

*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):



Christian
Traiteur

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 moussieuse 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 €



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.