

*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 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 €**

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.