

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



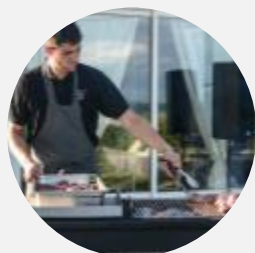
BARBECUE – N°1

18,00 € HT / Pers



Buffet d'entrée (250 gr/pers)

*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

Tarte aux pommes



Nos formules conviviales

Minimum 50 personnes
Prix HT/PERS

Un Mariage, un anniversaire, une occasion particulière ?

Nos Barbecues



BARBECUE – N°2

23,00 € HT/Pers



Buffet d'entrée (300 gr/pers)

*Tomates, mozzarella
Escalivade
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)

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



Fromage en buffet

Plateau de fromages régionaux

Desserts en buffet

*Salade de fruits
Entremets au choix*

*Pièce
montée à
votre
charge*

Nos formules conviviales

Minimum 50 personnes

Prix HT/PERS

Un Mariage, un anniversaire, une occasion particulière ?

Nos Barbecues



BARBECUE – N°3

36,00 € HT / Pers



Buffet d'entrée (350 gr/pers)

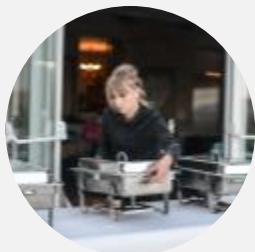
*Foie Gras maison
Saumon fumé maison
Mille-feuille tomates mozzarella
Planche de jambon cru de Savoie
Eventail melon/pastèque
Mesclun aux pignons de pin grillés
Terrine de légumes*



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

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



Fromage en buffet

Plateau de fromages régionaux

Desserts en buffet

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

*Pièce
montée à
votre
charge*

