Carte TRAITEUR

2026-2027

Automne-Hiver

Charcutier - Traiteur
Jeanine & Christiane
PARIS
Et Cuisinière

Charcutier · Cuisinière · Pâtissier

JEANINE ET CHRISTIANE PARIS 20 et JEANINE ET CHRISTIANE PALAISEAU

Photos non contractuelles. Prix indiqués TTC sur une base TVA 5,5%. Nous nous réservons le droit de modifier cette carte selon l'arrivage et la disponibilité. Liste des allergènes disponible sur demande

Ne pas jeter sur la voie Publique

A Partager et pour l'apéritif

Les Planches à Partager

Prix/pers

- **Assortiment de Charcuteries Primées Maison** (120g/pers) — 7,20€
  Jambon Blanc vice Champion de France 2026, Saucisson à l'ail, Terrine de Campagne, Jambon Persillé, Coppa, Jambon de Savoie et Rosette de Lyon
- **Planche Veggie** (80g/pers) — 4,90€
  Légumes de saisons + Tartinades Maison
- **Planche de Fromages** (100g/pers) — 6,90€
  Déclinaison de Fromage + petit pot de confiture
- **Viandes Froides** (120g/pers) — 6,90€
  Au choix : Rosbif/Rôti de porc fermier/Blanc de Volaille laqué au soja/Cuisse de poulet Tex Mex

Spécialité de la Maison

Nos Pâtés en Croûtes

Tranche	Entier
5,50€	115€
6,50€	125€
9,20€	185€
10€	190€

Tranche de 140g (env) ou pâté entier (env. 22 tranches)

Amaretto
Cochon du Perche, fruits secs torréfiés et Amaretto

Volaille-Citron
Cochon du Perche, Volaille jaune au poivre de Madagascar, citron de Menton confit et Limoncello

Le Christiane
Cochon du Perche, Poitrine de Porc, trompettes de la Mort, Foie Gras et Bergamote

100% Volaille
Farce Fine de Volaille, Canard confit à la sariette, pistaches et foie gras

Nos pâtés en croûte sont présentés tranchés sur planche, prêts à servir

Pièces cocktails et Toasts

Minimum 60 pièces

Pièces Cocktail sur Mesure — 2,50€/PIÈCE
Créées selon vos envies et votre réception

Toasts — 2€/PIÈCE
Jambon-Beurre;Saumon-crème d'aneth; Rosette de Lyon-Cornichon; ; Oeuf-Ciboulette



Nos Crudités

5,20€/PERS 250g

Pour faciliter la préparartion, comptez un minimum de **6 personnes** par variété choisie

- Taboulé aux courges
- Macédoine de légumes
- Lentilles blondes, carotte au xeres
- Julienne Automnale - Céleri rave, carotte, pomme, noix et mayonnaise
- Achard de légumes
- Noodles - chou rouge, carotte, édaname et vinaigrette à l'huile de sésame
- Betterave confite à l'huile
- Coleslaw
- Céleri Rémoulade
- Pomme de Terre au Thon
- Boulgour aux agrumes
- Salade Marocaine - pois chiche, carotte, raisins de Corinthe, noix de Cajou, menthe et grenade

Nos Entrées Froides

Prix/pers

Minimum 6 personnes par variété

- **Terrine de légumes de saison** — 4,90€
  Crème légère au curry doux et aux herbes
- **Terrine de Lieu** — 5,10€
  Crème à la bisque
- **Darne de Saumon** — 6,20€
  Macédoine de légumes
- **Verrine, crème Butternut** — 7,90€
  Oeuf Mollet, copeaux de foie Gras et châtaigne
- **Ecrin de Gambas** — 6,90€
  Fromage Frais et agrumes
- **Verrine de saumon Gravlax** — 7,20€
  Crème à l'aneth
- **Bonbonnière de Betterave** — 5,90€
  Fromage Frais et granola salé
- **Ananas Cocktail** — 4,20€
  Boulgour, miette de crabe, ananas
- **Panna Cotta de Topinambour** — 8,20€
  Chantilly à l'huile de truffe et crumble noisettes

Pâtisserie salée et pièce en croûte

Quiche Lorraine (8-10 parts) — 25€ PIÈCE

Quiche Saumon-épinard (8-10 parts) — 28€ PIÈCE

Feuilleté au Jambon — 7,90€/PERS
Minimum de commande 8 pers

Jambon en croûte — 10,90€/PERS
Minimum de commande 8 pers

Koulibiak — 11,90€/PERS
Minimum de commande 8 pers

Filet de Boeuf Wellington — 14,90€/PERS
Minimum de commande 8 pers

- **Supplément Foie Gras** — +3,50€/PERS

3 Petits Fours Chauds

Assortiment parmis nos variétés :
Quiche Lorraine/Quiche saumon-Epinard/Croque Monsieur/Pizza/Feuilleté Jambon/Tartelette pomme-boudin

3,90€

Nos Plats Chauds

A partir de 9€ /pers - Garnitures et recettes plus élaborées sur devis

Minimum 10 personnes pour un même plat

- Blanquette de Volaille à l'Ancienne
- Boeuf Bourguignon, carottes et petits oignons
- Sauté de porc fermier, moutarde et cidre
- Veau Marengo
- Tajine de Volaille aux fruits secs
- Couscous de légumes d'hiver
- Tartiflette
- Suprême de Volaille à la Sariette, sauce Albufera
- Dos de Cabillaud en feuille de figue, sauce au Nouilly Prat

Notre Cheffe Cuisinière imagine votre plat selon vos envies, la saison et votre réception



Pâtisserie sucrée, Gâteaux à partager

Tartes, entremets et gâteau réalisés selon vos envies et le nombre de convives

Tarifs sur demande

Une réception : 3 Savoirs Faire

Notre Charcutier, notre Cheffe cuisinière et notre chef pâtissier imagines votre buffet de l'apéritif au dessert

Pour Passer Commande

Envoyez nous un mail avec votre demande à contact@jeanineetchristiane.fr
La commande sera définitivement validée après acceptation du devis et versement d'un acompte de 20%

Afin de garantir la disponibilité de nos produits, nous vous conseillons d'anticiper votre commande 7 jours à l'avance