

# Charcuterie traiteur festive d'excellence

## Techniques, produits d'exception, recettes rentables

Cette formation est destinée aux **chefs cuisiniers, traiteurs et restaurateurs** souhaitant booster leur offre traiteur haut de gamme, se différencier de la concurrence avec des produits d'exception et augmenter leur chiffre d'affaires.

### Objectifs de la formation

- Apprendre les bases de la charcuterie traiteur
- Concevoir et produire une gamme cohérente de produits festifs
- Optimiser la rentabilité des produits de charcuterie - traiteur
- Développer des produits différenciants pour se démarquer de la concurrence
- Sécuriser la production en période de pics d'activité

### Modules de la formation

1. Maîtriser les farces en charcuterie
2. Savoir faire un assaisonnement
3. Maîtriser les préparations de viandes et légumes
4. Maîtriser les cuissons des viandes et légumes
5. Savoir présenter les produits finis sur un buffet

### Notre formateur : **Chef Alain Montassier**

- **Expert en charcuterie - traiteur**
- 2019 : Champion de France de la terrine de lapin
- 2005 et 2011 : finaliste du prestigieux concours Meilleur Ouvrier de France "Traiteur - Charcutier"
- Premiers prix dans plusieurs concours majeurs : cuisine froide, pâté en croûte, concours artistique charcuterie - traiteur



+261 34 46 543 00  
+261 34 52 754 28



[www.cthrmadagascar.com](http://www.cthrmadagascar.com)



[formation@cthrmadagascar.com](mailto:formation@cthrmadagascar.com)

## Charcuterie traiteur festive d'excellence

### Cibles

- Chefs cuisiniers, seconds de cuisine, traiteurs, restaurateurs
- Professionnels des métiers de bouche en lancement de leur nouvelle activité

### Pré-requis

- Un minimum de formation et de pratique en cuisine



### Durée et modalités :

- 06 jours **du 26 au 31 janvier 2026**
- Durée : 07h à 08h par jour
- Modalité : en présentiel
- Lieu : restaurant de CTHR Ambatoroka (Face Clinique St-Paul)



### Méthodes pédagogiques :

- Présentation du programme par le formateur et réalisation
- Réalisations des recettes par les participants avec le formateur
- Lecture et utilisation de fiches techniques
- Remise du support pédagogique



### Évaluation et validation :

- Évaluation continue tout au long de la formation.
- **Mise en situation finale le 31 janvier : buffet d'inauguration du restaurant de CTHR**
- Attestation de formation



### Tarif :

- **2 490 000 Ar /personne** - matières d'oeuvre incluses  
50% à l'inscription, le solde à régler une semaine avant la formation

**Inscription : [formation@cthrmadagascar.com](mailto:formation@cthrmadagascar.com)**



+261 34 46 543 00  
+261 34 52 754 28



[www.cthrmadagascar.com](http://www.cthrmadagascar.com)



[formation@cthrmadagascar.com](mailto:formation@cthrmadagascar.com)

## Quelques réalisations prévues

### Amuse-bouches

- Brochette de saumon, cromesquis au raifort, pickles de radis
- Macaron saumon fumé et crème d'aneth
- Verrine de courgette, œufs de caille poché en croute
- Financier de tomate chorizo, agneau confit aux épices gelée balsamique
- Sablé de parmesan, tapenade d'olive noire, artichauts confit et tomates
- Verrine de légumes, crevette poêlée, gazpacho, perle de vinaigre balsamique

### Entrées

- Religieuse de tomate, mousse de raifort aux œufs de truite
- Mousseline de St Jacques, brunoise de légumes, chaud froid à l'américaine
- Donuts de chèvre, brochette de volaille, légumes cuits
- Opéra de foie gras, chutney d'abricots
- Mini pâté en croute de porc, volaille, morille
- Finger de volaille, aux fruits sec, glaçage de volaille, gelée de citron
- Panna cotta de chèvre, gâteau aux olives, transparence de basilic

### Produits charcutiers festifs

- Galantine de volaille aux noisettes
- Terrine grand-mère aux poivre vert
- Rillette de volaille aux piment d'Espelette
- Bouchée à la reine

### Plats chauds

- Confit de zébu aux épices d'orient, jus réduit, pomme cocotte et choux de légumes
- Cassolette de crevette à la thaï, risotto de légumes

### Desserts

- Verrines délices aux fruits frais
- Charlotte de poire chocolat
- Madeleine de citron
- Gâteau moelleux aux agrumes
- Moelleux au chocolat, crème anglaise

