

Carte traiteur



Tél. 04 76 66 82 06

commercial@christian-traiteur.net

www.traiteur-christian-meunier.fr



L'Art de recevoir, entre feu et élégance

Implantée aux **Abrets en Dauphiné**

Notre maison accompagne depuis plus de 30 ans les entreprises, collectivités et particuliers dans l'organisation de leurs événements.

Notre Signature :

- Produits de nos terroirs sélectionnés
- Salaison artisanale maison
- Cuissons spectaculaires au feu de bois
- Organisation maîtrisée de 50 à 5000 convives

Chaque réception est pensée avec exigence, précision et sens du détail



Notre savoir faire

- **Braséros et Rôtisseries et Barbecues géants**
- **Poêlées géantes et Spécialités savoyardes**
- **Evénements d'entreprises et de particuliers**
- **Cocktails dinatoires et déjeunatoires**
- **Animations culinaires divers et variées**
- **Mariages et Repas d'exception**

Qu'il s'agisse d'une réception conviviale, d'un séminaire structuré ou d'un mariage raffiné, nous adaptons chaque prestation à votre événement

Ils nous font confiance

Mairies

**Les Mairies iséroises/savoyardes et l'ensemble de la région
Auvergne Rhône Alpes**

Offices de Tourisme

**L'ensemble des offices de tourisme de la région Auvergne Rhône
Alpes et Sud Est de la France**

Marchés publics

**Armée de terre Grenoble/Armée de terre de Lyon/Université
Grenoble Alpes/centre de congrès de Grenoble/Ville de Grenoble/
Préfecture de Chambéry/Domaine skiable de France/Insec.....**

Entreprises

**Maison Hermès Lyon et les Fabriques du Nord Isère/Maison Louis
Vuitton Lyon et les fabriques du Nord Isère/Banque de Savoie/
Maison Vicat/Caisse d'Épargne/CCI de l'Isère/CCI
d'Annecy/Eurovia/Jean Lain / Groupe By Mycar/Renault/Mercedes/
Area/Vinci/Edf/Sncf
Eiffage construction/Installux/Jean Lain/Mercedes Lyon/Leclerc/
Wallibi/Euromaster/King Jouet/Loxam/La Samse.....**

Sommaire

- **Collection Coktails** Page 6 à 9
- **Live cooking** Page 10 à 12
- **Boissons Cocktails** Page 13 à 14
- **Les Bulles** Page 15 à 16
- **Les Vins** Page 17 à 18
- **Buffets Froids et Chauds** Page 19 à 21
- **Formules Savoyardes** Page 22 à 25
- **Nos Rôtisseries** Page 26 à 27
- **Nos Braséros** Page 28 à 29
- **Nos Barbecues** Page 30 à 31
- **Nos Poêlées Géantes** Page 32 à 35
- **Nos séminaires** Page 36 à 40
- **Nos Menus** Page 41 à 44
- **Le matériel** Page 45 à 46
- **Contacts** Page 47

COLLECTION COCKTAILS





Collection Cocktails

Collection essentielle

Le Véga

6 créations Apéritives

A partir de 8.50 € HT/pers

Collection Gourmande

Le Phoenix

8 créations Apéritives

A partir de 10.50 € HT/pers

Collection Signature

Le Pégase

9 créations Apéritives

A partir de 12.00 € HT/pers

Collection Prémium

L' Orion

12 créations Apéritives

A partir de 16.00 € HT/pers

Cocktails Dinatoires

Cocktail

Petit Gourmet

8 salés et 2 sucrés

18.00 € HT/pers

Cocktail

Des Baladins

10 salés et 3 sucrés

22.00 € HT/pers

Cocktail

Des saveurs

12 Salés et 3 sucrés

25.00 € HT/pers

Cocktail

Des Gourmets animations

12 Salés et 3 sucrés

Dont animations culinaires

27.00 € HT/pers

Cocktail

Des Baladins animations

14 salés et 3 sucrés

Dont animations culinaires

29.00 € HT/pers

Nos traditionnels

Nos Pains surprises

Charcuterie (60 portions)	40.00€ HT
Fromage (60 portions)	40.00€ HT
Poissons (60 portions)	50.00€ HT

Nos Plaques 40x60 Cm

Quiche Lorraine	40.00€ HT
Quiche aux légumes	40.00€ HT
Pizza tomate fromage	50.00€ HT
Quiche au Beaufort	45.00€ HT
Quiche oignons lardons et noix	45.00€ HT
Quiche saumon et épinards	45.00€ HT

L'expérience Live Cooking



Live cooking salés

- **Mini Grillades(Planchas, Braséros, Barbecues (Viandes, poissons, crustacés.....) à partir de 3.00 € HT /pers**
- **Les Woks et fritures(Viandes, crustacés, légumes.....) à Partir de 2.80 € HT/pers**
- **Les Ateliers de découpe(Jambon cru, jambon à l'os, charcuterie divers, foie gras, Pâté croute, tataki de viandes ou poissons) à Partir de 4.00 € HT/pers**
- **Les Ateliers culinaires(Bar à Tartare viandes ou poissons, Bar à Poke-bowl, bar à ravioles, bar à risotto) à partir de 4.50 € HT/pers**

Nos animations sont préparées devant vos convives en live cooking

Live cooking sucrés

- **Mini Crêpes(Flambées ou sans flambage(Nutella, sucre, confiture.....) à partir de 5.00 € HT/pers**
- **Les Frits (Churros, Matafans beignets Savoyards.....) à Partir de 3.20 € HT/pers**
- **L'Atelier des Forrains(Pop Corn, Barbe à papa) à Partir de 3.50 € HT/pers**
- **L' Atelier du Glacier(Glace à l'Italienne minimum 100 pers) à partir de 3.00 € HT/pers**
- **L'Atelier Gourmandises(Fontaine à chocolat avec fruits coupés, chamallows et Cigarettes Russe) à partir de 5.00 € HT/pers**

Nos animations sont préparées devant vos convives en live cooking

Nos Cocktails alcoolisés ET Mocktails





Cocktails Alcoolisés

A partir de 15.00 € HT le Litre

- Punch, Sangria, Soupe Champenoise, kirs, Spritz, Framboisine, le Rosé Pamplemousse, Pina colada, Mojito framboise et traditionnel, sex on the beach

Mocktails

A partir de 11.00 € HT le Litre

- Syracuse, Capitole, Punch virgin, Pina colada virgin, Virgin mojito Tradition ou Framboise

Bières pression(Fût + Tireuse)

A partir de 250.00 € HT le Fût

- Bière Mont Blanc fût de 30 Litres + Tireuse
- Bière blonde Brasserie de L'ours dans le pays Voironnais» + tireuse

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération**

La Carte des Bulles





Champagnes et Pétillants

- **Pétillant Blanc de Blanc et rosé du Domaine Meunier des Balmes IGP les Balmes**
A partir de 16.90€ HT le Litre
- **Champagne Deveaux cuvée grande réserve**
A partir de 36.00€ HT le Litre
- **Champagne Billecart du 75 cl au Jeroboam**
A partir de 60.00€ le Litre

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération**

La Carte des vins





Vins rouges et Vins Blancs

- Vins Blancs passant par la Savoie, la Vallée du Rhône et la Bourgogne

A partir de 15.00€ HT le Litre

- Vins Rouges passant par la Savoie, la Vallée du Rhône et la Bourgogne

A partir de 16.00€ HT le Litre

- Vins rosés passant par La Provence, le Pays

A partir de 18.00€ HT le Litre

- Cubi de vin Rosé, Blancs et Rouges passant par la Savoie, la Vallée du Rhône et le Pays

A partir de 85.00€ HT les 10 Litres

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération**

Buffets froids et Chauds



Buffets froids

Buffet Campagnard

Entrées variées, charcuteries
artisanales, viandes froides,
Fromages et Desserts
15.50.€ HT/pers

Buffet Savoyard

Entrées variées, charcuteries
artisanales,viandes froides,
Fromages et Desserts
17.50.€ HT/pers

Buffet végétal

Entrées variées, tartes
variées ,
Fromages et Desserts
18.00€ HT/pers

Buffet du Montagnard

Entrées variées, charcuteries
artisanales, viandes froides,
Fromages et Desserts
22.00€ HT/pers

En supplément

- Miche de pain + 1,80 € HT/pers
- Pain de campagne + 1,00 € HT/pers
- Café + sucre : + 1,20 € HT/pers
- Service (cuisiniers et serveurs), nappage, vaisselle,
Boissons, Mobiliers divers.

Buffets froids et Chauds

Buffet Froid et chaud Végétal

Entrées variées Végétales, Plat chaud servit en buffet végétal, Fromages et desserts

24.00.€ HT/pers

Buffet Froid et chaud du Montagnard

Entrées variées, charcuteries artisanales, Plat chaud servit en buffet, viande ou Poisson, Fromages et desserts

25.00.€ HT/pers

Buffet Froid et chaud Savoyard

Entrées variées, charcuteries artisanales, Plat chaud servit en buffet, viande ou Poisson, Fromages et desserts

28.00.€ HT/pers

En supplément

- Miche de pain + 1,80 € HT/pers
- Pain de campagne + 1,00 € HT/pers
- Café + sucre : + 1,20 € HT/pers
- Service (cuisiniers et serveurs), nappage, vaisselle, Boissons, Mobiliers divers.

Formules savoyardes



Le Moment Savoyard

Fondue Savoyarde posée à Table

Salade verte

Planche de Charcuteries Maison et Condiments variés

Fondue Savoyarde (Beaufort,abondance,Gruyère de Savoie)

200gr/pers et Croutons , sans vaisselle

Dessert au choix à définir

Arbre à Fondue Savoyarde

Salade verte

Planche de Charcuteries Maison et Condiments variés

Fondue Savoyarde (Beaufort,abondance,Gruyère de Savoie)

200gr/pers et Croutons,

Dessert au choix à définir, vaisselle jetable et serviettes cocktail

Ces deux formules comprennent le matériel de cuisson , Caquelons, Piques et recharges de gaz

23.00€ HT/ pers

En supplément

- Café + sucre : + 1,20 €/pers

(cuisiniers et serveurs), nappage, vaisselle,

Boissons, Mobiliers divers à prévoir

Le Moment Savoyard

Raclette Posée à Table

Salade verte

Planche de Charcuteries Maison et Condiments variés

Pommes de terre à raclette,

Raclette 3 fromages (lait cru, fumé, ail des Ours)

Dessert au choix à définir, Sans vaisselle

Bar à raclette

Salade verte

Planche de Charcuteries Maison et Condiments variés

Pommes de terre à raclette

Raclette 3 fromages (lait cru, fumé, ail des Ours)

Dessert au choix à définir, vaisselle jetable et serviettes cocktail

23.00€ HT/ pers

En supplément

- Café + sucre : + 1,20 €/pers

(cuisiniers et serveurs), nappage, vaisselle,

Boissons, Mobiliers divers à prévoir

Le Moment Savoyard

Pierrade posée à table

Salade Verte

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

Gratin Dauphinois et poêlée de légumes

Dessert au choix à définir

Bar à Pierrade

Salade Verte

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

Gratin Dauphinois et poêlée de légumes

Dessert au choix à définir

Ces deux formules comprennent le matériel de cuisson

26.00€ HT/ pers

En supplément

- Café + sucre : + 1,20 €/pers

(cuisiniers et serveurs), nappage, vaisselle,

Boissons, Mobiliers divers à prévoir

Nos Formules Rôtisseries



Nos Selections Rôtisseries

Rôtisserie n°1

**3 Choix de salades variées, Porcelet ou Agneau ou Cuisse de boeuf ou Jambon badigeonné au miel à la broche
Gratin Dauphinois et 1/2 tomate Provençale,
Fromages régionaux , Salade de fruits frais et tarte aux pommes**

25.00.€ HT/pers

Rôtisserie n°2

**Entrées variées, Porcelet ou Agneau ou Cuisse de boeuf ou Jambon badigeonné au miel à la broche
Gratin Dauphinois et 1/2 tomate Provençale,
Fromages régionaux , Salade de fruits frais et entremets au choix**

30.00.€ HT/pers

Rôtisserie n°3

**Entrées variées(ex Foie gras Saumon fumé) Porcelet ou Agneau ou Cuisse de boeuf ou Jambon badigeonné au miel à la broche
Gratin Dauphinois et 1/2 tomate Provençale,
Fromages régionaux , Salade de fruits frais, mignardises, et entremets au choix**

35.00.€ HT/pers

Nos Formules Braséros



Nos Selections Braséros

Braséro n°1 (3 choix à définir viande et Poisson)

Entées variées ,Viandes et Poisson (Pavé de Boeuf, côte de Porc , Brochette d'agneau, Aiguillettes de canard, Pièces de poulet , Brochette de queue de lotte, Gratin Dauphinois et 1/2 Tomate provençale Fromages régionnaux , Salade de fruits frais et Entremet aux choix

27.00.€ HT/pers

Braséro n°2 (3 choix à définir viande et Poisson)

Entées variées, Viandes et crustacés (Gambas , Noix de Pétoncles, Aiguillettes de canard , Côte de Boeuf maturée, Bâtonnets de porcelet , Lanières de poulet , P de terre grenaille et Poêlée de légumes , Fromages régionnaux , Salade de fruits frais et Entremet aux choix

32.00.€ HT/pers

Braséro n°3 (3 choix à définir viande et Poisson)

Entées variées (ex foie gras, Gravlax saumon...), Viandes et crustacés (Gambas , Noix de Pétoncles , Magret de canard , Côte de Boeuf maturée, Bâtonnets de porcelet , Lanières de poulet , Poulpe Grillé , Côte de veau) P de terre grenaille et Poêlée de légumes,Fromages régionnaux , Salade de fruits frais, Mignardises, Entremet aux choix

40.00.€ HT/pers

Nos Formules Barbecues



Nos Selections Barbecues

Barbecue n°1 (3 choix de viande)

3 choix de salades variées ,Viandes(Dinde marinée , côte de Porc , Merguez et Chipolatas, Pièces de poulet , Diots maison, steak végétal, Pomme de terre robe des Champs et sa crème ciboulette Fromages régionaux , Salade de fruits frais et Tarte aux pommes

18.00.€ HT/pers

Barbecue n°2 (3 choix de viande et Poisson)

Entées variées, Viandes et poissons(Brochette de boeuf, Brochette chorizo, Côte de Porc, Merguez et Chipolatas, Brochette de poulet, Brochette d'agneau, Pavé de Boeuf, Brochette de queue de Lotte, Diots maison, steak végétal, P de terre robe des champs crème ciboulette et 1/2 tomate Provençale , Fromages régionaux , Salade de fruits frais et Entremet aux choix

23.00.€ HT/pers

Barbecue n°3 (3 choix viande et Poisson)

Entées variées (ex foie gras, Gravlax saumon...)Viandes et Poissons(Brochette de boeuf et magret, Brochette saumon St Jacques, Brochette de queue de Gambas au citron vert, Brochette d'agneau, Steak végétal, Côte de Boeuf maturée, Magret de canard au miel, Côte d'agneau) Brochette de légumes, Flan de légumes du moment, Gratin Dauphinois, Fromages régionaux, Mignardises et Entremet aux choix

36.00.€ HT/pers

Nos Poelées géantes



Formules Poêlées Géantes

Entrée + Plat+ Dessert OU Plat + Dessert

2 choix de crudités

Paella ou Jambalaya

1 Dessert au choix

2 choix de crudités

Diots au vin blanc

1 Dessert au choix

Salade verte et jambon cru

Tartiflette

1 Dessert au choix

Salade verte et jambon cru

Croziflette

1 Dessert au choix

2 choix de crudités

**Sauté de Dinde à la Provençale
riz Pilaf**

1 Dessert au choix

2 choix de crudités

**Emincé de Poulet au reblochon
Riz Basmati**

1 Dessert au choix

Couscous viandes

Agneau, poulet, Merguez

1 Dessert au choix

Choucroute

Saucisse de Francfort.....

1 Dessert au choix

En Dessous de 100 pers en retrait Labo

100 à 200 pers 15.00€ HT

201 à 300 pers 14.00€ HT

Au delà de 300 pers 13.00€ HT

Pour les Associations nous contacter

Nos Poêlées Géantes

- **Paëlla** (poulet, encornets, calamars, moules, gambas..) **11,00 € HT/pers**
- **Paëlla Royale** (poulet, échine de porc, chorizo, encornets, calamars, gambas.....) **12.50€ HT/pers**
- **Jambalaya** (poulet, crevettes décortiquées, jambon blanc, chorizo, riz, tomates pelées, ail, oignons, poivrons verts, céleri, concentré de tomate) **11,00 € HT/pers**
- **Croziflette** (crozets, lardons fumés, reblochon, crème) **11,00 € HT/pers**
- **Tartiflette** au véritable reblochon fruitier (pommes de terre, reblochon, lardons, oignons, crème) **11,00 € HT/pers**
- **Colombo de poulet** (poulet, pommes de terre, aubergines, courgettes, oignons, ail, thym, piment de cayenne, épices à columbo, citron, lait de coco) **10,00 € HT/pers**
- **Couscous 3 viandes** (agneau, poulet, merguez,.....) **12.50€ HT/pers**
- **Diots au vin blanc et oignons confits** (2 par personne), et Polenta **9.00€ HT /pers**
- **Diots au vin blanc et oignons confits** (2 par personne), et Gratin dauphinois **11,00 € HT/pers**
- **Diots au vin blanc et oignons confits** (2 par personne) et Tartiflette **11,00 € HT/pers**

Nos Poêlées Géantes

- **Potée Savoyarde** (jambonneau, poitrine fumée, diots au chou et fumés, saucisson à cuire, choux frisés, carottes, navets, poireaux)
12,00 € HT/pers
 - **Emincée de poulet**(à la crème + riz) **10,00 € HT/pers**
 - **Emincé de poulet**(Sauce provençale et riz) **11,00 € HT/pers**
 - **Chili Corn carne**(haricots rouges, bœuf haché, lardons, chorizo, poivrons rouges, oignons , concentré de tomates, paprika, cumin, coriandre fraîche) **10,00 € HT/pers**
 - **Tajine** (Poulet Ou Boulettes de Boeuf, courgettes et semoule.)
11.00€ HT/pers
 - **Tajine** (Veau Ou Agneau, miel, abricots et semoule.)
13.00€ HT/pers
 - **Moussaka** (Viande hachée de boeuf, aubergines, tomates, oignons)
12,00 € 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€ et 100€, avec retour du matériel propre à votre charge**

Journées séminaires





**Organiser un séminaire, une réunion ou une journée
d'étude nécessite
une organisation irréprochable.**

**Notre service traiteur accompagne les entreprises en
proposant des solutions de restauration adaptées aux
événements professionnels,**

Alliant Qualité, Efficacité et Convivialité.

**Que ce soit pour un petit comité ou un séminaire de grande
envergure, nous mettons notre savoir-faire au service de votre
événement afin d'offrir à vos collaborateurs et invités une
expérience Gourmande et soignée.**

Accueil Petit-Déjeuner

Commencez votre événement dans les meilleures conditions avec une formule conviviale comprenant :

Assortiment de viennoiseries fraîches

Jus de fruits

Café et thé

Fruits frais de saison

Cette formule est idéale pour accueillir vos participants avant le début de votre réunion ou de votre séminaire

Pause Café

Pour rythmer vos sessions de travail et offrir un moment de détente à vos équipes :

Café et thé

Jus de fruits

Assortiment de biscuits ou mignardises

Fruits frais

Un moment apprécié qui favorise les échanges et la convivialité.



Déjeuner de Séminaire

Nous proposons plusieurs formats adaptés aux contraintes des entreprises

- **Buffet froid ou chaud**
- **Brunch salés et sucrés**
- **Repas de Gala**
- **Cocktails dinatoires Ou Déjeunatoires**
- **Live cooking**
- **Grills Braséros, rôtisseries, Barbecues Géants**
- **Poêlées géantes**
- **Formules typées savoyardes**

**Nous proposons des solutions
halal, végétariennes, Véganes**

Un service adapté aux entreprises
Nous nous adaptons à vos besoins pour garantir la réussite de votre événement professionnel :

- **Livraison** sur le lieu de votre séminaire
- **Installation** possible du buffet
- **Formules** modulables selon le nombre de participants
- **Options** végétariennes et adaptation aux régimes alimentaires
- **Respect** des horaires de votre programme

Notre objectif est de vous permettre de vous concentrer sur votre événement, pendant que nous prenons en charge la restauration

DEMANDE DE DEVIS

Chaque événement est unique. Nous vous accompagnons dans la création d'une offre sur mesure adaptée à votre séminaire.

Contactez-nous pour recevoir un devis personnalisé et organiser la restauration de votre prochain événement professionnel.

Téléphone :04 76 66 82 06

Email :commercial@christian-traiteur.net

Les Menus à l'assiette





Les Menus à l'assiette

Dîners de Gala, Mariages, Repas d'entreprises

Pour vos moments les plus attendus.

Nous imaginons des expériences culinaires à la hauteur de l'événement.

Mariages, dîners de gala, réceptions professionnelles ou célébrations privées :

Chaque occasion mérite un repas d'exception.

Notre équipe met tout son savoir-faire et sa créativité au service de votre événement afin de créer une expérience Gourmande, élégante, conviviale et mémorable.

**Des produits locaux soigneusement sélectionnés
une cuisine Gouteuse et une attention portée à chaque détail
composent des instants uniques à partager avec vos invités.**

Parce que chaque réception raconte une histoire.

**Nous concevons des menus sur mesure qui subliment
vos plus Beaux événements**

Nos Menus

Menu du Marché

1 entrée de saison au choix

1 Plat chaud viande ou Poisson et 2 garnitures au choix

1 dessert au choix

Suivant nos propositions

22.00.€ HT/pers

Menu Plaisir

1 entrée de saison au choix

1 Plat chaud viande ou Poisson et 2 garnitures au choix

1 dessert au choix

Suivant nos propositions

25.00.€ HT/pers

Menu tradition

1 entrée de saison au choix

1 Plat chaud viande ou Poisson et 2 garnitures au choix

1 Fromage au choix

1 dessert au choix

Suivant nos propositions

28.00.€ HT/pers

Nos Menus

Menu Élégance

1 entrée de saison au choix

1 Plat chaud viande ou Poisson et 2 garnitures au choix

1 dessert au choix

1 Fromage au choix

Suivant nos propositions

35.00.€ HT/pers

Menu Prestige

2 entrées de saison au choix

1 Plat chaud viande ou Poisson et 2 garnitures au choix

1 dessert au choix

1 Fromage au choix

Suivant nos propositions

38.00.€ HT/pers

Le materiel



Le Mobilier

- Table rectangulaire 200x80 cm
- Table ronde 150cm de Diam
- Table ronde 180cm de Diam
- Mange Debout sans housse H 110 cm
- Mange Debout avec housse H 110 cm
- Chaise garden blanche PVC
- Fauteuil Gris
- Tente Pagode 3x3m
- Tente Pagode 4x4m

La vaisselle Jetable Eco responsable

- Grande assiette
- Petite assiette
- Verre Eco-cup
- Gobelet carton verre
- Kit couvert en Inox 4 en 1 serviettes inclus
- Kit couvert en Bois
- Gobelet carton café
- Touillette

Vaisselle jetable en pulpe végétale constituée de fibres de bagasse de canne à sucre, de tiges de Bambou ou encore de paille de blé, la Pulpe est 100% biodégradable et compostable

Tarifification sur demande

Contacts

**Vous souhaitez organiser
un mariage, un événement professionnel,
un dîner de gala ou une réception privée ?
Notre équipe est à votre écoute
pour vous accompagner dans la réussite de votre événement**

Nos bureaux

175 chemin Grand Fontaine

38490 Chimilin

Tél. : 04 76 66 82 06

Notre laboratoire

18 Impasse du Commerce

38490

Les Abrets-en-Dauphiné

Nos commerciaux

06 77 44 35 11

06 77 45 19 40

Courriel

commercial@christian-traiteur.net

Site internet

www.traiteur-christian-meunier.fr