



ARTISAN  
*Chanel*  
Depuis 1973

Carte  
Fêtes  
2024

*L'astuce du chef*  
**Pour un cocktail réussi**

*Nombre de bouchées par personne*

Cocktail Apéritif	8-10 pièces
Cocktail Déjeunatoire	12-14 pièces
Cocktail Dînatoire	16 pièces

*Prévoir 1 bouteille pour 5 personnes*

**Pour commander**

Par téléphone  
**04 78 06 10 42**

Par e-mail  
**contact@chanel-traiteur.fr**

Ou directement au magasin  
**276 Grande Rue, 01120 MONTLUEL**

**Fin de prise des commandes :**

**Samedi 21 décembre pour le 25 décembre**  
**Samedi 28 décembre pour le 31 décembre**

Aucune modification de commande possible après le 20 décembre.  
Un acompte de 30 % du montant total de la commande sera versé lors de l'enregistrement de celle-ci.  
En cas d'annulation après le 20 décembre, l'acompte ne sera pas remboursé, aucun avoir ne sera établi (cf. conditions générales de vente).

Pour toute commande passée par mail ou via le site, un numéro de réservation doit vous être envoyé pour confirmer votre commande.

En cas d'indisponibilité d'un produit, une solution de remplacement vous sera proposée. Tarifs susceptibles de varier à la hausse si le cours des marchandises augmente, vous serez avertis dans ce cas.

**Horaires d'ouverture**

Lundi : Fermeture  
Mardi : 8h - 13h / 15h - 19h  
Mercredi : 8h - 13h  
Jeudi - Vendredi : 8h - 13h / 15h - 19h  
Samedi : 8h - 13h / 14h30 - 19h  
Dimanche : 8h - 12h

**Spéciales fêtes**

Lundi 23 décembre : 9h - 13 h / 15h - 19h  
Mardi 24 décembre : 8h30 - 18h  
Mercredi 25 décembre : 9h - 12h  
Lundi 23 décembre : 9h - 13 h / 15h - 19h  
Mardi 31 décembre : 8h30 - 18h

Fermeture le 26 décembre 2024, le 1er et 2 janvier 2025



CGV en ligne

**BUFFET**

**« Balade Gourmande »**

**90.00€ le plateau de 50 bouchées**  
*Au lieu de 96.00€*

Soit 25 bouchées pour 2 personnes,  
12 bouchées pour 4 personnes,  
8 bouchées pour 6 personnes

*Le buffet se compose de*



**Plateau « Saveurs Festives 18 pièces »**

- Mini Pain polaire au Saumon Fumé<sup>1</sup>
- Mini Brioche à la Ganache de bloc de Foie de Gras<sup>2</sup>
- Mini Burger au Magret de Canard Fumé<sup>2</sup>

Allergènes : 1 : gluten, poisson, lactose - 2 : gluten, oeufs, lactose

**Plateau « Mini Verrine Plaisir 12 pièces »**

- Mini Verrine Tartare de Saumon sur Fromage Frais<sup>1</sup>
- Mini Verrine Tartare de St Jacques sur Purée de Légumes du Soleil<sup>2</sup>
- Mini Verrine Ganache de Bloc de Foie Gras sur son Confit<sup>3</sup>

Allergènes : 1 poisson - 2 : mollusque - 3 : sans



**Plateau « Mini Paniers Découverte 12 pièces »**

- 4 Mini Panier Ravioles du Dauphiné
- 4 Mini Panier Quenelles Nature
- 4 Mini Panier Saint-Jacques aux Tomates Confites

Allergènes : lactose, œuf

**Plateau « Mini Cassolettes Gourmandes 8 pièces »**

- Escargots de Bourgogne en Persillade
- Escalope de Foie Gras sur Compote de Pomme

Allergènes : lactose, œuf



# COCKTAIL

## Bouchées Froides

### Plateau « Saveurs Festives 18 pièces »

24.00€

- Mini Pain polaire au Saumon Fumé<sup>1</sup>
- Mini Brioche à la Ganache de bloc de Foie de Gras<sup>2</sup>
- Mini Burger au Magret de Canard Fumé<sup>2</sup>

Allergènes : 1 : gluten, poisson, lactose - 2 : gluten, oeufs, lactose

### Plateau « Mini Verrine Plaisir 12 pièces »

24.00€

- Mini Verrine Tartare de Saumon sur Fromage Frais<sup>1</sup>
- Mini Verrine Tartare de St Jacques sur Purée de Légumes du Soleil<sup>2</sup>
- Mini Verrine Ganache de Bloc de Foie Gras sur son Confit<sup>3</sup>

Allergènes : 1 poisson - 2 : mollusque - 3 : sans

## Bouchées Chaudes

### Plateau « Mini Paniers Découverte 12 pièces »

24.00€

- 4 Mini Panier Ravioles du Dauphiné
- 4 Mini Panier Quenelles Nature
- 4 Mini Panier Saint-Jacques aux Tomates Confites

Allergènes : gluten, lactose, œuf

### Plateau « Mini Cassolettes Gourmandes 8 pièces »

24.00€

- Escargots de Bourgogne en Persillade
- Escalope de Foie Gras sur Compote de Pomme

Allergènes : lactose, œuf, mollusque

### Mini Tartelettes Salées

22.00€

Plateau de 24 pièces

Allergènes : gluten, lactose, œuf

### Mini Gougères au Fromage

16.00€

Plateau de 25 pièces

Allergènes : gluten, lactose, œuf

### Cake au Foie Gras et aux Noix

15.00€

Vendu entier

Allergènes : gluten, lactose, fruit à coque

# MENUS

## « Menu Sélection »

20.00€ / personne

Au lieu de 22.80€

### Entrée

- Cassolette du Pêcheur

### Plat

- Suprême de Poulet Fermier à la Crème
- Lingot de Polenta Moelleuse

## « Menu Prestige »

38.00€ / personne

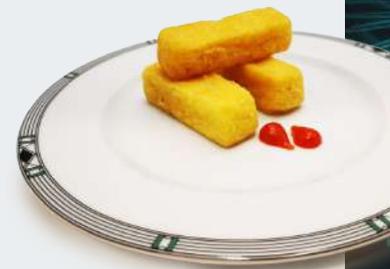
Au lieu de 40.30€

### Entrées

- Foie Gras de Canard Cuit au Torchon  
Accompagnée de Confit et Feuillantine au Chocolat
- Cassolette de Saint-Jacques  
à la Fondue de Poireaux

### Plats

- Aiguillettes de Chapon  
à la Crème aux Morilles et au Vin Jaune
- Soufflé de Potiron aux Marrons
- Lingot de Polenta Moelleuse



# ENTRÉES

## Entrées Froides

### Foie gras de Canard accompagné de son Confit et Feuillantine au Chocolat

Allergènes : gluten, lactose, œufs, sulfites

12.00€ / pièce

### Demi Queue de Langouste de Cuba

Accompagné de mayonnaise  
Allergènes : crustacés, sulfites - Origine : Atlantique

22.50€ / pièce

### Saumon fumé Norvégien

Accompagné de blinis, beurre et citron  
Allergènes : poisson, crustacés, gluten

15.00€ / pièce

### Tartare de Saint-Jacques sur Tapenade Patate Douce au Curry

Présentation en verrine en verre 15cl  
Allergènes : mollusques

7.50€ / pièce

## Entrées Chaudes

### Cassolette du Pêcheur

Lotte, Cabillaud, Crevettes, Curry  
Allergènes : poisson, mollusques, crustacés, lactose, sulfites

9.80€ / pièce

### Cassolette de Saint-Jacques Sauce à la Fondue de Poireaux

Allergènes : crustacés, mollusques, gluten, lactose, œufs, sulfites

9.80€ / pièce

### Croustade aux Ris de Veau et aux Morilles Sauce au Foie Gras

Allergènes : gluten, lactose, œufs, sulfites

9.80€ / pièce

### Escargots de Bourgogne

La douzaine, en coquille  
Allergènes : mollusque, lactose, sulfites

10.00€ / pièce



# PLATS

## Poissons

### Mousseline de Brochet Sauce Nantua & Écrevisses 8.00€ / part

Allergènes : poisson, crustacés, lactose, gluten, sulfites

### Pavé de Sandre

### Sauce Infusée aux Légumes Anciens 8.50€ / part

Allergènes : poisson, crustacés, lactose, gluten, sulfites

### Filet de Lotte Sauce Armoricaïne & Écrevisses 13.50€ / part

Allergènes : poisson, crustacés, lactose, gluten, sulfites

## Viandes

### Aiguillettes de Chapon à la Crème aux Morilles et au Vin Jaune 12.50€ / part

Portion environ 250 g avant cuisson  
Allergènes : gluten, lactose, sulfites - Origine : France

### Souris d'Agneau Rôtie au Jus Parfumé au Thym 16.50€ / part

Portion environ 400 g avant cuisson  
Allergènes : gluten, lactose - Origine : France

### Pavé de Quasi de Veau Sauce au Foie Gras 12.00€ / part

Portion environ 160 g avant cuisson  
Allergènes : lactose, gluten, soja, sulfites - Origine : UE

### Suprême de Poulet Fermier

· À la Crème et aux Morilles

14.00€ / part

· À la Crème

10.00€ / part

Portion environ 250 g avant cuisson  
Allergènes : gluten, lactose - Origine : France

## Accompagnements

### Gratin Dauphinois à la Crème

2 portions	8.00€
4 portions	16.00€
6 portions	24.00€

Proposé dans des plats prévus pour le four traditionnel  
Allergènes : lactose

### Poêlée Sylvestre

5.00€ / portion  
Cèpes, Girolles, Champignons Paris et Fèves  
Présentation en coupelle en bois  
Allergènes : lactose

### Pomme Dauphine

3.50€ / portion  
Environ 10-12 pièces par portion  
Les Pommes Dauphine sont faites à la main, elles ne sont pas régulières  
Allergènes : Gluten, lactose, œufs

### Gratin de Cardons

2 portions	13.20€
4 portions	26.40€
6 portions	39.60€

Proposé dans des plats prévus pour le four traditionnel  
Allergènes : lactose, gluten, sulfites

### Lingot de Polenta Crémeuse

3.00€ / portion  
3 lingots  
Portion environ 90 g  
Allergènes : lactose, gluten

### Soufflé de Potiron aux Marrons

3.00€ / portion  
Présentation en coupelle en bois  
Allergènes : lactose, œufs





ARTISAN  
*Chanel*  
Depuis 1973



*Toute l'équipe vous souhaite  
de très belles fêtes*

276 Grande Rue, 01120 MONTLUEL

04 78 06 10 42 / [contact@chanel-traiteur.fr](mailto:contact@chanel-traiteur.fr)

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

