.
8 pièces/pers.

- Blinis Mousse de thon
- Bruschettas tomatade et ricotta
- Involtini (fromages de chèvre au thym frais roulé avec coppa)
- Mini brochette tomates cerise mozzarella au basilique
- Navette aux rillettes de saumon
- Toast jambon cru et beaufort
- Toast bœuf mariné et oignons caramélisés
- Verrine crème d'avocat et coulis de tomates

Pégase

9,40 €/pers.
9 pièces/pers.

- Blinis au saumon fumé
- Club sandwich au thon
- Involtini (fromages de chèvre au thym frais roulé avec coppa)
- Mini brochette de porcelet mariné à la chinoise
- Toast aux petits légumes du soleil
- Toast bœuf mariné et oignons caramélisés
- Verrine crème d'avocat et coulis de tomates
- Verrine de saumon fumé, pommes et framboise fraîches
- Bruschettas coppa et raclette au piment

Orion

12,50 €/pers.
12 pièces/pers.

- Blinis au saumon fumé
- Bruschettas tomatade et ricotta
- Mini brochette de poulet au chutney de mangue
- Mini brochette tomate cerise mozzarella au basilique
- Navette aux rillettes de saumon
- Toast jambon cru et beaufort
- Toast bœuf mariné et oignons caramélisés
- Verrine trévisse au crabe
- Bruschettas coppa et raclette au piment
- Mini profiterole d'escargots persillés (gros)
- Mini tarte beaufort



Nos Formules

Buffets prix HT/pers. | Min. 30 personnes

Les apéritifs



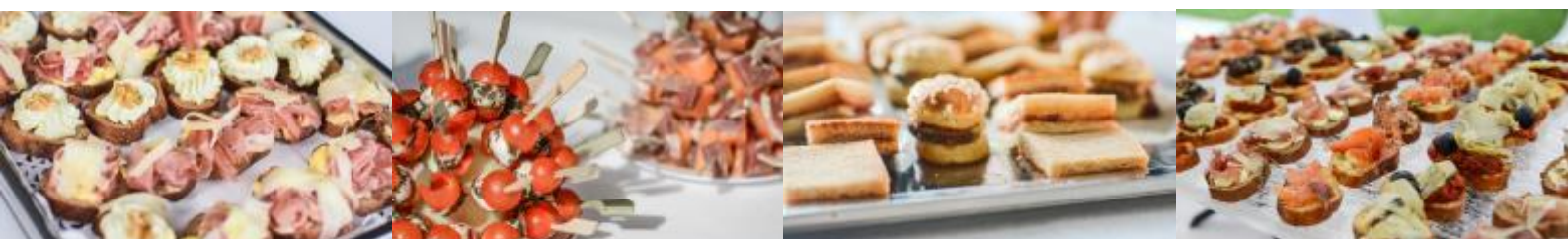
LUXE

16,50 €/pers.

10 pièces/pers.

SALE :

- Blinis à la queue de gambas sur un lit aioli verte
- Blinis au saumon fumé maison
- Cuillère de carpaccio de noix de St Jacques à la mangue fraîche
- Mini brochette de gambas et chorizo
- Toasts de foie gras de canard maison sur pain d'épice
- Verrine mousse d'asperge, mascarpone et piment d'Espelette
- Noix de St Jacques / saumon
- Mini Profiterole d'escargot persillé
- Nems foie gras de canard maison et figues fraîche



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

4

Nos apéritifs Salés à la pièce

Prix HT/pers.

Les apéritifs



Toasts

Fromage blanc, ciboulette	1,00 €
Caviar d'aubergine	1,00 €
Toasts aux petits légumes du soleil	1,10 €
Bleu et noix	1,10 €
Jambon cru/Beaufort	1,10 €
Tapenade	1,10 €
Bœuf et oignons caramélisés (sur pain de seigle)	1,20 €
Pointes d'asperges	1,30 €
Saumon fumé maison	1,30 €
Toasts gambas à l'ail	1,50 €
Boudin créole/pommes caramélisées	1,50 €
Foie gras de canard maison (sur pain d'épices maison)	2,50 €

Verrines

Fraîcheur tomate-concombre	1,20 €
Tartare de 2 tomates	1,20 €
Duo carottes/betterave	1,20 €
Crème avocat et coulis de tomates	1,50 €
Mousse de courgette au pesto et pignons de pin	1,50 €
Gaspacho (tomate, concombre, oignon, fromage frais)	1,50 €
Noix de St Jacques et saumon	1,80 €
Tartare de daurade à la mangue et tomate	1,80 €

Cuillères

Carpaccio saumon fumé maison/aneth	1,50 €
Carpaccio boeuf, Beaufort	1,50 €
Tomate cerise/guacamole	1,50 €
Mousse de thon au mascarpone	1,50 €
Dés de volailles épicés à l'orange	1,50 €
Saumon fumé maison et sa chantilly à la mandarine	1,50 €
Tartare de Daurade (citron, gingembre)	1,50 €
Mousse d'avocat/pointes d'asperges	1,50 €
Tartare de saumon	1,80 €

Bruschettas

Tomatade et ricotta	1,30 €
Tapenade et ricotta	1,30 €
Façon Tian de légumes (tomates, courgettes, aubergines, parmesan râpé)	1,30 €

Blinis

Saumon fumé maison	1,20 €
Mousse de thon	1,30 €
Queue de gambas sur un lit aioli verte	2,00 €



Nos apéritifs Salés à la pièce

Prix HT/pers.

Pâtisseries chaudes

Allumettes fromage	0,80 €
Feuilleté de Francfort	1,00 €
Tartelette aux oignons et aux noix	1,00 €
Gougères fromage	1,00 €
Palmier salé	1,10 €
Mini quiche	1,20 €
Mini pizza	1,20 €
Mini croque-Monsieur	1,20 €
Mini tarte beaufort	1,30 €
Tartelette tomate cerise sur lit de chèvre frais	1,30 €
Escargot persillé dans sa coque de choux	1,40 €
Cigare raclette de montagne	1,50 €
Mini cheeseburger	1,60 €



Les apéritifs



Mini brochettes

Tomates & mozzarella	1,20 €
Jambon cru & melon	1,20 €
Noix de Jambon & Beaufort	1,20 €
Poulet au Chutney de mangue	1,20 €
Magret de canard fumé aux fruits	1,50 €

Navettes

Rillettes de saumon	1,50 €
Fromage	1,50 €
Foie gras de canard maison	2,50 €



Nos apéritifs Salés à la pièce

Prix HT/pers.

Les apéritifs



Bouchées Froides

Pommade et ses tartines (tomatade, tapenade et houmous)	1,20 €
Panier du maraicher et ses sauces	1,20 €
Involtini coppa, fromage et thym frais	1,30 €
Club Sandwich au thon	1,30 €

Pains surprises

Charcuterie (60 morceaux)	35 €
Fromage (60 morceaux)	35 €
Poissons (60 morceaux)	45 €

Plaques de 96 parts

Quiche	35 €
Quiche aux légumes	35 €
Pizza	35 €
Tarte aux oignons, lardons & noix	40 €
Tarte au Beaufort	40 €
Quiche saumon & épinards	45 €



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les
animations

Nos Animations salées

Prix HT/pers.

Plancha

Bœuf façon « Stroganof »	1,80 €
Blancs de seiche à la provençale	2,00 €
Kebab volaille oriental	2,00 €
Supions flambés au pastis	2,00 €
Duo saumon & St Jacques	2,50 €
Aiguillettes de canard aigre doux	2,80 €
Foie gras maison poêlé	3,80 €

Wok

Légumes croquants sautés à la chinoise	1,50 €
Calamars à la romaine	
Sauté de porc à la Romaine	1,80 €
Diabolique de poulet aux légumes de saison	1,80 €
Aiguillettes de canard au miel et oignons	2,20 €



Les apéritifs



Barbecue

Brochette de porcelet à la chinoise	1,50 €
Trilogie de brochettes : - Merguez & courgette - Chipolatas & tomate cerise - Chorizo & blanc de seiche	1,50 €
Brochette de bœuf	1,50 €
Brochette de mini andouillette grillée	1,50 €
Brochette mini boudin créole aux pommes caramélisées	1,50 €
Brochette de Gambas marinées	2,00 €
Brochette duo Saumon & St Jacques	2,50 €

Divers

Jambon à l'os	2,80 €
---------------	--------



Ces animations nécessitent du personnel



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

9

Nos Animations sucrées

Prix HT/pers.

Les animations



Animations sucrées – 50 pers min Ces animations nécessitent du personnel en supplément

Pommes d'amour	1,00 €
Churros	1,10 €
Glaces à l'italienne – à partir de 100 personnes	1,20 €
Crêpes et gaufres	1,50 €
Barbe à papa	1,80 €
Glaces à l'italienne – moins de 100 personnes	2,00 €
Matafan Savoyard (petit beignet aux pommes)	2,20 €
Fontaine à chocolat et ses brochettes de fruits	2,50 €



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les
Cocktails

Alcoolisées et Sans alcool

Les cocktails



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Cocktails Alcoolisés :

12,00 € le litre

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

Punch (rhum)

Framboisine

Soupe Champenoise

Rosé Pamplemousse

Kir Savoie

Sangria

Cocktails sans Alcool :

10,00 € 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)

Bière pression :

Fût + tireuse + verre en plastique

1664 (fût de 20 ou 30 litres) – 5,5° 8,00 €/Litre

Leffe (fût de 20 litres) – 6,6° 10,15 €/Litre

Grimbergen blanche (fût de 20 litres) – 6) 9,50 €/Litre

Blonde du Mont Blanc (fût de 30 litres) – 5,8) 8,00 €/Litre

Blanche du Mont Blanc (fût de 20 litres) – 4,7° 7,00 €/Litre



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les
Rôtisseries



Nos formules Conviviales

Prix HT/PERS

La présentation et les quantités de cette formule ne sont pas adaptées à un mariage mais plutôt à un lendemain de mariage

Minimum 50 personnes

NOS ROTISSERIES



ROTISSERIE – N°1 19,90€ HT / Pers

Buffet d'entrée (250 gr/pers) (autres suggestions en page 24)

*Salade de tomates, fenouil et concombre
Salade Savoyarde
Taboulé (créole et oriental)
Tagliatelle au saumon fumé maison
Salade Exotique*

Rôtisserie en buffet

*Cuissot de veau (à partir de 50 pers)
Porcelet (à partir de 50 pers)
Agneau (à partir de 50 pers)
Cuisse de Bœuf (à partir de 80 pers)*

Légumes en buffet (250gr/pers) Page 27

*Gratin Dauphinois
Tomates Provençale*

Fromage en buffet
Plateau de fromages régionaux

Desserts en buffet

*Salade de fruits
et
Assortiment de tartes maison*



PRIX HT/PERS

Prestation du Boucher incluse sur une base de 6h

Rôtisserie - Porcelet : 19,90 €

Rôtisserie - Agneau : 19,90 €

Rôtisserie - Cuisse de Bœuf 80 personnes minimum : 19,90 €

Rôtisserie - Cuissot de Veau : 25,50 €

Supplément farce : 100,00 €



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

14 14

Nos formules conviviales

Minimum 50 personnes
Prix HT/PERS

NOS ROTISSERIES



Un Mariage, un anniversaire, une occasion particulière

ROTISSERIE – N°2

25,90€ HT / Pers

**Buffet d'entrée (300 gr/pers)
(autres suggestions en page 24)**

*Terrine de saumon à l'aneth
Terrines aux myrtilles à l'ancienne maison
Planche de charcuterie
Escalivade
Tomates/mozzarella
Taboulé (créole ou oriental)*

Rôtisserie en buffet

*Cuissot de veau (à partir de 50 pers)
Porcelet (à partir de 50 pers)
Agneau (à partir de 50 pers)
Cuisse de Bœuf (à partir de 80 pers)*

**Légumes en buffet (250gr/pers)
Page 27**

*Gratin Dauphinois
Tomates Provençale*

**Fromage en buffet
(plateau de fromages régionaux)**

**Desserts
en buffet – p38**

*Salade de fruits
et*

*Entremets au choix
(Royal Chocolat, Framboisier...)*

Pièce
montée à
votre
charge



PRIX HT/PERS

Prestation du Boucher incluse sur une base de 6h

Rôtisserie - Porcelet : 25,90 €

Rôtisserie - Agneau : 25,90 €

Rôtisserie - Cuisse de Bœuf : 25,90 €

Rôtisserie - Cuissot de Veau : 29,80 €

Supplément farce : 100,00 €



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

15 15

Nos formules conviviales

Minimum 50 personnes

Tarif HT/pers

Un Mariage, un anniversaire, une occasion particulière ?

NOS ROTISSERIES



ROTISSERIE – N°3

28,30€ HT / Pers

Buffet d'entrée (350gr/pers)
(autres suggestions en page 24)

Foie gras de canard maison
Saumon fumé maison
Marquise de jambon cru de Pays
Terrine de légumes
Mille-feuilles Tomates-Mozzarella
Salade Savoyarde

Rôtisserie

Cuissot de veau (à partir de 50 pers)
Porcelet (à partir de 50 pers)
Agneau (à partir de 50 pers)
Cuisse de Bœuf (à partir de 80 pers)

Sauce en option :

Poivre vert – au bleu d' Auvergne – Béarnaise + 0,50 €/pers

Légumes (250gr/pers)

Page 27

Gratin Dauphinois
Tomates Provençale
Flan d'Asperges

Plateau de Fromages

(plateau de fromages régionaux)

Desserts – p 38

Salade de fruits
Mini macarons
Verrine Tiramisu
Entremets au choix
(Royal Chocolat, Framboisier...)

PRIX HT/PERS

Prestation du Boucher incluse sur une base de 6h

Rôtisserie - Porcelet : 28,30 €

Rôtisserie - Agneau : 28,30 €

Rôtisserie - Cuisse de Bœuf : 28,30 €

Rôtisserie - Cuissot de Veau : 34,30€

Supplément farce : 100,00 €

Pièce
montée à
votre
charge



Nos formules Simples

(minimum 50 personne)

Prix HT/pers, prestation boucher
comprise sur une base de 6 heures

Rôtisseries



APPAREIL / VIANDES / LEGUMES OU CRUDITES

De 50 à 99 personnes	De 100 à 200 personnes	Plus de 200 personnes
Appareil/porcelet à la broche : 12,70 €	Appareil/porcelet à la broche : 10,80 €	Appareil/porcelet à la broche : 10,60 €
Appareil/jambon au foin : 12,70 €	Appareil/jambon au foin : 10,80 €	Appareil/jambon au foin : 10,60 €
Appareil/agneau : 14,00 €	Appareil/agneau : 12,10 €	Appareil/agneau : 12,10 €
Appareil/cuissot de veau : 16,00 €	Appareil/cuissot de veau : 14,50 €	Appareil/cuissot de veau : 14,50 €
Appareil/cuisse de bœuf : 12,10 € (à partir de 80 personnes)	Appareil/cuisse de bœuf : 12,10 € (à partir de 80 personnes)	Appareil/cuisse de bœuf : 12,10 €

APPAREIL / CRUDITES / VIANDES / LEGUMES (attention, le grammage des crudité est insuffisant pour un mariage)

De 50 à 99 personnes	De 100 à 200 personnes	Plus de 200 personnes
Appareil/porcelet à la broche : 14,30 €	Appareil/porcelet à la broche : 12,40 €	Appareil/porcelet à la broche : 12,20 €
Appareil/jambon au foin : 14,30 €	Appareil/jambon au foin : 12,40 €	Appareil/jambon au foin : 12,20 €
Appareil/agneau : 15,60 €	Appareil/agneau : 13,70 €	Appareil/agneau : 13,40 €
Appareil/cuissot de veau : 17,60 €	Appareil/cuissot de veau : 17,40 €	Appareil/cuissot de veau : 17,00 €
Appareil/cuisse de bœuf : 13,70 € (à partir de 80 personnes)	Appareil/cuisse de bœuf : 13,70 €	Appareil/cuisse de bœuf : 13,40 €

APPAREIL / CRUDITES / VIANDES / LEGUMES / DESSERT (attention, le grammage des crudité est insuffisant pour un mariage)

De 50 à 99 personnes	De 100 à 200 personnes	Plus de 200 personnes
Appareil/porcelet à la broche : 15,80 €	Appareil/porcelet à la broche : 13,90 €	Appareil/porcelet à la broche : 13,70 €
Appareil/jambon au foin : 15,80 €	Appareil/jambon au foin : 13,90 €	Appareil/jambon au foin : 13,70 €
Appareil/agneau : 17,10 €	Appareil/agneau : 15,20 €	Appareil/agneau : 14,90 €
Appareil/cuissot de veau : 18,90 €	Appareil/cuissot de veau : 18,50 €	Appareil/cuissot de veau : 18,10 €
Appareil/cuisse de bœuf : 15,20 € (à partir de 80 personnes)	Appareil/cuisse de bœuf : 15,20 €	Appareil/cuisse de bœuf : 14,90 €

De 50 à 99 personnes : 4 choix de crudités – 250 gr/pers

+ de 100 personnes : 6 choix de crudités – 250 gr/pers (voir page 24)

2 légumes au choix – 250 gr/pers (voir page 27)

Desserts : Tartes au choix, salade de fruits, mousse au chocolat ou cake au pommes



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

17 17

Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



**Les
Barbecues
Géants**

Nos formules conviviales

La présentation et les quantités de cette formule ne sont pas adaptées à un mariage mais plutôt à un lendemain de mariage

Minimum 50 personnes

Prix HT/PERS

Nos Barbecues



BARBECUE – N°1

15,00 € HT / Pers



Buffet d'entrée (250 gr/pers)
(autres suggestions en page 24)

Salade Savoyarde
Taboulé (créole ou oriental)
Tortis au Basilic
Terrine de légumes

Viandes en buffet
3 viandes aux choix (240-250 gr/pers)



Merguez, Chipolatas,
Diots maison
Côtes de porc
Cuisse de Poulet
Pavé de Bœuf

Légumes en buffet

Pomme de terre en Robe des Champs et sa crème Ciboulette



Fromage en buffet
(plateau de fromages régionaux)

Desserts en buffet

Tartes aux fruits
Salade de fruits

Pain et café inclus



Prestation du cuisinier incluse sur une base de 4h
Si moins de 50 personnes, la prestation du cuisinier est à ajouter.



Nos formules conviviales

Minimum 50 personnes
Prix HT/PERS

*Un Mariage, un anniversaire, une
occasion particulière ?*

Nos Barbecues



BARBECUE – N°2

20,00 € HT/Pers



**Buffet d'entrée (300 gr/pers)
(autres suggestions en page 24)**

*Tomates, mozzarella
Escalivade
Salade verte
Terrine de saumon à l'aneth
Terrine de légumes
Mini pâté croûte
Terrine de campagne*

**Viandes en buffet
3 viandes et/ou poissons au choix (240-250 gr/pers)**



*Merguez, Chipolatas, Diots maison
Côtes de porc, cuisse de poulet
Pavé de bœuf, brochette chorizo
Brochette boudin créole
Travers de porc, brochette de poisson à l'oriental
Brochette d'agneau*

Légumes en buffet (250gr/pers) – voir p27

*Pomme de terre en Robe des Champs et sa crème ciboulette
Tomates provençales*



**Fromage en buffet – voir p38
(plateau de fromages régionaux)**

Desserts en buffet

*Salade de fruits
Entremets au choix*

Pain et café compris

*Pièce
montée à
votre
charge*

***Prestation du cuisinier incluse sur une base de 4h
Si moins de 50 personnes, la prestation du cuisinier est à ajouter.***



Nos formules conviviales

Minimum 50 personnes

Prix HT/PERS

Un Mariage, un anniversaire, une occasion particulière ?

Nos Barbecues



BARBECUE – N°3

30,00 € HT / Pers



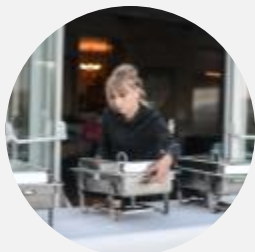
Buffet d'entrée (350 gr/pers) (autre suggestions en page 24)

*Foie Gras maison
Saumon fumé maison
Mille-feuille tomates mozzarella
Marquise de jambon cru de Savoie
Eventail melon/pastèque
Mesclun aux pignons de pin grillés
Terrine de légumes*



Viandes en buffet 3 viandes aux choix (240-250 gr/pers)

*Brochette saumon et St Jacques,
Brochette gambas au citron vert
Brochette d'agneau au thym frais,
travers de porc à l'Américaine,
Côte d'agneau, côte de bœuf, côtes de veau
Magret de canard, brochette bœuf et magret*



Légumes en buffet (p 27)

*Brochette de légumes
Flan d'asperges vertes
Gratin Dauphinois*



Fromage en buffet (plateau de fromages régionaux)

Desserts en buffet (p38)

*Entremets aux choix
(Royal Chocolat, Framboisier...)
Brochette de fruits frais
2 mignardises*



Pain et café compris

Prestation du cuisinier incluse sur une base de 4h
Si moins de 50 personnes, la prestation du cuisinier est à ajouter

Pièce
montée à
votre
charge



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les salades

Les Salades

Nos fraîcheurs

Prix HT/PERS



Céréales

(50gr/pers)

Taboulé Oriental	1,10 €
Salade de lentilles	1,10 €
Salade de Quinoa	1,10 €
Salade de tomates, quinoa, carottes, concombres	1,10 €
Taboulé Créole (Semoule, tomates, copeaux de noix de coco, crevettes décortiquées, ananas,,)	1,20 €
Salade Pois chiche au Cumin	1,20 €
Salade Exotique (maïs, poivrons, cœur de palmiers, olives, noires, ananas)	1,20 €
Salade de boulgours aux légumes	1,20 €
Salade Mexicaine (haricots rouges cuits, maïs, poivrons verts et rouges, piment doux, tomates, olives noires, oignons)	1,50 €

Légumes - Fruits

(50gr/pers)

Carottes râpées	1,10 €
Duo de carottes – Céleri	1,10 €
Eventail Melon/Pastèque (en saison)	1,10 €
Salade de tomates, fenouil, concombres	1,10 €
Panier du maraîcher et ses sauces	1,20 €
Salade de betteraves ciboulette	1,20 €
Salade Asiatique (soja, champignons noirs, bambou, carottes)	1,30 €
Macédoine	1,50 €
Escalivade de légumes	1,50 €

Féculeux

(50gr/pers)

Piémontaise	1,10 €
Riz au thon et ses petits légumes	1,20 €
Riz à l'indienne (oignons, riz basmati, safran, curry, petits pois, ananas, poulet, poivrons verts et tomates)	1,20 €
Salade de tortis au basilic	1,20 €
Salade de crozets (crozets, œufs durs, jambon, carottes)	1,50 €
Salade de pâtes tomate féta olive	1,20 €
Salade Américaine (haricots rouges, maïs, poivrons, piments, tomates, olives et oignons)	1,30 €

Poissons

(50gr/pers)

Salade de thon (tomates, thon, oignons rouges)	1,20 €
Salade de crabe, crevettes, surimi (miettes de crabe, crevettes décortiquées, surimi)	1,50 €
Tagliatelles au saumon fumé	1,50 €
Terrine de poissons (saumon, St Jacques ou écrevisses)	1,60 €
Salade de la mer (saumon fumé, courgette, concombre, crabe, fromage blanc, ciboulette, citron)	3,00 €
Filet de saumon sauce verte façon Bellevue (hors formule)	4,00 €





Prix HT/PERS

Les spéciales

50gr/pers

Salade de museau lyonnais	1,20 €
Salade de courgettes croquante au basilic frais	1,20 €
Salade savoyarde <i>(chou vert, fromage de Savoie, noix, raisins secs)</i>	1,30 €
Salade asiatique <i>(soja, champignons noirs, bambou, carottes)</i>	1,30 €
Salade vigneronne <i>(mesclun, raisins blancs et noirs, gruyère, pommes, noix)</i>	1,30 €
Salade chambérienne <i>(salade, diots maison, pommes, croûtons)</i>	1,30 €
Salade de pot au feu	1,30 €
Terrine de légumes <i>(terrine, coulis tomates/basilic)</i>	1,50 €
Salade gitane <i>(pommes de terre, salami, poivrons rouges, tabasco, huile d'olive, piments de Cayenne)</i>	1,50 €
Salade de farfalles à la bohémienne <i>(farfalles, oignons, aubergines, courgettes, poivrons rouges, gousses d'ail, tomates, vinaigre de vin, huile d'olive, basilic, sucre roux, curry)</i>	1,50 €
Salade crunchy gipsy <i>(concombre, tomate, poivrons, olives noires, piment d'Espelette, tabasco, basilic, huile d'olive)</i>	1,50 €
Terrine de poissons	1,60 €
Salade dauphinoise (hors formule) <i>(salade verte, noix, œuf dur, tomate, lardons)</i>	3,00 €



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les
garnitures

Pour Accompagner Vos plats

Prix HT/pers.

NOS GARNITURES



Gratins

Dauphinois	2,50 €
Courgettes	2,80 €
Crozets	2,80 €
Légumes au jus (haricots verts, carottes, brocolis, champignons, pommes de terre)	3,00 €

Les légumes

Tomates à la provençale (La pièce)	0,80 €
Ratatouille (200grs/pers)	2,80 €
Fagots de haricots verts lardé	3,00 €
Haricots verts en persillade (200grs/pers)	2,50 €
Champignons persillés (150grs/pers)	3,50 €
Courgettes à la méridionale (courgettes, tomates, olives noires)	2,50 €
Poêlée de légumes (pois gourmands, endives, maïs, soja)	2,50 €
Purée de Panais (de sept à juin)	2,80 €
Emincé de Topinambour poêlé au beurre (octobre à avril)	2,80 €
Purée de céleri à l'anis (300grs/pers)	2,30 €
Purée de carottes au cumin (300grs/pers)	2,50 €

Les féculents

Purée de pomme de terre bâton de vanille ou tomates confites	2,50 €
Patates aux lards	2,50 €
Patates persillées	2,50 €
Pomme de terre sautées à la sauge du jardin et tomates cerises	2,50 €
Polenta (250grs/pers)	2,50 €

Les flans

Courgettes	2,00 €
Asperges	2,80 €
Duo carottes/petits pois	2,50 €



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les
Menus à
l'assiette

Nos menus

Prix HT/PERS

Nos menus à l'assiette



Menu – N°1

21,40 €/pers

Assiette du primeur

(carottes râpée, betteraves, tomates, salade verte, maïs, ½ œuf)

ou

Terrine de poissons aux crevettes

Et sa sauce mayonnaise citronnée

Emincés de volaille aux champignons

Polenta croustillante et tomates provençales

ou

Dos de cabillaud sauce estragon

Riz sauvage et sa tomate rôti au thym

Assiette aux 2 fromages

(Tomme, Brie de Meaux et son mesclun)

Entremet poire/chocolat, sauce chocolat

ou

Entremet Tutti Frutti, coulis fruits rouges

Pain : + 1,00 €/pers

Café : + 0,50 €/pers

*Pièce
montée à
votre
charge*

*Service et prestation du cuisinier en supplément
Vaisselle et nappage non inclus*

Menu – N°2

22,00 €/pers

Duo de poissons en bouillabaisse

(saumon/cabillaud)

Sauce rouille et croûtons

ou

Flan de courgette au pesto, pignons de pin

et coulis de tomate

Filet de poulet rôti aux noisettes, jus court

Gratin de crozets et poêlée de légumes

ou

Pavé de saumon grillé, sauce citron

Riz sauvage, haricots verts et tomates rôties

Assiette aux 3 fromages

(Tomme, Beaufort, Brie de Meaux et son mesclun)

Entremet fruits de la passion et coulis framboise

ou

Forêt noire et coulis de griotte

Pain : + 1,00 €/pers

Café : + 0,50 €/pers

*Pièce
montée à
votre
charge*

*Service et prestation du cuisinier en supplément
Vaisselle et nappage non inclus*



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

28 28

Nos menus

Prix HT/PERS

Nos menus Mariage



Menu – N°3

25,00 €/pers

Marbré de légumes
(carottes, petits pois, céleri)
et son coulis tomates basilic
OU

Assiette de charcuterie
(pâté croûte, jambon cru, pancetta, rillettes et condiments)

Suprême de poulet en croûte de thym, sauce suprême
Flan de quinoa, fagot d'haricots verts, tomate provençale
OU

Pavé de saumon aux mendiants
Timbale de riz au safran, légumes poêlées façon ratatouille

Brick de St Marcellin aux pommes fruits
OU
Assiette Savoyarde
(Tomme, Beaufort, Abondance et son mesclun)

Entremet poire caramélisées et sauce chocolat
OU
Bavarois framboise et chocolat blanc

Pain : + 1,00 €/pers
Café : + 0,50 €/pers

Pièce
montée à
votre
charge

Service et prestation du cuisinier en supplément
Vaisselle et nappage non inclus



Nos menus

Prix HT/PERS

Nos menus Mariage



Menu – N°4

31,40 €/pers

Duo foie gras nature maison et figues

Toasts grillées et confiture d'oignons

ou

Assiette périgourdine

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

Feuilleté St Jacques et coulis de crustacés

ou

Pavé de saumon rôti au sésame

Sur sa fondue de poireaux

Suprême de pintade sauce aux morilles

Polenta rôtie, tomates au thym, fagot d'haricots verts

ou

Pavé de bœuf sauce Rossini

Flan de légumes, carottes fanes, quinoa aux herbes

Cigare St Marcellin aux figues et mesclun

ou

Trilogie de fromages

(Bleu de Gex, Reblochon, St Marcellin et mesclun aux noix)

Entremet fruits de la passion et coulis framboise

ou

Forêt noire et coulis de griotte

Pain : + 1,00 €/pers

Café : + 0,50 €/pers

*Pièce
montée à
votre
charge*

Service et prestation du cuisinier en supplément

Vaisselle et nappage non inclus

Pièce montée sur demande



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

30

Nos menus

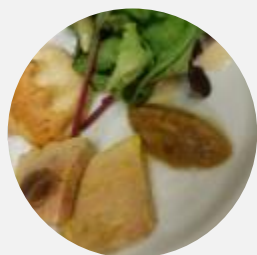
Prix HT/PERS

Nos menus Mariage



Menu – N°5

31,80 €/pers



Trilogie de foie gras
(nature, figes, poêlée, confiture d'oignons rouge, sa briochette et son mesclun

ou

Assiette 4 saumons
(fumé, rilette, carpaccio mariné, mesclun, petit pain)

Cassolette de St Jacques aux petits légumes
Et son risotto

ou

Duo de sandre rôti au miel
Croquant de légumes

Pavé de veau aux agrumes
(rasés de pomme de terre à l'huile d'olive, carottes fanes et légumes sautés)

ou

Eventail de magret de canard aux griottes
Flan de carottes et petits pois, polenta crémeuse
Fagot d'asperges vertes

Feuilleté chèvre chaud et mâche

ou

Plateau de fromages assortis et ses herbes du jardin

Assiette mignardises
(crème brûlée, brochette de fruits, fondant chocolat, macarons)

ou

Entremets des mariés
(verrine poires/caramel, Royal chocolat, framboisier)

*Pièce
montée à
votre
charge*



Pain : + 1,00 €/pers

Café : + 0,50 €/pers

*Service et prestation du cuisinier en supplément
Vaisselle et nappage non inclus*



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

31 31



Les poêlées géantes



Nos poêlées Géantes

Les formules



Buffets prix HT/pers.

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

Possibilité de faire sur place à partir de 60 personnes : Cuisinier en supplément.

Crudités à définir (250 gr/pers)

Paëlla

ou

jambalaya

Tarte fine aux pommes

Salade verte et jambon cru

Tartiflette

ou

Croziflette

Entremet aux Poires



Crudités à définir (250 gr/pers)

Diots au vin blanc (2/pers)

Polenta

Entremet Framboises



Couscous 3 viandes
(agneau, poulet, merguez)
Légumes + semoule

Tartelette Tutti Frutti

Choucroute

(saucisson de Lyon, poitrine salée, diot fumé,
Saucisse de Francfort +
Pommes de terre)

Tarte fine aux Pommes

Potée savoyarde

(saucisson de Lyon, poitrine salée, diots
nature et fumés + légumes)

Entremet chocolat

Pot au feu

(poitrine 1/2 sel, joue de bœuf, jarret, os à
moelle, plat de côte, paleron + légumes)

Tartelette aux Fruits

Crudités à définir (250 gr/pers)

Sauté de dinde à la provençale

Riz américain

Entremet framboise

Crudités à définir (250 gr/pers)

Emincés De Poulet à la crème

Riz basmati

Entremet aux Fruits

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 prêté.

Rendre le matériel propre (si impossibilité forfait nettoyage 50.00€)



En dessous de 100 pers :

12,00 €/pers

De 100 à 150 pers :

11,50 €/pers

De 150 au 200 pers :

10,50 €/pers

Au dessus de 200 pers :

9,80 €/pers



Nos Poêlées géantes

Prix HT/pers.

Les plats



Spécialités

Paëlla	8,50 €
Paëlla Royale (Gambas et Chorizo en plus)	10,50 €
Jambalaya (Paëlla blanche sans fruits de mer)	9,00 €
Croziflette	7,50 €
Tartiflette	8,00 €
Couscous 2 viandes	6,00 €
Couscous 3 viandes	8,00 €
Diots au vin blanc – Polenta	7,00 €
Pot au feu	8,00 €
Potée Savoyarde	8,00 €
Emincée de poulet à la crème + riz	8,00 €
Choucroute 5 viandes	8,00 €
Chili Con carne	8,00 €
Tajine traditionnel	8,00 €
Moussaka	8,00 €



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

34 34

Formule Spéciale Mariage

Nos Poêlées
Mariage



Prix HT/PERS

A PARTIR DE 100 PERSONNES

Menu Paëlla - 19,90 €/pers

Cuisinier inclus pour une vacation de 5 heures

ENTREES EN BUFFET – 300 GR/PERS

Salade de Tomates – fenouil – concombres

Salade Vigneronne

Salade de courgettes croquantes au basilic frais

Eventail Melon/Pastèque (*en saison*)

Terrines maison

Paëlla Royale

Plateau de fromages régionaux

Entremet au choix

Pièce
montée à
votre
charge

Pain : + 1,00 €/pers

Café : + 0,50 €/pers

*Service en supplément
Vaisselle et nappage non inclus*



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

35 35

Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les desserts

Nos Desserts Sucrés

En pièces individuelles

Prix HT/pers.

Les desserts



Cuillères et cassolettes

Cuillère crème mousse fraise/meringue	1,00 €
Cuillère mousse pistache et sa framboise	1,20 €
Cassolette crème brûlée	1,00 €
Cassolette crème café	1,20 €
Éclat nougatine/nougat	1,20 €
Cassolette crumble fruits rouges	1,00 €
Cuillère gelée de figue et sa framboise	1,20 €

Mignardises

Brochettes de fruits	1,00 €
Mini tartelette de fruits	1,00 €
Mini tartelette citron	1,00 €
Mini tartelette citron meringuée	1,00 €
Mini tartelette au fruits de saison	1,00 €
Mini tartelette aux myrtilles	1,00 €
Mini tartelette chocolat-orange	1,00 €
Mini tartelette framboises	1,00 €
Mini tartelette aux Fraises (en saison)	1,00 €
Mini macarons assortis	1,00 €
Mini tropézienne	1,00 €
Mini éclairs assortis (chocolat, vanille café)	1,00 €
Mini meringues	1,00 €
Mini mille-feuilles	1,00 €

Macarons

Chocolat	1,20 €
Framboise	1,20 €
Citron	1,20 €
Caramel au beurre salé	1,20 €
Pistache	1,20 €
Coco	1,20 €

Verrines

Mousse au x 2 chocolat s (noir et blanc)	1,20 €
Mousse chocolat (écorces d'oranges)	1,20 €
Tiramisu (café)	1,20 €
Tiramisu fruits rouges	1,20 €
Crumble pommes/cannelle	1,20 €
Mousse passion - Biscuit sablé Breton	1,20 €
Mini ratatouille de fruits	1,20 €
Panna cota fruits rouges	1,20 €
Marmelade de poires au Spéculos	1,20 €
Chartreuse/myrtilles	1,30 €

Le coin sucré pour les grands et les petits...

Cuillère mousse carambar	1,00 €
Mini brochette de bonbons (fraises, bananes et chamalow)	1,10 €
Verrine de mousse Tagada	1,20 €
Mini brochette de fruits et sa fontaine au chocolat	2,50 €



Nos desserts

Prix HT/pers.

Les desserts



Bien nous préciser si vous souhaitez des gâteaux ronds ou rectangles

L'univers du chocolat

Royal Chocolat (biscuit Joconde*, feuilletine pralinée et mousse chocolat)	2,90 €
Forêt noire sans alcool (biscuit Joconde*, chocolat, chantilly, griottes, copeaux de chocolat)	2,50 €
Entremet Chocolat et poire (biscuit Joconde*, chocolat et poire)	2,50 €
Entremet 3 chocolats (biscuit Joconde*, mousses chocolat noire, lait et blanc)	2,50 €
Entremet Succes (biscuit noisette/amandes et ganache chocolat noir – glaçage chocolat)	2,80 €

Côté Fruits

Entremet Framboisier	2,50 €
Entremet Poirier	2,00 €
Fraisier (en été seulement)	2,50 €
Entremet Tutti Frutti	2,50 €
Bavarois (mousse exotique, framboise, fraise, mangue, passion, citron, citron vert, pêche, abricot...) Possibilité de mélanger 2 fruits + possibilité de fruits en morceaux	2,50 €

Les tartes

Tarte citron	0 €
Tarte citron meringuée	
Tarte aux fruits de saison	0 €
Tarte aux pomme (non disponible en mini tartelettes)	0 €
Tarte aux poire Bourdalou (crème d'amande)(non disponible en mini tartelette)	0 €
Tarte au myrtilles	0 €
Tarte aux fraises (en saison)	0 €
Tarte chocolat - Orange	0 €



* Biscuit Joconde : œufs et poudre d'amande, sucre glace. Possibilité de remplacer par une génoise



Prix HT/PERS



Pause café « Classique » 1.80 €/pers

- Café, thé, jus d'orange, lait, eau minérale
- Assortiment 2 mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisin)

Pause café « Tendance » 2.80 €/pers

- Café, thé, chocolat chaud, jus d'orange
- Assortiment 2 mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat)
- Corbeille de fruits

Pause café « Originale » 4.80 €/pers

- Café, thé, chocolat chaud, jus de fruits
- Assortiment 2 mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)
- Mini brochette de fruits
- Mini macarons

L'ardoise « Café Gourmand » 5.00 €/pers

- Café ou Thé
- Mini ratatouille de fruits
- Mini fondant chocolat
- Mini crème brûlée
- Tuile croustillante



* Biscuit Joconde : œufs et poudre d'amande, sucre glace. Possibilité de remplacer par une génoise





Les Planches

Planche de charcuteries (jambon cru, coppa, pancetta, saucisson sec)	3,00 €
Planche du Savoyard (jambon cru, pancetta, saucisson sec aux myrtilles, polenta crémeuse aux cèpes, dés de fromages, Beaufort-tomme de Savoie)	3,50 €
Planche Lyonnaise (rosette de Lyon, tête roulée, mini pâté croûte, poitrine roulée, saucisson de Lyon)	3,50 €
Planche « Hallal »	3,00 €
Marquise de jambon cru de Savoie	3,50 €

Les cuites

Assortiments Terrines « maison » (rillette, terrine génépi, terrine Dauphinoise, terrine d Campagne)	2,00 €
Saucisson brioché	2,00 €

Les tartines

Diots de Savoie maison et oignons confits	1,20 €/pièce
Pormoniers maison et tomates confites	1,20 €/pièce
Boudin nor maison et sa compotée pomme fruit	1,20 €/pièce
Diots fumés maison et moutarde à l'ancienne	1,20 €/pièce



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



**Les Buffets
froids**

Buffets Froids

Minimum 40 personnes

NOS BUFFETS



Prix HT/PERS

Campagnard 14,50 €/pers

- Salade piémontaise
- Salade de lentilles
- Salade tomates, fenouil, concombres
- Jambon cru
- Rosette
- Assortiment de Terrines « maison »
- Ailes de poulet
- Rôti de porc
- Rosbeef
- Assortiment de condiments variés
- Plateau de divers fromages de région
- Assortiment de Tartes
- Salade de fruits frais
- Pain de campagne

Savoyard 15,50 €/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
- Brochette Beaufort, noix de jambon
- Brochette Tomme, raisins
- Brochette roulé de pruneau au lard
- Rôti de veau savoyard
(veau, lardons, fromage)
- Tartines diots natures et fumés
- Plateau de fromages Savoyard
- Biscuit de Savoie et sa crème anglaise au Génépi
- Tarte aux myrtilles
- Tarte fine aux pommes et confiture de lait
- Pain de campagne

Possibilité du Buffet avec plat chaud à 16,50 €/pers

Buffets Froids

Minimum 40 personnes

Café + 0,50 €/pers

Prix HT/PERS

NOS BUFFETS



Dînatoire

17,90 €/pers

Buffet servi sur plateau en pièces individuelles. Pas besoin de vaisselle

- Barquette de macédoine
- Godet de Taboulé créole
- Le Panier du Maraîcher

- Brochette tomate/mozzarella/olive verte
- Brochette Tomme, raisins
- Toast cœur d'artichaut sur aioli

- Domino charcuterie sur pic
- Poulet au chutney de mangue

- Navette farcie rilette de saumon
- Cuillère carpaccio saumon frais/chantilly mandarine

- Cigare de St Marcelin aux noix
- Gratiné de Tomme sur croûtons

- Brochette de fruits
- Verrine mousse au chocolat
- Mini macarons assortis
- Verrine Tiramisu

Festif

26,80 €/pers

- Mesclun aux pignons de pins grillés et tomates confites
- Barquettes macédoine et copeaux de saumon frais
- Verrine fraîcheur tomates/concombre au Xérès
- Cuillère mousse avocat et pointes d'asperges
- Bouchée foie gras maison sur pain d'épices

- Marquise de saumon fumé maison
- Mini brochette de canard fumé maison et pêche
- Marquise de jambon cru sur planche

- Rôti de veau à la sauge fraîche du jardin
- Ou
- Petit porcelet rôti reconstitué

- Flan d'asperge (ou gratin dauphinois en option)

- Aumônière de chèvre frais et pommes fruits
- Cigare St Marcelin aux noix

- Salade de fruits frais (infusés à la menthe)
- Royal Chocolat
- Framboisier
- Paris-Brest

- 1 miche de pain par personne

Possibilité d'avoir la viande et la garniture chaude pour 1 € de plus.





Les Brunchs

Nos formules

Brunch



A mi-chemin entre le petit-déjeuner et le déjeuner, le Brunch propose des mets salés et sucrés ou entièrement salés selon vos envies !

Prix HT/PERS

Brunch Sucré - Salé

16,50 €/pers

- Assortiment de mini viennoiseries 3/pers (croissants, pain au chocolat, chouquettes, pain aux raisins)
- Assortiment de confitures et beurre
- Corbeille de fruits frais
- Eventail Melon/Pastèque (en saison d'été)
- Salade de tomates – fenouil – concombre
- Salade de riz au thon
- Salade Vigneronne (mesclun, raisins blancs et noirs, gruyère, pommes et noix)
- Planche de charcuterie (jambon cru, coppa, pancetta, saucisson sec)
- Condiments
- Plateau de fromage ou fromage blanc et son coulis de framboise ou sa crème fraîche
- Verrine Tiramisu Framboise
- Crumble pomme/cannelle
- Verrine Mousse au chocolat
- Salade de fruits
- Mini pains blancs et spéciaux



Brunch Salé

15,00 €/pers

- Eventail Melon/Pastèque (en saison d'été)
- Salade de tomates – fenouil – concombre
- Salade de riz au thon
- 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, mini pâté croute)
- Assortiment de terrines maisons
- Plateau de fromage ou fromage blanc et son coulis de framboise ou sa crème fraîche
- Tarte aux pommes
- Gâteau de Savoie
- Pain de Campagne



Café, thé, chocolat, lait et jus d'orange en supplément : 1,90 HT/pers
(boissons à chauffer par vos soins)

Vaisselle porcelaine blanche en supplément : 2,30 €
(tasse et sous tasse à thé, tasse et sous tasse à café, assiette diam 21 cm, assiette diam 27 cm, verre tube, couverts)





Les Menus Enfants



Nos formules

Prix HT/PERS

Nos menus enfants



Menu n° 1

8,00 €/pers

Plat - Dessert

- Hachis Parmentier
Ou
- Lasagnes
- Mousse au chocolat

Menu n° 2

10,00 €/pers

Entrée - Plat - Dessert

- Salade Piémontaise
- Hachis Parmentier
Ou
- Lasagnes
- Mousse au chocolat

Menu n° 3

10,00 €/pers

Plat - Dessert

- Filet de Poulet au jus cours
Pommes dauphine
- Mousse au chocolat
Ou
- Entremet

Menu n° 4

13,00 €/pers

Entrée - Plat - Dessert

- Assiette de Charcuterie
- Filet de Poulet au jus cours
Pommes dauphine
- Mousse au chocolat
Ou
- Entremet





Les Plateaux Repas

Formules

Nos plateaux repas

Prix HT/PERS



PLATEAU N°1

10,00 €/pers

- Piémontaise / Taboulé
- Poulet à l'ananas
- Tagliatelle
- Comté / Salade verte
- Mousse deux chocolats

PLATEAU N°6

14,50 €/pers

- Assortiment 3 crudités (torsade tomates séchées, œuf mimosa, concombres à la grecque)
- Domino de veau au sésame
- Flan de courgettes
- Beaufort – Brie / Mâche
- St Genix en pain perdu et sa crème anglaise

PLATEAU N°11

16,50 €/pers

- Salade chinoise, soja frais
- Emincé de bœuf au bambou
- Nouilles sautées aux champignons noirs
- Roulé de fromage au sésame doré
- Salade de litchis à la menthe

PLATEAU N°13

18,50 €/pers

- Salade Périgourdine
- ½ magret de canard au miel
- Pois gourmand au Balsamique
- Bleu Sassenage ½ poires et mesclun / noix
- Gros macaron chocolat/pistache





Les Services

La location de matériel

Prix HT/pers.

Les services



Le Mobilier

Table pliante dim. 220 x 80 (pour 8 pers)	14,00 €
Table ronde pliante en bois diam 150 cm Pour 6-8 personnes)	10,00 €
Table ronde pliante diam 180 cm (pour 10-12 personnes)	18,00 €
Mange debout sans housse H 110 cm	15,00 €
Mange debout avec housse H 110 cm	25,00 €
Chaise blanche en plastique Empilable Miami	1,95 €
Housse de chaise en lycra	4,50 €

Divers

Kit matériel de buffet simple comprenant : Plateaux Inox, 10 Kg de glaçon, 1 vasque, 1 louche, plateau de service	22,00 €
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	8,00 €



Le libre service

Parasol chauffant (bouteille de gaz inclus)	115,00 €
Tente pagode rouge 3 x 3m	90,00 €
Tente Pagode rouge 4 x 4m	150,00 €



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

51 51

La vaisselle jetable

Prix HT/pers.

Les services



La vaisselle jetable ECOLOGIQUE en pulpe de canne

Vaisselle jetable en pulpe végétale comprenant : 1 grande et 1 petite assiette, 1 gobelet, 1 fourchette, 1 couteau, 1 cuillère, coupelle à salade de fruit, tasse à café et touille.

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.

2,90 €



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

52 52

La location de matériel

Prix HT/pers.

Les services



Le petit matériel

Grande étuve	100,00 €
Petite étuve	80,00 €
Groupe électrogène 5kw (démarrage 3,8kw avr compris) – Essence à votre charge	320,00 €
Lino pour protection des sols (rôtissoire – barbecue)	8,00 €
Remorque frigorifique (du jeudi au lundi) hors livraison	350,00 €
Remorque rôtissoire, bouteille de gaz et prestation du boucher 6 heures hors trajet	1200,00 €
Percolateur	20,00 €
Tonneau à vin	10,00 €
Vasque 15 litres	12,00 €
Fontaine à champagne (sans les coupes)	50,00 €
Fontaine à cocktail (capacité 15 litres)	55,00 €
Bonbonne à boisson (capacité 8 litres)	25,00 €





En partenariat avec la Sté CHRIS EVENTS, nous vous proposons à la location tous types de chapiteaux, structures... Tarifs sur demande

Structures de 6 mètres

Structures de 10 mètres

Structures de 15 mètres

Structures de 20 mètres

Stand pliant 3 x 3

Garden cottage 4 x 4

Garden cottage 5 x 5

Tentes de réception 5 x 4

Tentes de réception 5 x 8

Parquet / plancher

Eclairage

Chauffage

Location longue durée...



LOCATION DE MATÉRIEL POUR RÉCEPTIONS

06 49 52 22 35



RETROUVEZ-NOUS

Bureaux

175 chemin Grand Fontaine
38490 CHIMILIN
Tél. 04 76 66 82 06
Fax. 04 76 66 11 43
Port. 06 75 07 18 43

Laboratoire

3 rue d'Italie
38490 LES ABRETS

commercial@christian-traiteur.net
www.christian-traiteur.com



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

