

*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 Dîatoires

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 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 hachée, 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 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 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 précédents 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.