

*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 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:

Rillette 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



Christian
Traiteur

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 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)

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



Poissons :

0.75 € (50g/pers)

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

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.