

*Le Spécialiste : Des Barbecues,
Rôtisseries, et Poêlées Géantes*

Email : eur1.meunier@wanadoo.fr

Site : www.traiteur-christian-meunier.com
www.traiteur-meunier.com



**Christian
Traiteur**

Christian Traiteur

Christian Meunier

La passion de son métier, le pousse, avec l'aide de ses équipes, à sélectionner et préparer les meilleurs produits.

Il vous propose des plats simples et savoureux.



Immeuble Véga

73300 Le Corbier
Tel : 04 79 56 71 25
Port : 06 75 07 18 43
Fax : 04 79 56 74 10
DAS : 73 318 08

Nouveau !

3, rue d'Italie
38490 ***Les Abrets***
Tel : 09 64 09 52 96
Fax : 04 76 66 82 06
Port : 06 75 07 18 43

La Fine Bouche

11, rue Favre
73000 Chambéry
Tel/Fax : 04 79 70 54 72
Port : 06 75 07 18 43

Nos références :



Mairies : Villarembert, Avrieux, Lepin-le-lac, Chambéry/Meylan, Sainte Marie d'Alloix, L'Isle d'Abeau, Voiron . . .

Office de Tourismes : Le Corbier, La Toussuire, Val d'Isère, Udotsie Chambéry, La Norma, St Sorlin d'Arves

Evènements : Transmaurienne, La Fête du pain à Aussois, Cavale du Beaufortain, Cyclo-tourisme Arvan-Villard, Comice agricole de Sainte Marie d'Aloix, Fête du Mouton (Bramans) . . .

Entreprises : RTE, Saunier environnement, Banque de Savoie, Loxam, Caisse d'Epargne Bordeaux, Savoie Expo, Chambre agriculture de Savoie, Satvac, Zannon Transport, SARL Comète, Gandia Chambéry, Point P, Entreprise Brelat SA, Entreprise Gauthey, Eden Time, CEDEO, Pugny BTP, SAMSE, Société DUMAS, Eurogroup Vacances, Résidences Les Calamines, ROC Chambéry, Pinto Indiggo, Mecalac SAS (Annecy-le-Vieux), King Jouet, Zolpan, CCI Isère, Monsanto agriculture . . .

Associations : Comité des Fêtes Tresserve, Woam, Partir Ensemble (Ecole Infirmière Chambéry), Rotary Club Moutiers, Savoie Handball, Parc National de la Vanoise, Polytech' Savoie, ESC Savoie, Comité des Fêtes Merlin Guerin Alpes . . .



Réceptions :



Mariage, Baptême, Anniversaire, Séminaires . . .

Situé à Chambéry, en Maurienne et en Isère ; découvrez la cuisine créative, d'un boucher-charcutier-traiteur.

Apéritifs et Apéritifs Dînatoires

L'apéritif est un rituel de l'art de vivre à la française, un moment privilégié de discussion et de convivialité. Il offre des moments de dégustation simple, variée et informels, qui permettent de mettre en avant une large gamme de produits Français et étrangers, et de faire ainsi redécouvrir et partager les différentes cultures alimentaires.

C'est enfin un art de vivre, au point de se prolonger en apéritif dînatoire, tendance qui se généralise, avec les beaux-jours, et ainsi devenir un rendez-vous presque immanquable : le sucré y a rejoint le salé pour des amuses-bouches surprenants tels : des verrines, des cuillères, brochettes fruitées comme salées, mini-sandwich, les petits toasts au pain d'épices et même les fromages forts font leurs apparitions . . .

Buffets chauds et froids

Le buffet est généralement servi en guise de repas, et peut-être assis comme debout. Dans ce cas, les convives disposent de couverts dressés sur une table, et de chaises pour pouvoir s'installer.

Sur un buffet froid, on présente généralement, des salades diverses, des poissons, des viandes tranchées, et des charcuteries.

Le buffet chaud comporte juste en plus des entrées chaudes ou plats chauds.



Suggestions d'apéritifs:



Buffets prix TTC/pers :

Véga : 4.90 € 6 pièces/pers

Mini quiche
Mini pizza
Feuilleté saucisse
Feuilleté fromage
Toast noix
Toast noisettes
Toast beurre de crevette

Pégase : 7.50 € 10 pièces/pers

Mini tartelette Beaufort
Mini tartelette ratatouille
Feuilleté mais, bacon
Pancakes diots et oignons caramélisés
Toast aux radis
Toast tapenade
Navette mousse de foie
Blinis au saumon
Verrine flan coco, coulis de chocolat
Mini macarons assortis

Phoenix : 6.30 € 8 pièces/pers

Toast caviar d'aubergine
Toast anchoïade
Blinis œufs de saumon
Bouchée de tomate cerise farcie à la
mousse d'avocat
Endive crevette (sur lit de mayonnaise citronnée)
Mini crème brûlée
Mini éclairs assorties
Mini meringues assorties

Orion : 10.00 € 12 pièces/pers

Toast au saumon fumé
Toast bœuf et oignons caramélisés
Bruschettas tapenade, ricotta
Blinis à la confiture d'oignons
Barquette de Trévisse au crabe
Brochette tomate, mozzarella
Mini tartelette aux oignons
Escargots persillés dans sa coque de chou
Verrine crème avocat, coulis de tomate
Brochette de fruits frais (de saison)



Nos apéritifs (salés):



Prix TTC/pers :

Toasts :

Noix	0.70 €
Noisettes	0.70 €
Pointes d'asperges	0.85 €
Tapenade	0.85 €
Caviar d'aubergine	0.85 €
Saumon fumé maison	0.85 €
Anchoïade	0.70 €
Beurre de crevette	0.70 €
Mousse de foie	0.70 €
Œufs de lump (rouge et noir)	0.85 €
Radis	0.70 €
Crevettes (sauce à l'ail et aux tomates séchées)	1.00 €
Bœuf et oignons caramélisés (sur pain de seigle)	1.00 €
Fromage blanc, aneth et concombre	0.70 €



Blinis :

Saumon	1.20 €
Œufs de saumon	1.20 €
Confiture d'oignons	1.10 €
Moules provençales	1.30 €



Bruschettas :

Artichaut et au poivron grillé	1.00 €
Oignons-tomates	1.00 €
Niçoise	1.10 €
Tapenade et ricotta	1.20 €
Façon Tian de légumes (tomates, courgettes, aubergines, parmesan râpé)	1.20 €



Bouchées :

Bouchées de tomate cerise farci à la mousse d'avocat	0.90 €
Foie gras de canard (sur pain d'épice aux noix maison)	1.50 €
Fonds d'artichauts farcis au chèvre frais	1.00 €
Endives crevettes (sur lit de mayonnaise citronnée)	0.85 €
Barquette de Trévis au crabe (Chair de crabe, piment rouge, poivron, concombre, oignons)	1.00 €



Nos apéritifs (salés):



Prix TTC/pers :

Verrines :

Crème avocat et coulis de tomates	1.20 €
Noix de St Jacques et saumon	1.20 €
Salade niçoise (câpres, tomates, olives, thon, anchois, oignon rouge)	1.30 €
Chutney de tomates pimentées	1.20 €
Bayadère aux trois poivrons	1.20 €
Rougail de tomate et oignons (tomate, oignons, gingembre)	1.20 €
Mousse de courgette au pesto et pignons de pin	1.20 €
Fraîcheur tomate-concombre	1.20 €
Tartare de daurade à la mangue et tomate	1.40 €
Crabe et crème d'asperge verte à l'orange	1.30 €
Verrine arc-en-ciel (avocat, betterave, et betterave crème fraîche)	1.20 €
Cappuccino à la betterave	1.20 €
Mini tajine Taboulé créole	1.50 €
Mini saladier de pois chiches (au cumin)	1.50 €
Parmentier à la tomate	1.30 €
Œufs au bacon	1.20 €
Flan de légumes (carotte, courgette, aubergine, fromage de chèvre)	1.30 €
Bavarois au pamplemousse rose	1.20 €
Taboulé (sur fond de dés de tomates)	1.20 €
Tartare de saumon	1.30 €
Gaspacho (tomate, concombre, oignon, fromage frais)	1.20 €
Crème de courgette au beaufort	1.30 €
Crabe, crevette, avocat	1.20 €
Fois gras artichaut	2.00 €



Cuillères :

Carpaccio de saumon à l'aneth	1.20 €
Carpaccio de bœuf, Beaufort	1.20 €
Rillettes de saumon	1.20 €
Concombre et crème	1.20 €
Saumon fumé et chantilly à la mandarine	1.30 €
Mousse d'avocat et pointes d'asperges	1.30 €
Mousse de thon au mascarpone	1.20 €
Dés de volailles épicés à l'orange	1.30 €
Crabe, concombre, Soja	1.30 €
Carpaccio de thon mariné à l'aneth, yaourt et câpres	1.30 €
Parmentière au citron et asperges	1.30 €
Mille-feuille de tomates confites	1.20 €
Magret de canard au foie gras	2.10 €



Nos apéritifs (salés):



Prix TTC/pers :

Brochettes :

- Brochette tomates, mozzarella
- Brochette jambon cru, melon
- Brochette noix de jambon, Beaufort
- Brochette cuisses de grenouilles persillées
- Mini brochette de diots grillés
- Brochette de porclet mariné à la chinois
- Brochette de poulet au chutney de mangue
- Brochette blanc de seiche (chorizo et tomate cerise)
- Brochette de poulet aux herbes
- Brochette tomate cerise, mozzarella, olive verte
- Brochette cerise aux deux tomates qui rend chèvre (tomate cerise farcie au chèvre frais, crème fraîche, tomates séchées, câpres)



Navettes :

- Navette aux rillettes de saumon
- Navette au beurre de roquefort
- Navette mousse de foie
- Navette au beurre de foie gras



Pâtisseries chaudes :

- 0.80 € Mini quiche
- 0.80 € Mini pizza
- 0.80 € Tartelette au Beaufort
- 1.00 € Tartelette gratin de Noix de St Jacques
- 1.00 € Tartelette ratatouille
- 1.20 € Tartelette tomate cerise sur lit de fromage de chèvre frais
- 1.20 € Escargot persillé dans sa coque de chou
- 1.20 € Feuilleté de Francfort
- 1.20 € Feuilleté maïs bacon
- 0.90 € Tartelette paysanne (viande de bœuf hachée, divers petits légumes, oignons, purée pomme de terre en chantilly)
- 1.20 € Pancakes aux diots et oignons caramélisés
- 1.00 € Tartelette au roquefort
- 1.00 € Tartelette aux oignons et noix
- 0.90 € Mini croque-monsieur
- 0.90 €
- 0.90 €
- 1.00 €
- 1.20 €
- 0.90 €
- 0.60 €
- 1.00 €
- 1.20 €
- 1.20 €
- 1.00 €
- 1.00 €
- 0.90 €



Nos apéritifs :



Prix TTC/pers :

Pains surprises :

Charcuterie (90 morceaux)	32 €pièce
Fromage (90 morceaux)	32 €pièce
Complet (50 parts)	85 €pièce
Nordique (64 parts)	108 €pièce

Boissons :

Sangria (Vin rouge, Grand Marnier, Cointreau, épices, fruits de saison)	10.00 €L
Punch (Rhum blanc, rhum brun, sucre de canne, jus de fruits)	10.00 €L
Lagon bleu (Curaçao, Soho, jus de fruits, sucre de canne)	12.00 €L
Marquissette (Pétillant, limonade, oranges, citron, rhum blanc, vin blanc, liqueur de mandarine, sucre)	13.00 €L
Kir au Vin de Savoie (Vin de Savoie, crème de cassis ou framboise)	6.00 €L
Cocktail de Jus de fruits (sans alcool)	6.00 €L
Bière pression : (fût de 20L ou 30L+ tireuse + gaz + verre en plastique)	
- Avec alcool (Kronenbourg)	7.00 €L
- Sans alcool (Kronenbourg)	8.00 €L

(d'autres choix de cocktail ou boissons nous consulter)



Nos apéritifs (sucrés):



Prix TTC/pers :

Mignardises :

Brochette de fruits frais (de saison)	0.80 €
Mini tartelette fruits frais (de saison)	1.00 €
Mini tartelette citron (coulis chocolat)	1.00 €
Mini tartelette mangue, passion	1.10 €
Mini tartelette ananas, coco	1.00 €
Mini tartelette chocolat, orange	1.00 €
Mini macarons assortis (pistache, framboise, citron, chocolat; café, vanille)	1.00 €
Florentin (chocolat lait, noir)	0.70 €
Rose des sables	0.90 €
Mini tropézienne	1.00 €
Mini éclairs (chocolat, café, vanille)	1.00 €
Madeleine (trempée dans chocolat noir)	0.50 €
Mini meringues assortis (fraise, citron vert, banane, coco)	0.50 €
Mini moelleux ganache choco-lait	1.00 €
Financier	1.00 €
Mini mille-feuilles assortis (chocolat, vanille, fraises des bois, caramel)	1.00 €
Mini opéra	1.00 €
Canelé bouchée (nature, grand marnier)	0.80 €

Verrines :

Mousse au chocolat (et écorces d'orange)	1.20 €
Tiramisu	1.20 €
Tiramisu aux framboises	1.20 €
Crumble	1.20 €
Mousse fraise (sur lit de fraises en morceaux selon saison)	1.20 €
Riz au lait, mûres, framboises	1.20 €
Semoule au lait	1.20 €
Fraîcheur de citron	1.20 €
Flan coco (au coulis de chocolat)	1.20 €
Fraisier (selon saison)	1.20 €
Terrine d'agrumes	1.20 €
Mousse vanille, mascarpone	1.20 €
Marmelade de poires aux épices	1.20 €
Crème d'amandes	1.20 €

Cuillères :

Crème moussueuse caramel	1.00 €
Caramel à tartiner	1.00 €
Mousse coco	1.00 €
Granité pomme verte et basilic	1.00 €
Granité au chocolat	1.00 €
Crème brûlée	1.00 €
Gelée de figue et sa framboise	1.00 €



Nos fraîcheurs :

Toutes nos salades sont servies en saladiers préalablement décorés par nos soins, sauf certaines salades « spéciales » servies sur assiettes ou plateaux



**Christian
Traiteur**

Céréales :

0.60 € (50g/pers)

Poissons :

0.75 € (50g/pers)

Taboulé oriental

Taboulé créole

(semoule, tomates, fins copeaux de noix de coco, crevettes décortiquées, ananas . . .)

Riz au thon

Riz aux petits légumes

Riz à l'indienne

(oignons, riz basmati, safran, curry, petits pois, ananas, poulet, poivron vert, tomates)

Pois chiches au cumin

Salade de lentilles

Salade mexicaine

(haricots rouges cuits, maïs, poivrons verts et rouges, piment doux, tomates, olives noires, oignons, sauce : huile de maïs/ vinaigrette balsamique, ketchup, Tabasco)

Féculents :

0.60 € (50g/pers)

Piémontaise

Tortis au basilic

Salade de Crozets

(crozets, betteraves, oignons rouges, abondance)

Salade de penne à la fête

Fruits et légumes : 0.50 € (50g/pers)

Carottes râpées

Concombres à la crème

Céleri rémoulade

Duo carottes, céleri

Salade de mesclun

Macédoine mayonnaise

Betteraves ciboulette

Salade tomates, fenouil, concombres

Salade crabe, crevettes, surimi

(miettes de crabe, crevettes décortiquées, surimi)

Salade de la mer

(saumon fumé, courgette, concombre, crabe, fromage blanc, ciboulette, citron)

Harengs à la lyonnaise

Salade de thon

(tomates, thon et oignons rouges)

Salade niçoise

(anchois, tomates, concombres, poivron vert, olives, œufs durs)

Tagliatelles au saumon fumé

Fusillis aux anchois et tomates

Viande :

0.80 € (50g/pers)

Salade d'émincés de poulet à l'orange

Salade de chou aux foies de volaille

Salade de museau persillés

Salade de pot au feu

Salade Chambérienne (salade, diots au chou, pommes, croûtons)

Les spéciales :

Salade landaise

2.00 € / pers

(foie gras de canard, gésiers confits, salade, asperges, pignons)

Mille-feuille tomates, mozzarella 0.80 € /pers

Salade savoyarde

0.70 € /pers

(chou vert, fromage de Savoie, noix, raisins secs)

Salade vigneronne

0.70 € /pers

(mesclun, raisins blancs et noirs, gruyère, pommes, noix)

Eventail melon pastèque (selon saison) 0.80 € /pers

Croquants de légumes (+ sauces) 0.80 € /pers

(selon saison)

Escalivade

0.80 € /pers

(tomates, courgettes, poivrons verts et rouges, oignons, aubergines façon tian)

Terrine de légume

1.50 € /pers

(terrines, coulis tomates/basilic)



Nos légumes :

Tout nos plats sont présentés en gastro



**Christian
Traiteur**

Gratins :

Gratin dauphinois
Gratin de courgettes
Gratin de brocolis
Gratin de chou-fleur
Gratin de Crozets

Légumes:

Tomates Provençales
Ratatouille
Haricots verts
Epinards à la crème
Champignons persillés
Courgettes en julienne



Féculents/céréales:

Patates aux lards *Notre spécialité !*
Riz sauvage
Polenta (beurre, lardons)
Purée de pomme de terre
Purée de carottes

Flans:

Flan de Courgettes
Flan de Brocolis
Flan de Chou fleur



Nos desserts :



Fabrication maison :

Gâteau aux noix
Gâteau aux pommes
Gâteau au chocolat
Clafoutis au cerises (normal ou mignardise)
Biscuit de Savoie et crème anglaise au Génépi
Gâteau de semoule aux dattes

Salade de fruits frais (fruits selon saison)
Salade pamplemousse, orange, ananas, kiwi
Salade à l'orange (cannelle, fleur d'oranger, sucre)

Mousse au chocolat

Tartes/Tartelettes/Mini tartelettes (maison):

Tarte aux pommes
Tarte aux myrtilles
Tarte au chocolat
Tarte multi-fruits (plusieurs fruits selon saison)
Tarte aux fruits (un fruit selon la saison)
Tarte à l'orange
(...)

Mignardises/Verrines/Cuillères:

(voir p9 apéritifs sucrés)

Entremets:

(gâteau rond ou rectangulaire)

Framboisier
Forêt noire
Tutti Frutti

(...)



Nos buffets types



Christian
Traiteur

Pain (baguette) +0.50 €/pers
Café +0.50 €/pers

MIN 35 PERSONNES

Campagnard : 16.90 € TTC/pers **Savoyard :** 14.90 € TTC/pers

Salades :

Salade vigneronne

(mesclun, raisins blancs et noirs, gruyère, pommes, noix)

Salade de chou cru aux foies de volailles

Salade de radis

(radis, oranges, citron, sucre, coriandre, sel)

Tête de champignons (marinés à l'huile d'olive)

Salades :

Salade savoyarde

(chou vert, fromage de Savoie, noix, raisins secs)

Salade chambérienne

(salade, diot au chou, pommes, croûtons)

Salade de crozets

(crozets, betterave, oignons rouges, abondance)

Viandes, charcuterie, fromage:

Rillettes de porc

Pâté de campagne

Chiffonnade

(Rosette, coppa, pancetta,
viande des Grisons)

Mini pâté croûte

Pain de campagne

Présenté sur
planche en bois

Assortiments de condiments

Saucisson à l'ail maison

Saucisson à cuire de couenne maison

Plateau de jambon cru et quartier de

melon (selon saison)

Brochette saucisson, gruyère

Plateau de divers fromages de région

Desserts :

Gâteau aux noix

Tarte citron orange

Clafoutis aux cerises (en mignardises)

Charcuterie, fromage:

Marquise de Charcuterie :

Coppa

Pancetta

Jambon cru

Brochette Beaufort, noix de jambon

Brochette Tomme, raisins

Brochette de lard enroulé sur pruneau

Rôti de veau savoyard (veau, lardons, fromage)

Diots nature et fumé

(à la confiture d'oignons sur pain de campagne)

Plateau de fromage Savoyard

Desserts :

Biscuit de Savoie (en mignardise) et crème
anglaise au Génépi

Tarte aux myrtilles

Tarte fine aux pommes et confiture de
lait

Gâteau de St Genix



Nos buffets

types



Pain (baguette) +0.50 €/pers
Café +0.50 €/pers

MIN 35 PERSONNES

De la mer : 19.90€ TTC/pers **Maghrébin :** 16.90€ TTC/pers

Salades :

Salade de la mer
(saumon fumé, courgette, concombre, crabe, fromage Blanc, ciboulette, citron)
Salade hareng, pommes, concombre
Taboulé de la mer
Salade de thon
(tomates, thon, oignons rouge)

Poissons :

Filet de saumon Bellevue
(filet cuit entier au four, servi avec mayonnaise citronnée)
Brochette de crevettes (marinées sauce piquante) **et mangues**
Terrine aux 3 poissons
(saumon, thon, cabillaud)
Rillettes de saumon (servi en cuillère)
Mousse de thon au mascarpone (servi en cuillère)

Desserts :

Salade pamplemousse, orange, ananas, kiwi
Croquant de fruits frais de saison et dip à la crème de framboise
Tarte à l'orange
Tarte aux pommes



Salades :

Salade méchouia
(poivrons verts et rouges, oignons, tomates, piments vert)
Salade chakchouka
(poivrons verts et rouges, tomates, courgettes, Oignons, pois chiche, œuf)
Taboulé oriental
Carotte à la marocaine
(carottes coupées en rondelles cuit à l'eau, Assaisonnées paprika, cumin, ail)
Salade Tunisienne
(poivrons, piments, tomates fraîches, concombres, oignons, olives et thon)
Houmous et son croquant de légumes
(purée de pois chiche, et tartines de pain grillé)

Viandes, poissons :

Cornes de gazelle (au blanc de poulet)
Brochette d'agneau à la marocaine
(paprika, cumin, persil, menthe)
Brochette de crevette à l'arabe'iata
(piment blanc, harissa, ail, oignons, persil, cumin)
Mefarka
(brochette de bœuf, assaisonné citron, thym, cannelle, poivre, muscade)
Boulettes d'anchois

Desserts :

Gâteau de semoule aux dattes
(en mignardises)
Salade à l'orange
(cannelle, sucre, fleur d'oranger)
Feuilleté aux pommes



Nos buffets types



Pain (baguette) +0.50 €/pers
Café +0.50 €/pers

MIN 35 PERSONNES

Végétarien : 12.90€ TTC/pers

Salades :

Pois chiches au cumin
Salade tomate, basilic, et copeaux de parmesan
Salade de boulgours aux légumes
Salade tomate, fenouil, concombre
Riz sauvage aux petits légumes
Brochette céleri branche, tomate cerise
Brochette comté, melon (selon saison)



Terrine de 3 légumes maison + coulis
tomate, basilic

Croquant de légumes:

Légumes
(selon saison)

Galette de maïs

Sauces :
Mango chutney aigre-doux
Purée d'avocat
Purée d'aubergine
Sauce tomate pimentée



Desserts :

Tartes aux fruits de saison
Tarte au chocolat
Salade fruits frais





**Christian
Traiteur**

Nos buffets Froids - N°1 -

Prix TTC/pers : 14.50 €

*Pain (baguette) +0.50 €/pers
Café +0.50 €/pers*

« Buffet d'entrée »

Voir page 10 pour le choix des salades

2 salades fruits et légumes
aux choix

2 céréales aux choix

1 féculent et 1 poisson aux choix



« Viandes & charcuteries »

Marquise de charcuterie ou chiffonnades

(jambon cru, rosette, coppa, pancetta)

Mini pâté croûte maison

Rôti de porc, Wing de poulet,

Rôti de dindonneau, rosbif



« Plateau de fromage »

(plateau de différents fromage de la région)

« Desserts »

Assortiments de Tartes

(Choix p 12)





Christian
Traiteur

Nos buffets Froids - N°2 -

Prix TTC/pers : 16.50 €

*Pain (baguette) +0.50 €/pers
Café +0.50 €/pers*



« Buffet d'entrée »

Voir page 10 pour le choix des salades

2 salades fruits et légumes aux choix

2 céréales aux choix

Carpaccio de saumon fumé maison

Terrine de légumes maison et
Son coulis tomates, basilic

« Viandes & charcuteries »



Marquise de charcuterie ou chiffonnades
(jambon cru, rosette, coppa, pancetta)

Mini pâté croûte maison

Terrine de campagne maison

Assortiments de condiments variés

Rôti de porc, pilons de poulet, ros bif

« Plateau de fromage »

(plateau de différents fromage de la région)



« Desserts »

Assortiments de Tartes

(Voir page 12)

Salade de fruits frais de saison

Nos formules



rôtisserie:

(min 50 personnes)



Prix TTC, prestation boucher comprise sur une base de 6h

Appareil/viande			Appareil/viande/crudités		
De 50 à 99 pers	Porcelet	10.30 €	De 50 à 99 pers	Porcelet	12.30 €
	Dinde	10.30 €		Dinde	12.30 €
	Agneau	11.60 €		Agneau	13.60 €
	Cuissot de Veau	15.00 €		Cuissot de Veau	15.60 €
De 100 à 199 pers	Porcelet	8.50 €	De 100 à 199 pers	Porcelet	10.20 €
	Dinde	8.50 €		Dinde	10.20 €
	Agneau	9.80 €		Agneau	11.50 €
	Cuisse de Bœuf	9.80 €		Cuisse de Bœuf	11.50 €
	Cuissot de Veau	13.50 €		Cuissot de Veau	13.90 €
De 200 et + pers	Porcelet	8.40 €	De 200 et + pers	Porcelet	10.00 €
	Dinde	8.40 €		Dinde	10.00 €
	Agneau	9.60 €		Agneau	11.20 €
	Cuisse de Bœuf	9.60 €		Cuisse de Bœuf	11.20 €
	Cuissot de Veau	13.40 €		Cuissot de Veau	13.60 €
Appareil/viande/légumes			Appareil/viande/crudités/légumes		
De 50 à 99 pers	Porcelet	12.70 €	De 50 à 99 pers	Porcelet	14.30 €
	Dinde	12.70 €		Dinde	14.30 €
	Agneau	14.00 €		Agneau	15.60 €
	Cuissot de Veau	16.00 €		Cuissot de Veau	17.60 €
De 100 à 199 pers	Porcelet	10.80 €	De 100 à 199 pers	Porcelet	12.40 €
	Dinde	10.80 €		Dinde	12.40 €
	Agneau	12.10 €		Agneau	13.70 €
	Cuisse de Bœuf	12.10 €		Cuisse de Bœuf	13.70 €
	Cuissot de Veau	14.50 €		Cuissot de Veau	17.40 €
De 200 et + pers	Porcelet	10.60 €	De 200 et + pers	Porcelet	12.20 €
	Dinde	10.60 €		Dinde	12.20 €
	Agneau	12.10 €		Agneau	13.40 €
	Cuisse de Bœuf	12.10 €		Cuisse de Bœuf	13.40 €
	Cuissot de Veau	14.50 €		Cuissot de Veau	17.00 €

De 50 à 99 pers => 4 choix de crudités

100 pers à + => 6 choix de crudités

p 10 choix des crudités catégorie : céréales, féculents, poissons et fruits et légumes

2 légumes aux choix de 50 à 200 pers et +

Nos formules conviviales

Rôtisserie - N°1 -



Christian
Traiteur

« Buffet d'entrée »

Voir p 10 catégorie : céréales, féculents, poissons et fruits et légumes

2 salades fruits et légumes aux choix

2 céréales aux choix

1 féculents et 1 poissons aux choix

« 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)

« Légumes »

(2 aux choix page 11)

« Plateau de fromage »

(plateau de différents fromage de la région)

« Desserts »

Salade de fruits frais (de saison)

ET

Assortiments de Tartes

(Voir page 12)

Prix TTC/pers :

Prestation du Boucher incluse sur une base de 6h

Rôtisserie (Porcelet) : 18.30 €

Rôtisserie (Agneau) : 19.50 €

Rôtisserie (Cuisse de Bœuf) : 19.20 €

Rôtisserie (Cuissot de veau) : 24.00 €





Christian
Traiteur

Nos formules conviviales

Rôtisserie - N°2 -

« Buffet d'entrée »

Buffet 1 :

Bouquet de crevettes
Terrine de campagne maison
Mini pâté croûte

3 Crudités aux choix

(Voir page 10 catégorie : céréales, féculents, poissons et fruits et légumes)

« 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)



« Légumes »

(2 aux choix page 11)

« Plateau de fromage »

(plateau de différents fromage de la région)

« Desserts »

Salade de fruits frais (de saison)

ET

Assortiments de Tartes

(Voir page 12)

OU

Assortiments de mignardises

(Voir page 12)



Prix TTC/pers :

Prestation du Boucher incluse sur une base de 6h

Rôtisserie (Porcelet) : 22.70 €

Rôtisserie (Agneau) : 23.90 €

Rôtisserie (Cuisse de Bœuf) : 23.70 €

Rôtisserie (Cuissot de veau) : 28.70 €

Nos formules conviviales

Rôtisserie - N°3 -



Christian
Traiteur

« Buffet d'entrée »

Buffet 2 :

Foie gras de canard maison
Saumon fumé maison
Marquise de jambon cru de Pays

3 Crudités aux choix

(Voir page 10 catégorie : céréales, féculents, poissons et fruits et légumes)

« 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



« Légumes »

(2 aux choix page 11)

« Plateau de fromage »

(plateau de différents fromage de la région)

« Desserts »

Salade de fruits frais (de saison)

ET

Assortiments de Tartes
(Voir page 12)

OU

Assortiments de mignardises
(Voir page 12)

OU

Entremets divers
(Voir page 12)

Prix TTC/pers :

Prestation du Boucher incluse sur une base de 6h

Rôtisserie (Porcelet) : **26.80 €**

Rôtisserie (Agneau) : **28.30 €**

Rôtisserie (Cuisse de Bœuf) : **28.00 €**

Rôtisserie (Cuissot de veau) : **34.30 €**



**Christian
Traiteur**

Notre formule Conviviale barbecue :

« Buffet d'entrée »

Voir p 10 catégorie : céréales, féculents, poissons et fruits et légumes

2 salades fruits et légumes aux choix

2 céréales aux choix

1 féculents et 1 poissons aux choix

« Barbecue »

(Choix des viandes voir p 23)

3 Viandes et/ou Poissons aux choix
(Nombres de viandes à définir suivant nombre de convives)

« Légumes »

(2 aux choix page 11)



« Plateau de fromage »

(plateau de différents fromage de la région)

« Desserts »

Salade de fruits frais (de saison)
ET

Assortiments de Tartes
(Voir page 12)

Prix TTC/pers :

Prestation du Boucher incluse sur une base de 6h

Barbecue : 15.00 €

(suppléments pour certaines viandes voir p 23)

Nos viandes à Barbecues :



Les Saucisseries :

Merguez
Chipolatas
Chorizo

Mini merguez
Mini chipolatas
Mini chorizo

Les Viandes de bases :

Echine de Porc
Pavé de Bœuf
Cuisse de poulet
(nature ou marinée)
Aile de poulet marinée

Les Brochettes :

Brochette de Bœuf
Brochette d'Agneau
Brochette de Porc
Brochette de Poulet
Brochette de Dinde

*Marinade à la demande ou
nature*

Les Viandes plus élaborées :

Côte de Bœuf
(suppléments selon tarifs des cours du marché)
Côte d'Agneau
(supplément 2.00€/pers)
Travers de Porc à l'Américaine
(supplément 2.00€/pers)
Côtelette d'Agneau à la marocaine
(supplément 2.00€/pers)
Magret de canard
(supplément 3.00€/pers)

Les Poissons :

Brochette de crevettes sauce piquante (ou nature)
Calamar à la diable
(citron, ail, Tabasco, menthe)
Brochette de poisson à l'oriental

Les brochettes de légumes



Nos poêlées

géantes:

(plat unique)



- 500 g/pers **Tartiflette :** **7.00 €/pers**
pomme de terre, oignons frais, lardons fumés maison, reblochon fruitier
- 450 g/pers **Croziflette :** **6.00 €/pers**
Crozet, lardons fumés maison, crème fraîche, reblochon fruitier
- 450g/pers **Patates aux lards :** **4.50 €/pers**
pomme de terre, oignons frais, lardons fumés maison, ail confit
- 2 /pers +
(300 g/pers) **Diots de Savoie au vin blanc (+ légumes):** **6.00 €/pers**
diots de Savoie maison (x2), oignons frais, vin blanc, tomate
- Paëlla (paëlla royale supplément 1€):** **7.50 €/pers**
Riz, oignons, poivrons verts et rouges, petits pois, tomates, citron
Poulet, porc, encornets, calamars, fruits de mer, moules, grosses crevettes, épices
- Jambalaya :** **7.50 €/pers**
Riz, céleri, champignons, poivrons verts et rouges, tomates concassées, petits pois,
oignons, ail, Tabasco, épices
Poulet, jambon blanc, saucisse fumé, chorizo, crevettes
- Couscous royal :**
Carottes, navets, poivrons verts et rouges, céleri branche, pois chiches, tomates
Semoule de couscous moyen au beurre et raisins secs
- Légumes + Semoule + merguez/poulet** **6.00 €/pers**
- Légumes + Semoule + merguez/poulet/agneau** **8.00 €/pers**
- Choucroute:**
Poitrine de porc salée ou fumée, saucisse de Francfort (boyaux naturels), diots fumé,
nature, ou au chou, jarret, épaule, saucisson à cuit nature ou fumé, jambon maison,
travers de porc
Chou (300g/pers), pommes de terre
- Légumes + 3 charcuteries aux choix** **6.50 €/pers**

Nos poêlées géantes: (plat unique)



Pot au feu:

Jarret de bœuf, plat de côte, paleron, macreuse, os à moelle, joue de bœuf,
Poitrine 1/2 sel (viande dégraissée)

Carottes, navets, pommes de terre, poireaux, oignons, céleri branche

Légumes + 3 viandes aux choix

8.00 €/pers

Potée savoyarde:

Poitrine de porc salée ou fumée, saucisse de Francfort, diot nature, fumé ou chou,
Jarret, épaule, jambon maison, travers de porc

Chou frisé, carottes, navets, pommes de terre, céleri branche, poireaux, oignons

Légumes + 4 charcuteries aux choix

8.00 €/pers

500 g/pers

Moussaka:

Agneau et bœuf haché, épices, aubergines, huile d'olive, fromage râpé

7.00 €/pers

Moussaka + Riz:

8.00 €/pers

500g/pers

Chili Con Carne:

Viande de bœuf haché, haricots rouges, oignons, ail, cumin, Tabasco, tomates

Maïs, poivrons

Riz

7.00 €/pers

Sauté de porc cuisiné + accompagnement:

8.00 €/pers

Emincés de poulet à la crème:

Filet de poulet cuisiné à la crème

Riz basmati

7.00 €/pers

Sauté S/os de dinde à la provençale:

Dinde cuisinée à la provençale

Riz américain

7.00 €/pers

Nos Tajines En poêles

Géantes : (plat unique)



Tajine d'Agneau aux fenouils:

Viande d'agneau, fenouils, oignons, ail, safran, gingembre, jus de citron

8.00 €/pers

Tajine de Poulet aux carottes et olives:

Poulet, carottes, olives, citron confit, gingembre, poivre, oignons, safran

8.00 €/pers

Tajine de Poulet à la Marocaine:

Poulet, smen (beurre rance), ail, citron, oignons, gingembre, safran, coriandre

7.00 €/pers

Tajine de Boulettes aux courgettes:

Viande hachée, ail, courgettes, pois chiches, coriandre, menthe séchée, cumin, cannelle, concentré de tomate, ras el hanout

7.00 €/pers

Tajine d'Agneau aux pois chiches et raisins secs:

Epaule d'agneau, ail, miel, safran, purée de tomates séchées, cumin, coriandre, paprika, Pommes de terre, carottes, oignons, pois chiches, raisins secs, cannelle

8.00 €/pers

Tajine de Veau aux pommes de terre:

Jarret de veau, pommes de terre, oignons rouge, coriandre, piment de Cayenne, Tomates, curcuma, vinaigre, persil

9.80 €/pers

Tajine d'Agneau au miel et aux abricots:

Epaule d'agneau désossée, abricots secs, oignons, gingembre, curcuma, ail, coriandre, Safran, raisins secs, miel, cannelle

8.00 €/pers

Tajine d'Agneau au miel et aux abricots:

Epaule d'agneau désossée, abricots secs, oignons, gingembre, curcuma, ail, coriandre, Safran, raisins secs, miel, cannelle

8.00 €/pers

Nos menus poêlés géantes:



12.00 € TTC/pers

A partir de 100 parts, cuisson sur place comprise, sur une base de 3h (heures supplémentaires 23€/h).

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€)

Pour le choix des crudités voir page 9 catégories : céréales, féculents, fruits et légumes, poissons

Pour les desserts voir page 11

<p>Crudités à définir</p> <p>Paëlla Ou Jambalaya</p> <p>Dessert</p>	<p>Salade verte Jambon cru</p> <p>Tartiflette Ou Croziflette</p> <p>Dessert</p>
<p>Crudités à définir</p> <p>Tajine de joue de Bœuf Semoule</p> <p>Dessert</p>	<p>Crudités à définir</p> <p>Diots (2/pers) au vin blanc Polenta</p> <p>Dessert</p>
<p>Couscous 3 viandes (agneau, poulet, merguez) Légumes + Semoule</p> <p>Dessert</p>	<p>Choucroute (saucisson de Lyon, poitrine salée, diot fumé, saucisse de Francfort (BN) + pommes de terre)</p> <p>Dessert</p>
<p>Potée savoyarde (Saucisson de Lyon, poitrine fumée et salée, diots nature et fumé + légumes)</p> <p>Dessert</p>	<p>Pot au feu (Poitrine 1/2 sel, joue de bœuf, jarret, os à moelle, plat de côte, paleron + légumes)</p> <p>Dessert</p>
<p>Crudités à définir</p> <p>Sauté de dinde à la provençale Riz américain</p> <p>Dessert</p>	<p>Crudités à définir</p> <p>Emincés de Poulet à la crème Riz basmati</p> <p>Dessert</p>

Nos menus de mariage



Pain : + 1.00 €/pers
Café : + 0.50 €/pers

Menu à 18 €/pers:

Filet de saumon Bellevue,
3 crevettes
et
panier de tomates macédoine

Cuisse de Canard confite

Mini ratatouille, champignons persillés et gratin dauphinois

Plateau de fromage (différents fromage de la région)

Mousse au chocolat (maison)
Salade de fruits frais (fruits selon la saison)

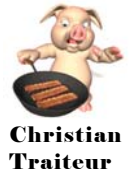
Entremets (au choix p12)

Ou

Mignardises (2/pers au choix p12)



Nos menus de mariage



Pain : + 1.00 €/pers
Café : + 0.50 €/pers

Menu à 23 €/pers:

Chiffonnade de jambon de pays,
Copeaux de viande séchée des Alpes
Sur mesclun
et
tomates confites



Petit filet de flétan, sauce crevette et riz

Aiguillette de volaille, sauce champignons et lardons

Epinard à la crème, gratin de courgettes, purée de carottes

Plateau de fromage (différents fromage de la région)



Mousse au chocolat (maison)
Salade de fruits frais (fruits selon la saison)

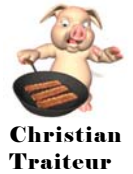
Entremets (au choix p12)

Ou

Mignardises (2/pers au choix p12)



Nos menus de mariage



Pain : + 1.00 €/pers
Café : + 0.50 €/pers

Menu à 30€/pers:

Duo de foie gras de canard
Et
Saumon fumé maison

Cassolette de St Jacques



Volaille fermière, sauce aux morilles

Gratin dauphinois, fagot de haricots, tomates
provençales

Plateau de fromage (différents fromage de la région)



Mousse au chocolat (maison)
Salade de fruits frais (fruits selon la saison)

Entremets (au choix p12)
Ou
Mignardises (2/pers au choix p12)



Nos menus de mariage



Pain : + 1.00 €/pers
Café : + 0.50 €/pers

Menu à 30€/pers:

Salade Landaise

(salade verte, foie gras de canard, gésiers confits, asperges et pignons de pin)

Pavé de saumon rôti sur son lit de fondue de poireaux

Rôti de veau aux pleurotes

Plateau de fromage (différents fromage de la région)

Mousse au chocolat (maison) Salade de fruits frais (fruits selon la saison)

Entremets (au choix p12)

Ou

Mignardises (2/pers au choix p12)



Christian Traiteur

Eurl Christian Meunier

Immeuble Véga

73300 Le Corbier

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

1. Confirmation / Règlement

Les commandes passées par téléphone doivent faire l'objet d'une confirmation par fax. Toute confirmation de réservation sera considérée uniquement écrite des deux parties et un versement d'arrhes de 30% du montant total de la prestation encaissé 8 jours avant celle-ci. Le paiement intégral est payable au plus tard le jour même de l'évènement.

2. Annulation / Modification / Supplément

Les parties se réservent le droit d'annuler toute réservation dans le cas de force majeure, sans indemnités. Toutes modifications souhaitées et demandées dans les 10 jours précédant la date de la prestation devra faire l'objet de l'accord préalable de Christian Traiteur – EURL Christian Meunier. Tout supplément par rapport à la réservation initiale demandée dans les 72 heures précédant la date de la prestation est soumise à disponibilité et devra être payé sur place. En cas d'annulation totale ou partielle effectuée dans les 15 jours avant la date de l'évènement, le client s'engage à payer une indemnité de résiliation à Christian Traiteur – EURL Christian Meunier, correspondant à 50% du montant total de l'évènement. Pour être pris en considération tout commentaire ou contestation relatifs à l'évènement doit nous être adressés par écrit dans les 48 heures suivant la prestation.

3. Respect des horaires / Cas de force majeure

Il est recommandé de respecter l'horaire de livraison indiqué. Au-delà d'un retard conséquent, Christian Traiteur informera le client et fera son possible pour assurer au mieux les prestations réservées mais ne pourra être tenu responsable de tout désagrément engendré par ce retard. En cas d'accident de la route, il ne saurait être invoqué un quelconque préjudice du fait du principe en œuvre pour honorer votre manifestation.

4. Validité des prix

Nos prix sont valables du 1^{er} septembre 2009 au 1^{er} septembre 2010.
Tous nos tarifs sont TTC, avec un taux de TVA 5.5%.

5. Garantie des couverts

Le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 8 jours avant la date de la réception. Ce nombre sera retenu comme base de facturation. Au-delà, les repas commandés mais non-consommés seront facturés intégralement.

Nos produits sont contrôlés par le laboratoire ALPA-73 Montmélian

6. Livraison

La livraison vous sera facturée au prix de 1.20 TTC du kilomètre, qui comprend l'usure du camion, le gasoil, le chauffeur et les frais autoroutiers, sur la base aller/retour.

7. Cocktails, buffets dînatoires, buffets

Nos tarifs comprennent la mise en place du buffet pour une durée d'1h, hors nappage et vaisselle, excepté celle des plats de présentation non jetable (à nous remettre après la réception PROPRE). Service non compris. La livraison vous sera facturée au prix de 1.20 TTC du kilomètre, qui comprend l'usure du camion, le gasoil, le chauffeur, et les frais autoroutiers, sur la base aller/retour.

8. Formules conviviales, poêlées géantes, barbecues, rôtisseries

Les prestations comprennent : la mise en place des buffets, l'installation, la préparation du matériel ainsi que la cuisson :

- Poêle : 3h
- Barbecue : 4h
- Rôtisserie : 6h

La livraison vous sera facturée au prix de 1.20 TTC du kilomètre, qui comprend l'usure du camion, le gasoil, le chauffeur et les frais autoroutiers, sur la base aller/retour.

9. Le Service

26.40 TTC de l'heure par serveur/se.