



CT

CHARLES TRAITEUR PRESTIGE
— PARIS —

*Charles Traiteur
Boutique*



CHARLES TRAITEUR PRESTIGE
— PARIS —

Les Boutiques Charles



Vincennes

23 av. de la Pte de Vincennes
Paris 20ème
Tél. **01 48 08 44 90**

du Lundi au Jeudi de 8h à 20h
Dimanche de 8h. à 19h.

Victor Hugo

89 av. Raymond Poincaré
Paris 16ème
Tél. **01 45 00 27 77**

du Lundi au Jeudi de 8h à 20h
Dimanche de 8h. à 19h.

Voltaire

244 bd Voltaire
Paris 11ème
Tél. **01 43 73 70 00**

du Lundi au Jeudi de 8h à 20h
Dimanche de 8h. à 19h.

Halavi

39 rue Joffroy d'Abbans
Paris 17ème
Tél. **01 47 63 06 06**

du Dimanche au Jeudi de 8h à 19h

Manin

135 rue Manin
Paris 19ème
Tél. **01 42 49 34 47**

du Lundi au Jeudi de 8h à 20h
Dimanche de 8h. à 19h.

Jouffroy d'Abbans

47 rue Jouffroy d'Abbans
Paris 17ème
Tél. **01 47 63 66 04**

du Lundi au Jeudi de 8h à 20h
Dimanche de 8h. à 19h.

Vilette

12 av. Corentin Cariou
Paris 19ème
Tél. **01 42 05 17 41**

du Dimanche au Jeudi de 7h à 18h

Le Vendredi nos Boutiques ferment 2h avant Chabbat.

www.charlestraiteur.fr

Sous le contrôle du Beth Din de Paris

Snack

Minimum de commande 12 pièces par variété - Prix à la pièce
(Tous les produits sont vendus au détail en boutique selon disponibilité)

<i>Navette au Poulet</i>	2,00 €
<i>Navette au Thon</i>	2,00 €
<i>Navette au Saumon</i>	2,50 €
<i>Finger Pickel</i>	3,00 €
<i>Finger Tunisien</i> (salade fine au thon et citron confit)	2,50 €
<i>Mini Pissaladière</i> (oignons et anchois)	2,00 €
<i>Mini Pizza au Thon</i>	2,00 €
<i>Mini Fricassé</i>	2,00 €
<i>Mini Chausson au Thon</i>	2,50 €
<i>Mini Feuilleté Saucisse</i>	2,00 €
<i>Mini Brick à la Tunisienne Thon</i>	3,00 €
<i>Mini Brick à la Tunisienne Viande</i>	3,00 €
<i>Mini Banatage</i> (viande ou thon)	2,50 €
<i>Bagel Charcuterie</i>	4,50 €
<i>Hot Dog New Yorkais</i>	5,00 €
<i>Mini Hamburger Charles Traiteur</i>	4,00 €



Snack

Minimum de commande 12 pièces par variété - Prix à la pièce
(Tous les produits sont vendus au détail en boutique selon disponibilité)

Pain Surprise: Saumon, Thon ou Charcuterie (pour 40 pers.)	60,00 €
Mini Club Sandwich: Thon, Crudités (min. 25 pièces)	2,50 €
Plateau Mix Tradition: Assortiment de Mini Pizza, Fricassé, Navette au Thon, Navette au Saumon (30 pièces)	65,00 €
Plateau de Pizza à la Coupe (12 parts)	84,00 €
Finger Foie Gras	3,00 €
Médailon de Foie Gras sur Toast (min. 15 pièces)	3,50 €
Saumon Fumé sur Blinis et Pointe d'Aneth	2,50 €
Mini Quiche (saumon ou veau fumé)	3,00 €
Mini Nem au Poulet et sa Sauce	3,00 €
Mini Rouleau de Printemps et sa Sauce (min. 10 pièces)	3,00 €
Mini Tartelette Provençale (aubergine, poivron)	2,50 €
Mini Tartelette Italienne (tomate, pistou)	2,50 €
Mini Tartelette Artichaut	2,50 €
Minina Cocktail (min. 30 pièces)	2,50 €
Plateau de Canapés Traiteur (48 pièces)	72,00 €



Les produits prestige

<i>Foie Gras Charles Traiteur (min. 500 gr.)</i>	<i>240,00 € le kg</i>
<i>Plateau de Saumon Fumé Maison</i>	<i>75,00 €</i>
<i>Plateau de Saumon Mariné Maison (pour 30 personnes)</i>	<i>75,00 €</i>
<i>Plateau de Charcuterie Traiteur (pour 30 personnes)</i>	<i>70,00 €</i>
<i>Corbeille de Crudités (pour 20 personnes)</i>	<i>90,00 €</i>

La Boutargue Charles Traiteur



CT

CHARLES TRAITEUR PRESTIGE
— PARIS —



Salades Traditions

Le Pot de 300 gr.

<i>Artichauts Cuits</i>	6,00 €
<i>Makbouba</i>	6,00 €
<i>Caviar d'Aubergines à l'Orientale</i>	6,00 €
<i>Carottes au Carvi</i>	6,00 €
<i>Pommes de Terre Harissa</i>	6,00 €
<i>Pommes de Terre au Thon</i>	6,00 €
<i>Ajlouk</i>	6,00 €
<i>Ajlouk de Courgettes</i>	6,00 €
<i>Coleslaw</i>	6,00 €
<i>Aubergine à la Marocaine</i>	6,00 €
<i>Variantes</i>	6,00 €

Salades d'Exception

Prix au 100 gr.; Minimum de commande 600g par variété

<i>Salade Méchouia</i>	4,00 €
<i>Salade Méchouia Piquante</i>	4,00 €
<i>Salade Cuite Marocaine</i>	4,00 €
<i>Artichauts Crus</i>	4,50 €
<i>Piments Grillés</i>	4,00 €
<i>Poivrons Grillés</i>	4,00 €
<i>Foie Haché</i>	5,00 €

Salades Traditions

Le Pot de 300 gr.

<i>Torchis de Navet</i>	6,00 €
<i>Salade Babaganoush</i>	6,00 €
<i>Salade Fine Israélienne</i>	6,00 €
<i>Salade Healthy</i> (céleri, pomme, cranberry)	6,00 €
<i>Fenouil aux Agrumes</i>	6,00 €
<i>Salade de Concombre à la Menthe</i>	6,00 €
<i>Carottes Râpées</i>	6,00 €
<i>Betteraves aux Cerneaux de Noix</i>	6,00 €
<i>Oeufs Mayonnaise</i>	6,00 €
<i>Fèves Fraîches au Cumin</i>	6,00 €
<i>Amandes à l'Eau</i>	6,00 €



Les Plats Traditionnels

Le prix affiché est pour une part

Couscous Complet et sa Boulette de Chabbath 25,00 €

(Semoule, légumes, viande de boeuf et boulette traditionnelle)

Semoule Nature 6,00 €

Boulette de Chabbath supplémentaire 6,00 €

Boulette de Chabbath au Piment 6,00 €

Couscous Pkaïla 25,00 €

(mijoté de haricots blancs et épinards frits, parfum de menthe, paleron de bœuf accompagné de semoule)

Couscous Nikitouche 25,00 €

(petites pâtes de blé, bouillon de volaille, mijoté de céleri, cuisse de poulet accompagné de semoule)

Tafina Blé Tunisienne 25,00 €

(Confit de blé à l'oriental, œuf, pied et jarret de bœuf)

Dafina Marocaine 30,00 €

(Confit de blé, œuf, pomme de terre, pois chiche, caramélisés à l'oriental et jarret de bœuf)

Couscous Ganaouia 25,00 €

(Mijoté de gombos aux oignons caramélisés, paleron de bœuf confit, accompagné de semoule)

Couscous Camounia 25,00 €

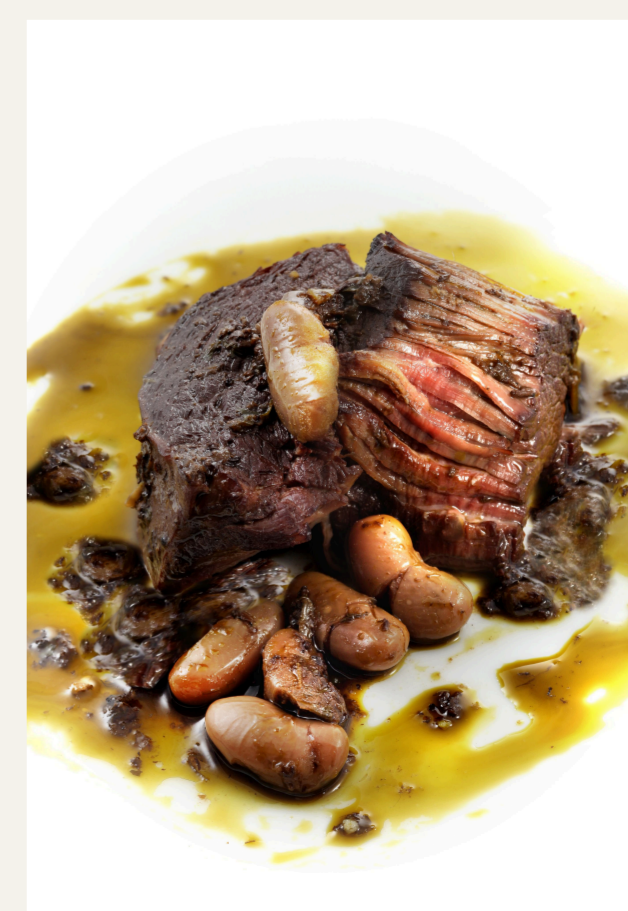
(Haricots blancs, sauce cumin tomatée, paleron de bœuf accompagné de semoule)



Les Plats Traditionnels

Le prix affiché est pour une part

Epaule d'Agneau Entière	7,00 €
Bsaal et Loubia (Haricots blancs, sauce tomatée, oignons, paleron de bœuf)	25,00 €
Mloukhya (confit de corete aux herbes aromatiques)	25,00 €
Couscous Poisson et sa Kefta (72h en amont , min. 10 parts)	25,00 €
Aubergine Farcie	12,00 €
Akoud (selon arrivage - pour 2 personnes)	40,00 €
Joue de Boeuf au Cumin (pour 2 personnes)	40,00 €
Tajine de Poulet Artichaut Citron et Olives	20,00 €
Boulette au Cumin (prix pour 100g; minimum 500g)	5,00 €
Poisson Malin Saumon (Mulet sur demande +3 €)	18,00 €
Bar à la Marocaine	25,00 €
Kefta de Poisson (5 pièces minimum)	5,00 €
Minina (prix pour 100g; minimum 500g)	3,50 €



Rôtisserie

Prix au 100 gr.; Minimum de commande 600g par variété

<i>Poulet Rôti Entier (uniquement)</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Rôti de Veau</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Rôti de Boeuf</i>	<i>7,00 €</i>

Conseil de réchauffe pour les viandes et plats

*Préchauffez votre four pendant **5 à 10 min**, thermostat 5/6 (160° C°).*

Temps de réchauffe:

***500 gr.** 15 minutes*

***1 Kg.** 20 minutes*

***1,5 Kg.** 25 minutes*

puis 5 min. à four éteint

***70°C** : C'est la température idéale pour garder chaud sans risquer de cuire avec exagération et surtout sans déshydrater les aliments*



CHARLES TRAITEUR PRESTIGE
— PARIS —



Cuisine Fusion

*Le prix affiché est pour 100 gr. - Min de commande 500 gr. par variété
(Tous les produits sont vendus au détail en boutique selon disponibilité)*

<i>Paleron de Boeuf Caramélisé</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Epaule d'Agneau Entière</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Parguit Mariné et Grillé</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Escalope de Poulet Pané</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Suprême de Volaille Farci à l'Italienne (prix à la pièce)</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Beignet de Poisson</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Filet de Merlan</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Beignet de Poulet Croustillant .</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Nem et sa Sauce (prix à la pièce)</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Rouleau de Printemps et sa Sauce (prix à la pièce)</i>	<i>6,00 €</i>



Cuisine Fusion

*Le prix affiché est pour 100 gr. - Min de commande 500 gr. par variété
(Tous les produits sont vendus au détail en boutique selon disponibilité)*

<i>Poulet Bambou et Champignons</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Poulet Caramélisé</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Bœuf Basilic ou Caramel</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Haut de Cuisse Rôti et Caramélisé</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Saumon à l'Asiatique</i> (selon arrivage; la part)	<i>18,00 €</i>
<i>Riz Cantonnais</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Riz Thaï</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Nouilles Piquantes</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Nouilles Sautées Légumes</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Légumes Sautés Chop Suey</i>	<i>3,50 €</i>



Les accompagnements

Le prix affiché est pour 100 gr.

<i>Riz Safrané</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Haricots Verts Frais</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Petits Pois aux Artichauts</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Fricassé de Légumes</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Fricassé de Champignons</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Penne à l'Arrabiatta</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Spaghetti Bolognaise</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Pommes de Terre Rôties au Safran</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Pommes de Terre Sautées</i>	<i>2,50 €</i>



Les Grands Gâteaux

Minimum de commande 6 parts

Prix pour 6 personnes - La part supplémentaire à partir de 8 personnes
(Tous les produits sont vendus au détail en boutique selon disponibilité)

Nos conseils: Tous les produits frais ne doivent pas rester plus de 30 minutes à température ambiante pour ne pas rompre la chaîne du froid trop longtemps.

Nous vous recommandons de sortir vos pâtisseries 1/2 heure avant la dégustation afin de profiter pleinement de leurs textures et de leurs saveurs.

Les fraisiers

6 pers. / Part sup.

Fraisier

45 € / 7 €

Fraisier en Coeur (minimum 8 parts)

8 € la part



Le fraisier en coeur

Les fruits et les Tartes (minimum 6 parts)

6 pers. / Part sup.

<i>Tarte aux Fraises</i>	45 € / 7 €
<i>Tarte aux Fraises Spéciale</i> (feuilleté, coulis de framboise, crème d'amande, fraises)	45 € / 7 €
<i>Tarte aux Pommes</i>	40 € / 6 €
<i>Tarte aux Poires</i>	40 € / 6 €
<i>Tarte Multi-fruits</i>	40 € / 6 €
<i>Tarte au Citron Meringuée</i>	40 € / 6 €
<i>Tarte aux Fruits Noirs</i> (selon la saison)	45 € / 7 €
<i>Charlotte aux Fruit Rouges</i> (72h en amont)	45 € / 7 €
<i>Grillé aux Pommes</i>	40 € / 6 €
<i>Macaron Fraise Citron</i>	45 € / 7 €

Les Grands Classiques

6 pers. / Part sup.

<i>Succès Noisette</i> (dacquoise noisette, crème praliné)	40 € / 6 €
<i>Mokas</i> (génoise imbibée au rhum, crème praliné, café, vanille ou chocolat)	40 € / 6 €
<i>Idéal</i> (dacquoise pistache et crème pistache)	40 € / 6 €
<i>Carré Vert</i> (génoise imbibée au rhum, crème vanille, pâte d'amande et noisettes concassées)	40 € / 6 €
<i>Saint-Honoré</i> (choux crème pâtissière vanille, feuilleté et chantilly)	45 € / 7 €
<i>Paris-Brest</i> (pâte à choux, crème mousseline praliné)	40 € / 6 €
<i>Eclair Chocolat ou Café</i> (minimum 10 parts, 72h en amont)	7 € la part
<i>Chiffre en Eclair</i> (minimum 8 parts, 72h en amont)	8 € la part
<i>Baba au Rhum dans sa vérine</i> (uniquement pour 10 parts)	10 € la part
<i>Chiffre / Lettre en Cake</i> (minimum 10 parts)	10 € la part

Les Millefeuilles

6 pers. / Part sup.

Millefeuille Tunisien (crème pâtissière vanille)	40 € / 6 €
Millefeuille Français (crème mousseline à la vanille de Tahiti)	45 € / 7 €
Millefeuille 2000 (praliné chocolat noisette)	45 € / 7 €
Millefeuille Chantilly Framboise	40 € / 6 €

Les Chocolatés (minimum 6 parts)

6 pers. / Part sup.

Opéra (biscuit Joconde, ganache au chocolat, mousse café)	45 € / 7 €
Noir Intense (biscuit Sacher aux amandes, ganache au chocolat, mousse chocolat)	45 € / 7 €
Création (biscuit riz soufflé, ganache chocolat praliné)	45 € / 7 €
Plaisir (biscuit, crème bavaroise vanille de tahiti, mousse chocolat)	45 € / 7 €
Carré Chocolat (génoise imbibée au rhum, crème chocolat)	40 € / 6 €
Forêt Noire (génoise chocolat imbibée au kirsch, chantilly, cerises amarena; 72h en amont et selon disponibilité)	45 € / 7 €
Rocher Praliné Meringue (biscuit, crème praliné noisette, meringue et chocolat)	40 € / 6 €
Charlotte au Chocolat (72h en amont)	45 € / 7 €
Tarte au Chocolat	45 € / 7 €
Praliné Intense (biscuit dacquoise noisette, crème pralinée et chocolat)	45 € / 7 €
Macaron au Chocolat ou Café Caramel (72h en amont)	45 € / 7 €

*Les prix en vigueur dans le catalogue sont donnés à titre indicatif
et peuvent être différents du prix affiché en boutique pour des raisons de saisonnalité.*



CHARLES TRAITEUR PRESTIGE
— PARIS —





CT

CHARLES TRAITEUR PRESTIGE
— PARIS —

Les Pièces Montées

A consommer le jour-même.

Après le retrait de votre pièce montée, Charles Traiteur ne pourra être tenu responsable d'éventuels dommages ou chutes survenus lors de son transport ou installation.

La part

<i>Religieuse à l'Ancienne</i> (72h en amont - minimum 12 parts) <i>2 parfums au choix: café, chocolat, pistache, zabayon, framboise, vanille</i>	8,00 €
<i>Pièce Montée</i> (48h en amont - minimum 12 parts)	7,50 €
<i>Pièce Montée en Coeur</i> (48h en amont - minimum 12 parts)	7,50 €
<i>Pièce Montée en Corbeille</i> (48h en amont - minimum 12 parts)	7,50 €
<i>Wedding Cake</i> (72h en amont - minimum 20 parts)	12,00 €

Les Plateaux Sucrés

<i>Assortiment de Petits Fours Frais</i> (24 pièces)	40,00 €
<i>Assortiment de Petits Fours Frais</i> (48 pièces)	70,00 €
<i>Assortiment de Macarons</i> (24 pièces)	40,00 €
<i>Assortiment de Mini Viennoiseries</i> (15 pièces)	15,00 €
<i>Assortiment de Mini Viennoiseries</i> (30 pièces)	30,00 €

Les Mini Orientaux

Prix à la pièce

Minimum de commande 10 pièces par variété sauf pour la Harissa à l'unité
(Tous les produits sont vendus au détail en boutique selon disponibilité)



Debla	3,50 €
Makroud	3,00 €
Cigare	3,00 €
Cornet	3,00 €
Zlabia	3,00 €
Yoyo	3,00 €
Boule au Miel	2,00 €
Beignet au Miel	2,00 €
Corne de Gazelle	3,00 €
Montecao	3,00 €
<i>(nature, amande, pois chiche)</i>	
Harissa (200 g, à l'unité)	10,00 €
Harissa (500 g, à l'unité)	15,00 €



CT

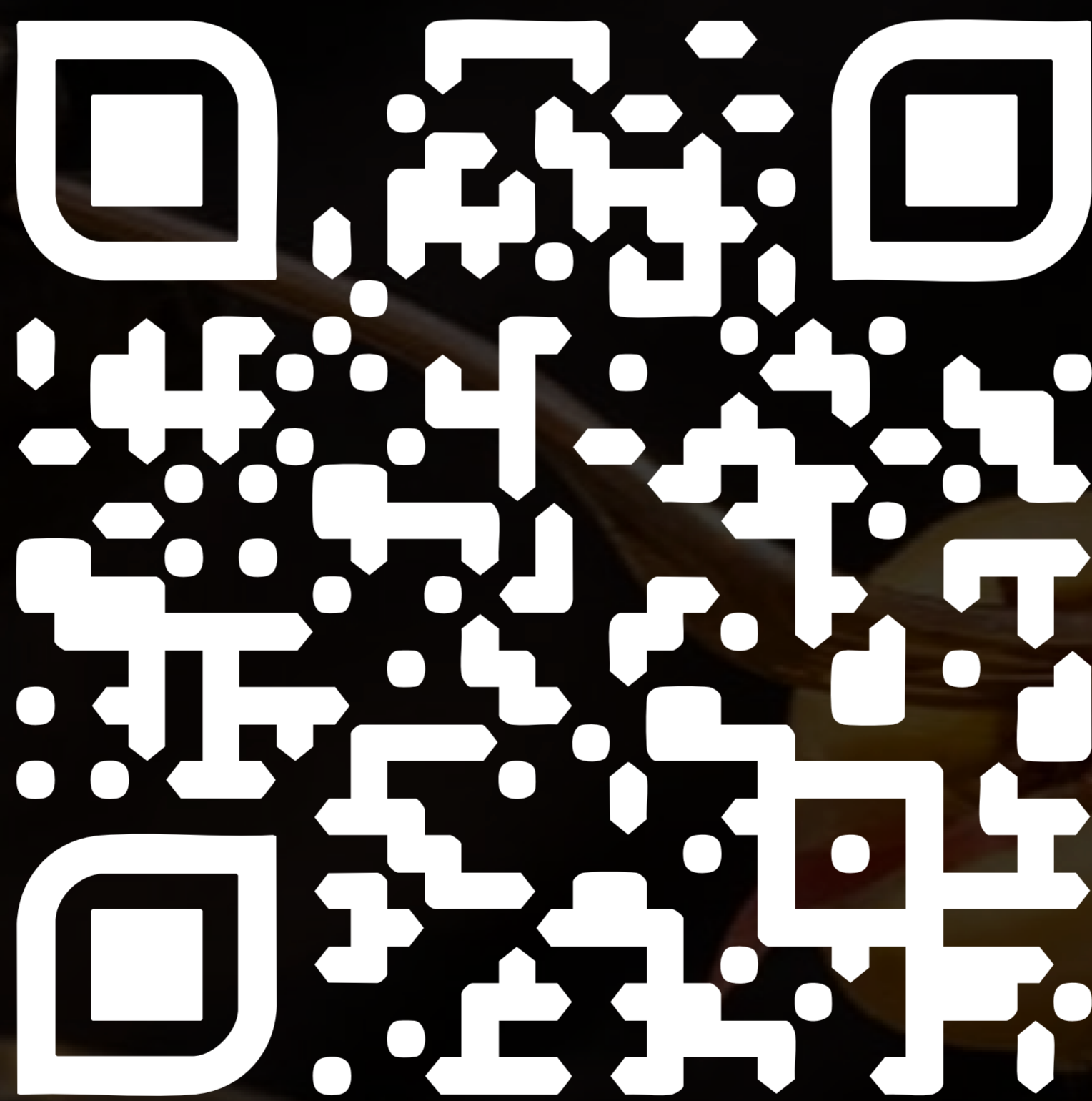
CHARLES TRAITEUR PRESTIGE
— PARIS —





CHARLES TRAITEUR PRESTIGE
— PARIS —

***Suivez-nous
sur Instagram !***



CT

CHARLES TRAITEUR PRESTIGE
— PARIS —

*Charles Traiteur
Halavi*



Vous pouvez commander vos produits Halavi dans tous nos magasins

39 rue Jouffroy d'Abbans - 75017 Paris

Tél. 01 47 63 06 06