

*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.



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

(...)





**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 22)

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 22)

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

