



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Carte 2024



**Rôtisseries | Barbecue | Poêlées Géantes
Brasero | 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

7,80 €/pers.
6 pièces/pers.

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

Phoenix

9,50 €/pers.
8 pièces/pers.

- Blinis Mousse de thon
- Bruschettas tomates séchées 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

10,50 €/pers.
9 pièces/pers.

- Blinis au saumon fumé
- Club sandwich au thon
- Involtini (fromages de chèvre au thym frais roulé avec coppa)
- Mini brochette tomate cerise mozzarella au basilic
- 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

13,50 €/pers.
12 pièces/pers.

- Blinis au saumon fumé
- Blinis de fromage de chèvre frais et sa feuille de menthe
- Bruschettas tomates séchées 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 mousse de courgette au pesto et pignons de pin
- 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

18,50€ /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
- Mini cassolette de ris de veau et noix de St Jacques
- Mini Profiterole d'escargot persillé
- Nems foie gras de canard maison et figues fraîche - Cigare de Saint Marcellin aux noix

LUXE

22,50€ /pers
12 pièces salées et 3 pièces sucrées / pers

SALE :

- Blinis à la queue de gambas sur un lit aioli verte
- Bouchée mini pâté-croûte de canard mariné à l'Armaniac
- Blinis au saumon fumé maison
- Cuillère de carpaccio de noix de St Jacques à la mangue fraîche
- Mini cassolette d'homard à l'armoricaine
- Toast bœuf mariné oignons caramélisés
- Verrine de saumon fumé, pomme et framboises fraîches
- Mini cassolette de ris de veau et noix de St Jacques
- Mini Profiterole d'escargot persillé
- Nem foie gras de canard maison et figues fraîche
- Animation plancha Foie gras poêlé maison
- Animation plancha gambas marinées

SUCRE :

- Brochette de fruits frais et sa fondue de chocolat
- Macaron
- Mini tartelette de fruits frais



Nos apéritifs Salés à la pièce

Prix HT/pers.

Toasts

Fromage blanc, aneth et concombre	1,50 €
Caviar d'aubergine	1,50 €
Toasts aux petits légumes du soleil	1,60 €
Bleu et noix	1,50 €
Jambon cru/Beaufort	1,60 €
Tapenade	1,50 €
Bœuf et oignons caramélisés (sur pain de seigle)	1,60 €
Pointes d'asperges	2,20 €
Saumon fumé maison	2,20 €
Toast gambas à l'ail	2,20 €
Boudin créole/pommes caramélisées	1,50 €
Foie gras de canard maison (sur pain d'épices maison)	3,00 €

Verrines

Melon concombre	1,80 €
Crumble de tomate cerise	2,00 €
Crème avocat et coulis de tomates	2,00 €
Mousse de courgette au pesto et pignons de pin	2,20 €
Gaspacho Andalou (tomate, concombre, oignon, fromage frais)	1,80 €
Noix de St Jacques et saumon	2,80 €
Tartare de daurade à la mangue et tomate	2,20 €



Les apéritifs



Cuillères

Carpaccio saumon fumé maison/aneth	2,50 €
Carpaccio boeuf, Beaufort	2,00 €
Mascarpone avocat, tomate cerise, citron	2,00 €
Mousse de thon au mascarpone	1,80 €
Dés de volailles épicés à l'orange	1,80 €
Tartare de Daurade (citron, gingembre)	1,90 €
Mousse d'avocat/pointes d'asperges	1,90 €
Tartare de saumon	2,20 €

Bruschettas

Tomatade et ricotta	1,80 €
Tapenade et ricotta	1,80 €
Façon Tian de légumes (tomates, courgettes, aubergines, parmesan râpé)	1,80 €
Gambas chorizo	2,00 €
Avocat frais, basilic, huile d'olive, veloute de vinaigre balsamique	1,80 €
Chorizo et poivron grillé	1,80 €
Reblochon, noix de jambon	1,80 €
Coppa et raclette au piment	1,80 €

Blinis

Saumon fumé	2,30 €
Mousse de thon	1,80 €
Queue de gambas sur un lit aioli verte	2,20 €
Tapenade ail des ours maison	1,80 €
Assortis (saumon fumé, mousse de thon, fromage de chèvre menthe)	2,30 €
Foie gras de canard maison et confiture de figues blanches maison	2,50 €
Fromage de chèvre frais et sa feuille de menthe	1,80 €
Thalassini (Tarama, morceaux de saumon et aneth)	2,20 €



Nos apéritifs Salés à la pièce

Prix HT/pers.

Les apéritifs



Pièces chaudes

Feuilleté fromage	1,30 €
Feuilleté de Francfort	1,30 €
Mini tartelette aux oignons et aux noix	1,80 €
Mini quiche	1,80 €
Mini pizza	1,60 €
Mini croque-Monsieur	1,80 €
Mini tarte beaufort	2,00 €
Mini tartelette tomate cerise sur lit de chèvre frais	2,00 €
Mini profiterole d'escargot persillé	2,80 €
Cigare raclette de montagne	1,80 €
Cigare de St Marcellin confiture de figues maison et noix de Savoie	2,90 €
Mini tartelette provençale (légumes du soleil)	2,00 €
Mini cheeseburger	2,20 €

Mini brochettes

Tomates & mozzarella	1,50 €
Jambon cru & melon	1,50 €
Noix de Jambon & Beaufort	1,50 €
Poulet au Chutney de mangue	1,80 €
Magret de canard fumé aux fruits	2,00 €

Navettes

Rillette de saumon	2,30 €
Rillette de porc	1,80 €
Mousse de chèvre	1,80 €
Foie gras de canard maison	2,50 €



Nos apéritifs Salés à la pièce

Prix HT/pers.

Les apéritifs



Bouchées Froides

Panier apéritif du maraicher et ses sauces	1,40 €
Involtini coppa, fromage et thym frais	1,50 €
Club Sandwich au thon	1,80 €

Pains surprises

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

Plaques

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

Nos Animations salées

Prix HT/pers.

Plancha

Bœuf façon « Stroganoff »	1,80 €
Blancs de seiche à la provençale	3,00 €
Supions persillés flambés au pastis	3,50 €
Duo saumon & St Jacques flambées	3,50 €
Aiguillettes de canard aigre doux	3,00 €
Foie gras maison poêlé	5,00 €
Gambas marinées	3,50 €
Chorizo aux petits légumes	3,00 €
Légumes d'été	2,50 €

Wok

Légumes croquants sautés à la chinoise	2,80 €
Calamars à la romaine (animation friteuse)	2,80 €
Sauté de porc au curry	2,80 €
Diabolique de poulet aux légumes de saison	2,80 €
Aiguillettes de canard au miel et oignons	3,00 €

Les apéritifs



Barbecue

Brochette de porcelet à la chinoise	2,80 €
Trilogie de brochettes : - Merguez & courgette - Chipolatas & tomate cerise - Chorizo & blanc de seiche	6,00 €
Brochette de bœuf	4,50 €
Brochette de diots grillés	3,00 €
Brochette mini boudin créole aux pommes caramélisées	3,00 €
Brochette de Gambas chorizo	3,00 €
Brochette duo Saumon & St Jacques	5,50 €
Brochette chipolata et tomate cerise	2,80 €

Divers

Jambon à l'os (atelier découpe)	4,00 €
Trancheuse italienne : charcuterie de porc noir Gascon des Salaisons du Cayon, de Christian Meunier (coppa, ventrèche, lard fumé, carré de porc nature et fumé) Porc élevé en plein air	8,00 €



Ces animations nécessitent du personnel



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Nos Animations sucrées

Prix HT/pers.

Les animations



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

Crêpes flambée	3,00 €
Churros	2,80 €
Glaces à l'italienne – à partir de 100 personnes	3,00 €
Crêpes et gaufres (pour 50 personnes)	250,00 €
Barbe à papa (pour 50 personnes)	200,00 €
Matafan Savoyard - petit beignet aux pommes (pour 50 personnes)	200,00 €
Fontaine à chocolat et ses 2 brochettes de fruits	5,00 €



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 :

15,00 € le litre

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

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)

Bière pression :

Fût + tireuse

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

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

Blonde du Mont Blanc (fût de 30 litres) – 5,8) + tireuse 250,00 €

Blonde la canute lyonnaise «confluence » + tireuse 250,00 €

Blonde la canute lyonnaise « grange blanche » + tireuse 250,00 €





Braséro

Formule Brasero

Prix HT/PERS

Minimum 50 personnes

NOS BRASERO



FORMULE BRASERO – 30,00€ HT / Pers

Buffet d'entrée

Salade de riz à l'indienne

Salade Savoyarde

Taboulé oriental

Brasero en buffet

(3 choix à faire en viande et/ou poisson)

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

Légumes en buffet (250gr/pers)

Pommes de terre grenailles persillées

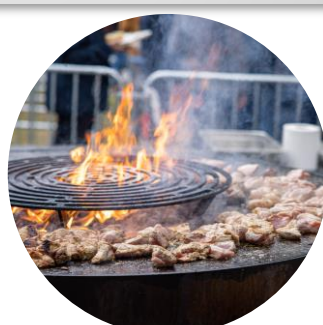
Desserts en buffet

Salade de fruits

Tarte aux pommes

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

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



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

14 14

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 ou un repas d'entreprise

Minimum 50 personnes

NOS ROTISSERIES



ROTISSERIE – N°1 25,00€ HT / Pers

Buffet d'entrée (250 gr/pers)

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 en buffet

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)

Légumes en buffet (250gr/pers)

Gratin Dauphinois

½ Tomates Provençale

Fromage en buffet

Plateau de fromages régionaux

Desserts en buffet

Salade de fruits

et

Tarte aux pommes



PRIX HT/PERS

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

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



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

16 16

Nos formules conviviales

Minimum 50 personnes
Prix HT/PERS

NOS ROTISSERIES



Un Mariage, un anniversaire, une occasion particulière

ROTISSERIE – N°2

30,00€ HT / Pers

Buffet d'entrée (300 gr/pers)

*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 en buffet

*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)*

Légumes en buffet (250gr/pers)

*Gratin Dauphinois
½ Tomates Provençale*

Fromage en buffet
(plateau de fromages régionaux)

Desserts en buffet

*Salade de fruits et
Entremet au choix
(Chocolat ou Framboisier)*

Pièce montée à votre charge



PRIX HT/PERS

**Supplément de 6€/personne pour le cuisseau de veau*

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

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



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

17 17

Nos formules conviviales

Minimum 50 personnes

Tarif HT/pers

Un Mariage, un anniversaire, une occasion particulière ?

NOS ROTISSERIES



ROTISSERIE – N°3

35,00€ HT / Pers

Buffet d'entrée (350gr/pers)

*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)*

Sauce en option :

Poivre vert – au bleu d' Auvergne – Béarnaise + 2,00 €/pers

Légumes (250gr/pers)

*Gratin Dauphinois
½ Tomates Provençale
Flan d'Asperges*

Plateau de Fromages

(plateau de fromages régionaux)

Desserts

*Salade de fruits
Mini macarons
Assiette mignardises
Entremets au choix
(Chocolat ou Framboisier)*

*Pièce
montée à
votre
charge*

PRIX HT/PERS

**Supplément de 6€/personne pour le cuisseau de veau*

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

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



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

18 | 19

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 ou un repas d'entreprise

Minimum 50 personnes

Prix HT/PERS

Nos Barbecues



BARBECUE – N°1

18,00 € HT / Pers



Buffet d'entrée (250 gr/pers)

Salade Savoyarde

Taboulé oriental

Tortis au Basilic

Tomates fenouils concombres

Viandes en buffet

3 viandes aux choix (240-250 gr/pers)*

Merguez, Chipolatas,

Diots maison

Côtes de porc

Cuisse de Poulet

Pavé de Bœuf

**(possibilité de viande halal)*

Légumes en buffet

Pomme de terre en Robe des Champs et sa crème Ciboulette

Fromage en buffet

(plateau de fromages régionaux)

Desserts en buffet

Salade de fruits

Tarte aux fruits



- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

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



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

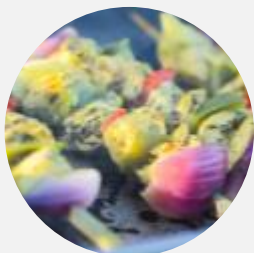


Buffet d'entrée (300 gr/pers)

*Taboulé créole
Salade savoyarde
Terrine de légumes
Terrine de campagne
Terrine de saumon à l'aneth
Salade de tagliatelles au saumon fumé*

Viandes en buffet*

3 viandes et/ou poissons au choix (240-250 gr/pers)



*Merguez, Chipolatas, Diots maison
Côtes de porc, Pavé de bœuf, brochette chorizo
Brochette boudin créole
Brochette de bœuf mariné halal,
brochette de poulet halal,
brochette d'agneau
Brochette de queue de lotte marinée
(possibilité de viande halal)

Légumes en buffet (250gr/pers)

*Pomme de terre en Robe des Champs et sa crème ciboulette
½ Tomates provençale*



Fromage en buffet

Plateau de fromages régionaux

Desserts en buffet

*Salade de fruits
Entremets au choix
(Chocolat ou Framboisier)*

*Pièce
montée à
votre
charge*

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
Café + sucre : + 1,20 €/pers

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



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

21 21

Nos formules conviviales

Minimum 50 personnes

Prix HT/PERS

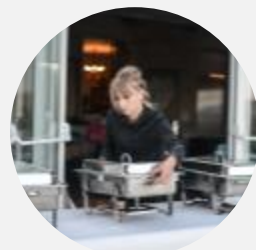
Un Mariage, un anniversaire, une occasion particulière ?

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 (uniquement en saison)
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 queue de gambas au citron vert
Brochette de bœuf et magret
Brochette d'agneau,
Côte d'agneau (2 par personnes),
côte de bœuf maturée, côtes de veau
Magret de canard au miel*

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
(Chocolat ou Framboisier)
Mignardises*

*Pièce
montée à
votre
charge*

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

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



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

22 22



Les
Formules
séminaire

Notre formule séminaire

Minimum 50 personnes
Prix HT/PERS

Séminaire



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.

Sublimez votre journée de séminaire en un
souvenir mémorable avec La maison de
Christian Meunier
Que l'on appelle le traiteur de l'extrême



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

22,00 €/pers

Terrine de saumon aux crevettes,
sauce mayonnaise citronnée et son mesclun

Emincés de volaille aux champignons
Polenta croustillante et tomates provençales

OU

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

Duo de fromages
(Tomme, Brie et son mesclun)

Entremet au choix
(Chocolat ou Framboisier)

*Pièce
montée à
votre
charge*

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

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

Menu – N°2

24,00 €/pers

Terrine de myrtilles à l'ancienne
et son mesclun

OU

Flan de courgette au pesto, pignons de pin
et coulis de tomate et son mesclun

Suprême de volaille rôti aux noisettes, 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
(Tomme, Beaufort, Brie
et son mesclun, noix et raisins)

Entremet au choix
(Chocolat ou Framboisier)

*Pièce
montée à
votre
charge*

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

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



Nos menus

Prix HT/PERS

Nos menus à l'assiette



Menu – N°3

28,00 €/pers

Assiette de charcuterie

(Jambon cru, tête roulée, poitrine roulée, terrine de campagnes et condiments)

OU

Terrine de légumes

Et son coulis de tomate au basilic

Suprême de volaille en croûte de thym sauce forestière,

Flan de quinoa, fagot d'haricots verts, ½ tomate provençale

OU

Pavé de saumon aux mendiants, sauce beurre blanc acidulée

Timbale de riz au safran, légumes poêlées de saison

Assiette savoyarde et son mesclun noix et raisins frais

(tomme de Savoie, beaufort, abondance)

OU

Brick de St Marcellin aux pommes

Entremet au choix

(Chocolat ou framboisier)

*Pièce
montée à
votre
charge*

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

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

Nos menus

Prix HT/PERS

Nos menus à l'assiette



Menu – N°4

35,00 €/pers

Assiette périgourdine

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

ou

Feuilleté de St Jacques et son coulis de crustacés

Pavé de saumon rôti au sésame

sur sa fondue de poireaux et riz sauvage

Pavé de bœuf sauce Rossini

Flan de courgettes, carottes fanes glacées, quinoa gourmand aux herbes

Cigare St Marcellin aux figues et mesclun

ou

Trilogie de fromages et son mesclun noix et raisins

(Tomme, beaufort et Brie de Meaux)

Entremets au choix et son coulis de fruits rouges

(Chocolat ou Framboisier)

*Pièce
montée à
votre charge*

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

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



Nos menus

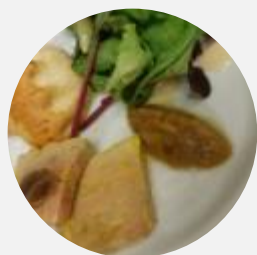
Prix HT/PERS

Nos menus à l'assiette



Menu – N°5

38,00 €/pers



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

OU

Déclinaison de saumons
(fumé, rilette, tartare mariné), mesclun et petit pain

Cassolette 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

Flan d'asperges, gratin dauphinois, poêlée de légumes de saison

Feuilleté chèvre chaud et mâche

OU

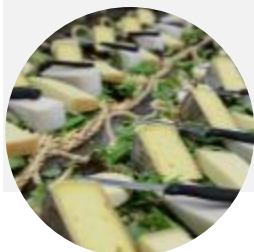
Plateau de fromages assortis et ses herbes du jardin

Assiette mignardises

Ou

Entremets au choix et son coulis de fruits rouges
(Chocolat ou Framboisier)

*Pièce
montée à
votre
charge*



- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
- Café + sucre : + 1,20 €/pers

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



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

29 29

Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les poêlées
géantes



Nos poêlées Géantes

Buffets prix HT/pers.

A partir de 100 parts



Les formules



Crudités à définir (250 gr/pers)

Paëlla

ou

jambalaya

1 dessert au choix

Salade verte et jambon cru

Tariflette

ou

Croziflette

1 dessert au choix



Crudités à définir (250 gr/pers)

Diots au vin blanc (2/pers)

Polenta

1 dessert au choix



**Couscous 3 viandes
(agneau, poulet, merguez)**

Légumes + semoule

1 dessert au choix

Choucroute

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

1 dessert au choix

Crudités à définir (250 gr/pers)
Sauté de dinde à la provençale

Riz américain

1 dessert au choix

Crudités à définir (250 gr/pers)
Emincés De Poulet au reblochon

Riz basmati

1 dessert au choix

Desserts au choix

- Entremet chocolat
- Entremet framboises

- Brownies
- Cookies

- Tarte aux pommes
- Salade de fruits frais

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€.

Retour du matériel propre à votre charge : un chèque de caution de 100€ vous sera également demandé



En dessous de 100 pers (retrait labo): 12,00 €/pers

De 100 à 150 pers : 13,50 €/pers

De 151 au 200 pers : 12,50 €/pers

Au dessus de 200 pers : 11,50 €/pers



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€.

Retour du matériel propre à votre charge : un chèque de caution de 100€ vous sera également demandé

Les plats



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)	10,00 €
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 columbo, citron, lait de coco)	10,00 €
Couscous 3 viandes (agneau, poulet, merguez, semoule, légumes frais)	11,00 €
Diots au vin blanc et oignons confits (2 par personne), Polenta	8,00 €
Diots au vin blanc et oignons confits (2 par personne), Gratin dauphinois	10,00 €
Diots au vin blanc et oignons confits (2 par personne), Tartiflette	12,00 €
Pot au feu (jarret de bœuf, poitrine, paleron, poireaux, carottes, navets, pommes de terre)	9,00 €
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 reblochon + 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 €



Formule Spéciale Mariage

Nos Poêlées
Mariage



Prix HT/PERS

A PARTIR DE 100 PERSONNES MINIMUM

Menu Paëlla Royale – 25,00 €/pers

ENTREES EN BUFFET – 300 GR/PERS

Salade de Tomates – fenouil – concombres
Salade Vigneronne
Salade Savoyarde
Eventail Melon/Pastèque (*en saison*)
Assortiment de terrines maison

Paëlla Royale

Plateau de fromages régionaux

Entremet au choix
(Chocolat ou Framboisier)

*Pièce
montée à
votre
charge*

- Miche de pain + 1,80 €/pers
- Pain de campagne + 1,00 €/pers
Café + sucre : + 1,20 €/pers

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



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

33 33

Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



Les desserts

Nos Dessert Sucrés

En pièces individuelles

Prix HT/pers.

Les desserts



Nos Mignardises

Brochettes de fruits	2,80 €
Mini tartelette de fruits frais	2,80 €
Mini tartelette citron	2,80 €
Mini tartelette framboises fraîche	2,80 €
Mini chou à la crème	2,50 €
Mini éclairs assortis (chocolat, vanille café)	2,80 €
Mini macarons assortis	2,00 €
Mini tropézienne	2,60 €
Mini tartelette myrtilles	2,80 €
Mini moelleux chocolat	2,80 €
Mini entremet chocolat	2,80 €
Assortiment de 3 mignardises	7,00 €

Nos entremets

Entremet chocolat	5,50 €
Entremet Forêt Noire	5,50 €
Entremet Framboisier	5,50 €
Fraisier (en été seulement)	5,50 €

Nos tartes

Tartelette aux pommes rondes et croustillante	3,50 €
Tartelette aux myrtilles	4,00 €
Tartelette aux framboises	4,00 €
Tarte aux pommes (plaque 40X60 cm)	40,00 €
Tarte aux fruits de saison (plaque 40X60 cm)	45,00 €
Tarte aux myrtilles 24 parts (plaque)	45,00 €

Nos gourmandises

Cookie	3,50 €
Brownie	4,50 €





Les pauses café

Pauses café

Les formules



Minimum 50 personnes

Prix HT/PERS

Pause café

« Classique » du matin

7,00 €/pers en vaisselle jetable

10,50 €/pers en vaisselle en dure

- Café, thé, jus de fruits, lait, eau de source plate
- Assortiment 2 mini viennoiseries par personne

Vaisselle pause jetable (tasse, cuillère, verre, nappage, serviette)

Pause café

« Classique en journée continue »

10,00 €/pers en vaisselle jetable

13,50 €/pers en vaisselle en dure

- Café, thé, jus de fruits, lait, eau plate (matin et après-midi)
- Assortiment 2 mini viennoiseries par personne (matin)
- Petits fours sucrés (après-midi)

Vaisselle pause jetable (tasse, cuillère, verre, nappage, serviette)



Pause café

« Des Alpages »

13,00 €/pers en vaisselle jetable

16,50 €/pers en vaisselle en dure

- Café, thé, lait, jus de fruits, eau de source
- Assortiment 2 mini viennoiseries par personne
- Planche de charcuterie des Salaisons du Cayon (jambon cru de Savoie, coppa, pancetta, saucisson sec)
- Plateau de fromage régionaux
- Pain de campagne

Vaisselle pause jetable (tasse, cuillère, verre, nappage, serviette)

Pausé café «Gourmande»

12,00 €/pers en vaisselle jetable

15,50 €/pers en vaisselle en dure

- Café, thé, lait, jus de fruits, eau de source
- Assortiment 2 mini viennoiseries par personne
- Brochette de fruits
- Macarons assortis

Vaisselle pause jetable (tasse, cuillère, verre, nappage, serviette, petite assiette)

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





Les planches
apéritives
emport

Charcuteries

Artisanale des Salaisons du Cayon

Uniquement sur commande, pour un minimum de 10 personnes

Prix HT/pers.

Nos planches apéritives
à emporter



Les Planches de Charcuteries

Planche de charcuteries (jambon cru, coppa, pancetta, saucisson sec)	4,00 €
Planche du Savoyard (jambon cru, pancetta, saucisson sec aux myrtilles, polenta crémeuse aux cèpes, dés de fromages, Beaufort, tomme de Savoie)	6,50 €
Planche du cayon (rosette, tête roulée, mini pâté croûte, poitrine roulée, saucisson)	5,50 €
Planche « Hallal » (assortiment de charcuteries)	6,00 €
Planche de jambon cru de Savoie	3,50 €
Planche de Porc Noir Gascon de la maison Meunier (coppa, ventrèche, lard fumé, carré de porc nature et fumé)	10,00 €
Planche Mixte (Assortiment de charcuteries et fromages à raclette de la fromagerie « Beaudé »)	12,00 €

Les Planches de Terrines

Planche d'assortiments de terrines maison (rillette, terrine génépi, terrine Dauphinoise, terrine de Campagne)	3,80 €
Terrine de campagne	3,00 €

En dessous de 10 personnes, retrouvez nos charcuteries et produits divers à la boutique « des Salaisons du Cayon », au 175 chemin de Grand Fontaine 38490 Chimilin.

Vous pouvez également consulter un aperçu de nos produits sur le site internet : www.salaisonsducayon.com



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

39 39



Les Buffets froids

Buffets Froids

Minimum 100 personnes à domicile avec service, ou à partir de 20 personnes en retrait labo

NOS BUFFETS



Campagnard 14,50 €/pers

- Salade piémontaise
- Salade de lentilles
- Taboulé oriental

- Jambon cru
- Rosette
- Assortiment de Terrines « maison »

- Ailes de poulet
- Rôti de porc
- Rosbeef
- Condiments variés

- Plateau de fromages régionaux

- Tarte aux fruits frais
- Salade de fruits frais

- Pain de campagne

Savoyard 16,50 €/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
- Biscuit de Savoie et sa crème anglaise au Génépi
- Tarte aux myrtilles

- Pain de campagne

Possibilité du Buffet avec plat chaud à 17,50 €/pers

Buffets

Minimum 100 personnes à domicile avec service, ou à partir de 20 personnes en retrait labo

NOS BUFFETS



Prix HT/PERS

Dînatoire

18,90 €/pers

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

- Barquette de macédoine et copeaux de saumon frais
- Godet de Taboulé créole
- Le Panier du Maraîcher et ses sauces

- Mini Brochette tomate cerise, mozzarella au basilic
- Mini Brochette Tomme, raisins
- Mini brochette de poulet au chutney de mangue

- Navette rilette de saumon
- Cuillère de chèvre frais, fêta et fruits secs

- Chiffonnade de charcuterie des Salaisons du Cayon

- Cigare de St Marcelin aux noix
- Plateau de fromages régionaux

- Mini Brochette de fruits
- Macarons assortis
- Mignardises assorties

- Pain de campagne

Festif

26,80 €/pers

- Mesclun aux pignons de pins grillés et tomates confites
- Barquettes macédoine et copeaux de saumon frais
- Verrine crumble de tomate cerise
- Cuillère mousse avocat et pointes d'asperges
- Toast foie gras maison sur pain d'épices

- Saumon fumé maison
- Mini brochette de canard fumé maison et fruits
- Jambon cru sur planche

- Rôti de veau
- Ou
- Petit porcelet rôti reconstitué

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

- Aumônière de reblochon fruitier et pommes (fruits)
- Cigare St Marcelin aux noix

- Entremet chocolat ou framboisier
- Macarons assortis
- Salade de fruits frais

- 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)
- 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 fromages régionaux ou fromage blanc et son coulis de fruits rouges ou sa crème fraîche
- Mignardises
- Salade de fruits
- Assortiment de pains spéciaux



Brunch Salé

15,00 €/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





**Les Menus
Enfants**



Nos formules

Prix HT/PERS

Nos menus enfants



A partir de 10 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 du moment
- Hachis Parmentier
Ou
- Lasagnes
- Mousse au chocolat

Menu n° 3

12,00 €/pers

Plat - Dessert

- Suprême de volaille rôti aux noisettes, au jus
cours
- Pommes dauphines
- Mousse au chocolat
Ou
- Entremet des mariés

Menu n° 4

15,00 €/pers

Entrée - Plat - Dessert

- Assiette de Charcuterie
- Suprême de volaille rôti aux noisettes, au jus
cours
- Pommes dauphines
- Mousse au chocolat
Ou
- Entremet des mariés





Les Services

La location de matériel

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 €



Le libre service

Parasol chauffant (bouteille de gaz inclus)	125,00 €
Tente pagode 3 x 3m	90,00 €
Tente Pagode 4 x 4m	150,00 €



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

Les services



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	12,00 €



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 verre écopup Christian Traiteur, 1 fourchette inox, 1 couteau inox, 1 cuillère inox, 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.

4,50 €



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

49 49

La location de matériel

Prix HT/pers.

Retrait et retour du matériel propre et en bon état à votre charge. Deux chèques de cautions vous seront demandés pour le matériel et le nettoyage

Les services



Le petit matériel

Grande étuve	200,00 €
Petite étuve	150,00 €
Groupe électrogène 5kw (démarrage 3,8kw avr compris) – Essence à votre charge	320,00 €
Lino pour protection des sols (rôtissoire – barbecue) 9m ²	20,00 €
Remorque frigorifique (du jeudi au lundi) hors livraison	350,00 €
Remorque rôtissoire (gaz à votre charge)	300,00 €
Percolateur	20,00 €
Tonneau à vin	40,00 €
Vasque 15 litres	12,00 €
Fontaine à champagne (coupes non fournies)	50,00 €
Fontaine à cocktail (capacité 15 litres)	55,00 €
Fontaine à chocolat (chocolat non fourni)	25,00 €
Fontaine à chocolat 100 personnes minimum (chocolat non fourni)	200,00 €
Bonbonne à boisson (capacité 8 litres)	25,00 €
Remorque Brasero (bois non fourni) du vendredi au dimanche	600,00 €
Brasero diamètre 70 cm (bois non fourni) du vendredi au dimanche (jusqu'à 20 personnes)	100,00 €
Brasero diamètre 80 cm (bois non fourni) du vendredi au dimanche (jusqu'à 60 personnes)	125,00 €
Machine à barbe à papa (sucre non fourni)	50,00 €
Machine à glace italienne (glace non fournie)	300,00 €
Machine à pop corn (maïs non fourni)	40,00 €



Les Chapiteaux

Les services



Si vous avez besoin de louer du matériel pour votre événement, n'hésitez pas à nous contacter. Nous travaillons avec plusieurs prestataires.



RETROUVEZ-NOUS

Bureaux

175 chemin Grand Fontaine

38490 CHIMILIN

Tél. 04 76 66 82 06

Fax. 04 76 66 11 43

Laboratoire

18 Impasse du Commerce

38490 LES ABRETS-EN-DAUPHINE

commercial@christian-traiteur.net

www.traiteur-christian-meunier.fr



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS

