



Les Planches

Planche de charcuteries (jambon cru, coppa, pancetta, saucisson sec)	3,00 €
Planche du Savoyard (jambon cru, pancetta, saucisson sec aux myrtilles, polenta crémeuse aux cèpes, dés de fromages, Beaufort-tomme de Savoie)	3,50 €
Planche Lyonnaise (rosette de Lyon, tête roulée, mini pâté croûte, poitrine roulée, saucisson de Lyon)	3,50 €
Planche « Hallal »	3,00 €
Marquise de jambon cru de Savoie	3,50 €

Les cuites

Assortiments Terrines « maison » (rillette, terrine génépi, terrine Dauphinoise, terrine d Campagne)	2,00 €
Saucisson brioché	2,00 €

Les tartines

Diots de Savoie maison et oignons confits	1,20 €/pièce
Pormoniers maison et tomates confites	1,20 €/pièce
Boudin nor maison et sa compotée pomme fruit	1,20 €/pièce
Diots fumés maison et moutarde à l'ancienne	1,20 €/pièce



Christian Traiteur

L'IMPOSSIBLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS



**Les Buffets
froids**

Buffets Froids

Minimum 40 personnes

NOS BUFFETS



Prix HT/PERS

Campagnard 14,50 €/pers

- Salade piémontaise
- Salade de lentilles
- Salade tomates, fenouil, concombres
- Jambon cru
- Rosette
- Assortiment de Terrines « maison »
- Ailes de poulet
- Rôti de porc
- Rosbeef
- Assortiment de condiments variés
- Plateau de divers fromages de région
- Assortiment de Tartes
- Salade de fruits frais
- Pain de campagne

Savoyard 15,50 €/pers

- Salade savoyarde
(chou vert, fromage de Savoie, noix, raisins secs)
- Salade chambérienne
(salade, diots maison, pommes, croûtons)
- Salade de crozets
(crozets, œufs dur, jambon, carottes)
- Planche de charcuteries
- Brochette Beaufort, noix de jambon
- Brochette Tomme, raisins
- Brochette roulé de pruneau au lard
- Rôti de veau savoyard
(veau, lardons, fromage)
- Tartines diots natures et fumés
- Plateau de fromages Savoyard
- Biscuit de Savoie et sa crème anglaise au Génépi
- Tarte aux myrtilles
- Tarte fine aux pommes et confiture de lait
- Pain de campagne

Possibilité du Buffet avec plat chaud à 16,50 €/pers

Buffets Froids

Minimum 40 personnes

Café + 0,50 €/pers

Prix HT/PERS

NOS BUFFETS



Dînatoire

17,90 €/pers

Buffet servi sur plateau en pièces individuelles. Pas besoin de vaisselle

- Barquette de macédoine
- Godet de Taboulé créole
- Le Panier du Maraîcher

- Brochette tomate/mozzarella/olive verte
- Brochette Tomme, raisins
- Toast cœur d'artichaut sur aïoli

- Domino charcuterie sur pic
- Poulet au chutney de mangue

- Navette farcie rilette de saumon
- Cuillère carpaccio saumon frais/chantilly mandarine

- Cigare de St Marcelin aux noix
- Gratiné de Tomme sur croûtons

- Brochette de fruits
- Verrine mousse au chocolat
- Mini macarons assortis
- Verrine Tiramisu

Festif

26,80 €/pers

- Mesclun aux pignons de pins grillés et tomates confites
- Barquettes macédoine et copeaux de saumon frais
- Verrine fraîcheur tomates/concombre au Xérès
- Cuillère mousse avocat et pointes d'asperges
- Bouchée foie gras maison sur pain d'épices

- Marquise de saumon fumé maison
- Mini brochette de canard fumé maison et pêche
- Marquise de jambon cru sur planche

- Rôti de veau à la sauge fraîche du jardin
- Ou
- Petit porcelet rôti reconstitué

- Flan d'asperge (ou gratin dauphinois en option)

- Aumônière de chèvre frais et pommes fruits
- Cigare St Marcelin aux noix

- Salade de fruits frais (infusés à la menthe)
- Royal Chocolat
- Framboisier
- Paris-Brest

- 1 miche de pain par personne

Possibilité d'avoir la viande et la garniture chaude pour 1 € de plus.

