



« Je prendrai le soin de vous accompagner tout au long de l'organisation de l'événement et tout sera mis en œuvre pour régaler vos convives le jour J. »

Marc Jorcin

07 60 76 76 29

contact@letraiteursavoyard.com

Ils nous ont fait confiance

Luxe : Van Cleef & Arpels, Moët Hennessy • **Web :** AirBNB, BlaBlaCar, Melty, 1000 mercis, Pixelis, PayPal, Adyen • **Distribution :** Leroy Merlin, le BHV Marais, Les Mousquetaires, Rexel • **Sport :** Millet, Euro 2016, Amer Sports (Salomon), Under Armour, OdloCrystalRun, Ocean Racing & Design, Solar Impulse • **Conseil/Com :** Bain & Co, Taj, Buzzman, Ordre des Experts Comptables, Devoteam, CentDegrés • **Tourisme :** Savoie Mont-Blanc, UCPA, Les Stations du Mercantour, Terres Lointaines •

Agences événementielles : Sagarmatha, Signature Events, Juste à Temps, MagicforMedia, AlterEvents, La Boîte à Idées, DivertyEvents., QuadriPlay, Les Camionneuses • **Industrie :** Cummins, Renault, Siemens, Vinci Construction, Perenco, Xerox • **Institutions :** INC 60M de consommateurs, Mairie du 12e Paris, Mairie de Colombier Saugnieu, Mairie d'Oullins, Les Compagnons du Devoir, Hopital Trouseau • **et en Suisse :** Les Fromages de Suisse, Swiss Dance Days, Qualimatest, FunkyBrunch



LE TRAITEUR SAVOYARD

Cuisine et Convivialité de Montagne



www.letraiteursavoyard.com

07 60 76 76 29

L'esprit de la maison, c'est avant tout de vous régaler autour d'une formule conviviale, avec des produits de grande qualité sélectionnés chez des artisans de montagne, et un service impeccable. Nous avons régalié les plus grands et les plus petits, les start-up, les entreprises de luxe, les jeunes mariés, les hôpitaux, les parisiens, les savoyards, les musiciens, les jeunes retraités, les sportifs... et ce sera un plaisir de vous régaler aussi, à Lyon, à Paris ou dans les Alpes.

Les spécialités conviviales



Les fondues et l'« Arbre à Fondue »

Les fondues chez le Traiteur Savoyard, c'est :

- des fromages râpés par nos soins à partir de meules entières
- Une recette francosuisse équilibrée et onctueuse
- un assaisonnement simple et savoureux : ail frais et muscade moulue

Pour vos cocktails et événements en plein air, essayez nos Arbres à Fondue.



Les raclettes et le « bar à raclette »

Après vous être servis successivement en charcuteries, crudités, et pommes de terre, approchez des meules, choisissez votre fromage et nos serveurs vous raclerons une généreuse tranche au couteau. Revenez, c'est à volonté ! Choisissez entre raclette classique, raclette fumée, morbier ou encore Bleu du Vercors !



Les grandes poêlées

Dans nos poêles géantes, regardez mijoter nos délicieuses tartiflettes, croziflettes, diots... Mais aussi des recettes pour toutes les saisons : risottos suisse au boeuf séché et sbrinz, risotto printanier aux fèves, asperges, artichauts et jambon cru, risotto forestier aux cèpes et vieux comté...



Le grill alpin

L'été, place aux grillades ! viandes et légumes grillés aux parfums de montagne : serpolet, violette, ortie, ail des ours... nous mettons les Alpes dans votre assiette.



Tapas & cocktails

Présentés sur des plateaux et planches en bois, notre sélection de pièces cocktails gourmandes et colorées saura accompagner élégamment vos événements. L'atelier plancha et ses mini-brochette grillées remporte toujours un grand succès !

Les gourmandises

Nous saurons trouver la petite touche de douceur pour terminer votre repas en beauté. Autour des produits locaux bien sûr : myrtilles, noix, lait, marrons... Il vous bien sûr possible de commander votre pièce montée ou tout autre dessert chez un pâtissier.



Nous, nos produits

Le Traiteur Savoyard c'est une équipe souriante, dynamique et chaleureuse mais c'est avant tout une sélection exigeante des produits savoyards. Charcuteries artisanales du Mont Charvin, fromages au lait cru sélectionnés et affinés par la famille Paccard à Manigod et par Christian Janier, M.O.F à Lyon.

Mariages d'hiver

Chaleur, Convivialité, gourmandise. L'alternative du mariage d'hiver est un excellent choix et nous aurons plaisir à vous accompagner dans l'organisation de cette journée pas comme les autres !