

ARTISAN
Chanel
Depuis 1973

Carte
Printemps
É t é
2026

Plateau « Saveurs Estivales »**24.00€ le plateau de 18 pièces**

- Mini Pain polaire au Saumon Fumé
- Mini Brioche Tapenade Poivronnade
- Mini Burger Rillettes de Poisson

**Plateau « Mini Verrine Entre Terre & Mer »****24.00 € le plateau de 12 pièces**

- Mini Verrine Carpaccio de Bœuf & Crème d'Oignons
- Mini Verrine Tartare de St Jacques sur Purée de Petits Pois
- Mini Verrine Tartare Impériale sur Tapenade Patate Douce

Les mini cuillères sont fournies.

Plateau « Mini Verrine du Soleil»**24.00 € le plateau de 12 pièces**

- Mini Verrine Houmous Citronné et Poivronnade
- Mini Verrine Caviar d'Aubergines et Tapenade de Courgettes
- Mini Verrine Tapenade de tomate cerise et Tapenade d'Artichaut

Les mini cuillères sont fournies.

Plateau « Délices »**48.00 € le plateau de 24 pièces**

- Mini Verrine Tartare Impériale au Jus d'Agrumes sur Tapenade de Patate Douce
- Mini Verrine Tartare de St Jacques sur Purée de Petits Pois
- Mini Panier Carpaccio de Bœuf sur Crème D'oignons
- Mini Panier Carpaccio de Saumon Fumé sur Tapenade d'Artichaut

Plateau « After-Work »**20.00€ le plateau 2 personnes****60.00€ le plateau 6 personnes**

- Dentelle de Jambon Cru de Pays
- Jambon Cuit
- Dentelle de Mortadelle Pistachée
- Coppa
- Pancetta
- Bacon
- Morbier
- Beaufort
- Fourme d'Ambert

L'assortiment peut être modifié en fonction des disponibilités du moment.

**Plateau « Saveurs du Monde »****24.00€ le plateau de 18 pièces**

- Mini Fajitas au Poulet Tex-Mex
- Mini Empanadas au Bœuf
- Mini Kebab au Poulet

Plateau « Trio Mini paniers AURA »**24.00€ le plateau de 12 pièces**

- Mini Paniers de Ravioles du Dauphiné
- Mini Paniers de Quenelle sauce Aurore
- Mini Paniers de Polenta moelleuse au Beaufort

Plateau « Mini Tartelettes Salées »**24.00€ le plateau de 24 pièces**

- Tartelette à La Tomate
- Tartelette au Thon
- Tartelette au Saumon Fumé
- Tartelette aux Légumes
- Pizzas

Pizza**35.00€ la plaque - 40 bouchées Découpées**

- Pâte à Pain Maison - Présentée sur plateau traiteur
- Pizza au Jambon et Fromage
- Pizza aux Trois Fromages

Tarte Bressanne aux Oignons**35.00€ la plaque - 40 bouchées Découpées**

Pâte à Pain Maison - Présentée sur plateau traiteur

Quiche**35.00€ la plaque - 40 bouchées Découpées**

- Pâte brisée Maison - Présentée sur plateau traiteur
- Quiche au Jambon
- Quiche aux Oignons
- Quiche aux Légumes
- Quiche au Fromage
- Quiche Alsacienne (jambon, tomate, gruyère)
- Quiche au Saumon **Supp. 5.00€**

Gougères au fromage**16.00€ le plateau de 24 pièces****Beignets de Camembert****8.50€ la Box de 12 pièces****Box « Saveurs du Monde »****35.00€ le plateau de 26 pièces**

- 6 Mini Fajitas au Poulet Tex-Mex
- 6 Mini Empanadas au Bœuf
- 6 Mini Kebab au Poulet
- 8 Mini Canelés au Poivron et Épices Douces

Plateau «Merveilles Salées »**24.00€ le plateau de 20 pièces**

- Mini Cookies aux Lardons et Fromage
- Mini Madeleine au Fromage





Farandole de Salades Composées

5.50€ / personne - 3 mini paniers / personne ou Box Kraft à Partager

- Taboulé, ou Salade de Riz Niçois ou Salade de Pâtes aux Légumes
- Salade de Tomate Cerise à la Sauce Balsamique
- Salade Sicilienne aux Crevettes et Poivrons

Présentation en Mini Panier en Bois individuel ou en Box Kraft à Partager
Le choix des salades se fait à la commande avec maximum 3 différentes / personne selon le nombre de convives, nous consulter.

Plateau « Charcutier »

6.50€ / personne

- Dentelle de Jambon Cru de Pays
- Jambon Blanc
- Lonzo Corse, Coppa, Pancetta
- Pâté en Croute ou Terrine du Chef
- Rosette

Accompagné de cornichons.

La composition du Plateau peut être modifiée selon vos envies et les disponibilités du moment, nous consulter.

Plateau « Viandes Froides »

6.00€ / personne - Plateau de 2 viandes froides au choix
8.00€ / personne - Plateau de 3 viandes froides au choix

- Rôti de Bœuf
- Rôti de Porc
- Pilon de Poulet Rôti

Choix des viandes à la commande.

Accompagné de mayonnaise et moutarde.

Plateau « du Chef »

10.00€ / personne

- Dentelle de Jambon Cru de Pays
- Lonzo Corse, Coppa, Pancetta
- Pilon de poulet
- Rôti de Porc

Accompagné de mayonnaise.

La composition du Plateau peut être modifiée selon vos envies et les disponibilités du moment, nous consulter.

Supp. de 2€00 / personne en cas de remplacement d'une viande pour un rôti de bœuf ou rôti de veau.



Buffet Cocktail

165.00€ - Pour 10 personnes - 12 bouchées / personne

2 Plateaux « Mini Tartelettes »

2 x 24 pièces

- Tartelette à La Tomate
- Tartelette au Poisson
- Tartelette au Saumon Fumé
- Tartelette aux Légumes
- Pizzas

Assortiment sans modification

1 Plateau « Mini Verrine du Soleil »

1 x 12 pièces

- Mini Verrine Houmous Citronné et Poivronnade
- Mini Verrine Caviar d'Aubergines et Tapenade de Courgettes
- Mini Verrine Tapenade de tomate cerise et Tapenade d'Artichaut

Les mini cuillères sont fournies.

2 Plateaux « Mini Verrine Entre Terre & Mer »

2 x 12 pièces

- Mini Verrine Carpaccio de Bœuf & Crème d'Oignons
- Mini Verrine Tartare de St Jacques sur Purée de Petits Pois
- Mini Verrine Tartare Impériale sur Tapenade Patate Douce

Les mini cuillères sont fournies.

2 Plateaux « Saveurs du Monde »

2 x 18 pièces

- Mini Fajitas au Poulet Tex-Mex
- Mini Empanadas au Bœuf
- Mini Kebab au Poulet



Buffet Froid

150.00€ - Pour 10 personnes

Farandole de Salades Composées

3 mini paniers / personne ou Box Kraft à Partager

- Taboulé, ou Salade de Riz Niçois ou Salade de Pâtes aux Légumes
- Salade de Tomate Cerise à la Sauce Balsamique
- Salade Sicilienne aux Crevettes et Poivrons

Le choix des salades se fait à la commande avec maximum 3 différentes / personne selon le nombre de convives, nous consulter.

Plateau « du Chef »

- Dentelle de Jambon Cru de Pays
- Lonzo Corse, Coppa, Pancetta
- Pâté en Croute
- Rosette
- Pilon de poulet
- Rôti de Porc

Accompagné de cornichons

La composition du plateau peut être modifiée selon vos envies.



Menu « La Côtière »

25.00€ / personne - 2 personnes minimum

Cassolette de Grenouilles en Persillade

Suprême de Poulet Fermier à la Crème et aux Morilles

Gratin dauphinois



Menu « Le Régal du Chef »

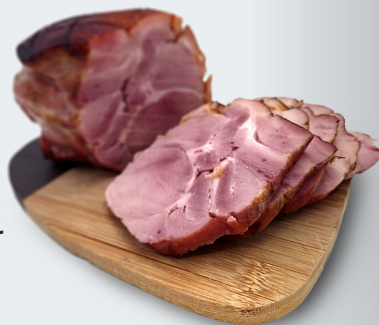
25.00€ / personne - 2 personnes minimum

Croustade Printanière

Crème aux Asperges et Œuf Mollet

Pavé d'Omble Chevalier Sauce Provençale

Fagot de Haricots Verts et Tomate au Four



Menu « À la ferme »

12.00€ / personne - 6 personnes minimum

Jambon de Porcelet Rôti au Four et son Jus

Pommes de terre Grenaille rôties au four

Médailillon de Saumon

8.00€ / pièce

Accompagné de ses 2 Crevettes et de Mayonnaise

Origine : élevé en eau de mer Norvège

Terrine de Brochet aux Écrevisses

8.00€ / pièce

Accompagné de ses 2 Crevettes et de Mayonnaise

Tartare Impériale au Jus d'Agrumes sur Tapenade Houmous aux Betteraves Rouges

7.50€ / pièce

Présentation en verrine 15cl

Tartare de Saint Jacques sur Purée de Petits Pois

7.50€ / pièce

Présentation en verrine 15cl

Opéra de Saumon

6.00€ / part

Mousse Mascarpone et Rillettes de Saumon sur Pain de Mie

Entrées Froides

Entrées Chaudes

Cassolette de Cuisses de Grenouille en Persillade

8.00€ / part

6 cuisses / portion

Cassolette de Saint Jacques aux Tomates Confites

8.00€ / pièce

Panier de Gratin de Ravioles du Dauphiné au Fromage à la Crème Verte

4.50€ / pièce

Présenté en coupelle en bois individuelle



PLATS

Viandes

Poissons

Pavé d'Ombre Chevalier
Sauce Estivale Brunoise de Courgettes et
de Tomates Cuisinées à l'Huile d'Olive

10.00€ / part

Dos de Cabillaud
Sauce au Chorizo

9.00€ / part

Suprême de Poulet Fermier

14.00€ / part

· À la Crème et aux Morilles

10.00€ / part

· À la Crème

Portion environ 250 g avant cuisson.

Origine : France

Jambon de Porcelet Rôti

8.00€ / part

· Sauce au Poivre Vert

· Sauce aux Mangues

Origine : Allemagne

Tian de Légumes

5.00€ / portion

Courgettes, Tomates et Aubergines Rôties au Four
à l'Huile d'Olive et aux Herbes

Gratin Dauphinois à la Crème

4.00€ / portion

Plat disponible en 2 / 4 / 6 portions

Proposé dans des plats prévus pour le four traditionnel.

Gratin de Pomme de Terre
Boulangère

4.00€ / portion

Plat disponible en 2 / 4 / 6 portions

Proposé dans des plats prévus pour le four traditionnel.

Pomme Dauphine

3.50€ / portion

Environ 10-12 pièces par portion

Les Pommes Dauphine sont faites à la main,
elles ne sont pas régulières

Filet de Canette

10.00€ / part

· Sauce au Poivre Vert

Portion environ 160 g avant cuisson.

Origine : France

Sauté de Veau Marengo

8.50€ / part

Origine : France

Panier de Flan de
Courgettes

5.00€ / portion

Présentée en panier en bois
individuel

Panier Soufflé aux
Asperges Vertes

5.00€ / portion

Présentée en panier en bois
individuel

Flan de Courgettes

3.50€ / part

Plat disponible en 2 / 4 / 8 portions

Soufflé aux Asperges Vertes

5.50€ / part

Plat disponible en 2 / 4 / 8 portions

PLATS

Plat unique

Tajine au Poulet

10.00€ / part

Filet de Poulet, Abricot Sec, Amandes &
Épices.

Accompagné de semoule

Couscous

10.00€ / part - 4 personnes minimum

Poulet, Merguez, Légumes et Semoule,
sauce Harissa (à part)

Origine : Viande : France

Paëlla

10.00€ / part - 4 personnes minimum

Poulet, Chorizo en tranche

Origine viande : Poulet : France, Chorizo : Espagne



Parmentier à l'Effiloché
de Canard Confit

10.00€ / part

Purée de pomme de terre,
Effiloché de canard

Origine : Viande : France

Plateau de Fromages Affinés

40.00€ le plateau 10-12 personnes

Selon choix du moment et vos préférences :
Comté Affiné 18 mois, Beaufort, Tomme de Savoie,
Fourme d'Ambert ou Montbrison, Ossau Iraty,
Tomme de Chèvre Basque, St Marcellin La Mère
Richard, Fromage de La Ferme des Roches ...



Mignardises du Pâtissier

35.00€ le plateau de 20 mignardises

78.00€ le plateau de 45 mignardises

Choux à la crème chantilly, choux à la crème cuite, éclair
au chocolat, entremet tout chocolat, bavaois aux fruits,
tartelette aux fruits etc.

Tarte Bressanne

35.00€ la plaque - 96 bouchées Découpées

· Crème

· Pralines

· Pépites de Chocolat

· Sucre et Beurre



Tarte aux Pralines

2.80€ / pièce

Sur Pâte Sablée

Tarte aux Pommes

2.80€ / pièce

Sur Pâte Feuilletée

Tarte au Citron

2.80€ / pièce

Sur Pâte Sablée

Tarte aux Abricots

2.80€ / pièce

Sur Pâte Feuilletée

DESSERTS

Légumes





Pays d'OC « Pur Viognier » - Blanc
Maison Guyot

9.00€ La Boutielle 75CL

- Cépages : Viognier
- Arômes : abricot, pêche blanche et fleurs
- Accompagnements : en apéritif dinatoire, avec du foie gras ou des fromages de chèvre

Bugey « Chardonnay » - Blanc
Maison Angelot

10.00€ La Boutielle 75CL

- Cépages : Chardonnay
- Arômes : fruité légèrement minéral
- Accompagnements : entrées poissons, fruits de mer ou grenouilles



Coteaux du Lyonnais - Blanc
« Cuvée Grégoire » - Maison Guyot

10.00€ La Boutielle 75CL

- Cépages : Chardonnay
- Arômes : agrumes, pamplemousse et fruits exotiques
- Accompagnements : à l'apéritif, avec un plateau de fruits de mer ou une blanquette de veau

Coteaux du Lyonnais - Rouge
« Cuvée Grégoire » - Maison Guyot

10.00€ La Boutielle 75CL

- Cépages : Gamay Noir à jus blanc
- Arômes : fruités à dominante cerise et framboise
- Accompagnements : de la charcuterie fine, une cuisine traditionnelle lyonnaise ou des fromages



Bugey « Mondeuse » - Rouge
Maison Angelot

11.00€ La Boutielle 75CL

- Cépages : Mondeuse
- Arômes : baies noires
- Accompagnements : viandes rouges, gibiers ou fromages affinés

Saint Joseph - Rouge
« Domaine de Rochevine » - Maison Guyot

25.00€ La Boutielle 75CL

- Cépages : Syrah
- Arômes : Epicés et Fruités, très intenses et subtils
- Accompagnements : viandes rouges, gibiers et fromages affinés



PAYS D'OC « Le Petit Pont » - Rosé
Maison Guyot

6.00€ La Boutielle 75CL

- Cépages : Grenache, Cinsault, Merlot
- Arômes : fruités, bouche joyeuse et gourmande
- Accompagnements : charcuterie, salade d'été, volailles, viandes blanches, fromages peu corsés

IGP Méditerranée « Le Rosé de S. »
Famille Sumeire

8.00€ La Boutielle 75CL

- Cépages : Grenache, Carignan, Syrah
- Arômes : agrumes, vif, frais
- Accompagnements : à l'apéritif ou avec des plats méditerranéens



Côtes de Provence - Rosé
« La Croix du Prieur » - Domaine Coussin

12.80€ La Boutielle 75CL

- Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault
- Arômes : pamplemousse rose, zestes d'agrumes
- Accompagnements : tartare de thon, risotto de fruits de mer, épaule d'agneau confite



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé et À consommer avec modération



ARTISAN Chanel

Depuis 1973



Liaison chaude

Avec supplément et sous conditions, merci de nous consulter

Livraison

Tarif selon la zone, consultable en boutique

Horaires d'ouverture

Lundi : Fermeture

Mardi : 8h30 - 13h / 15h - 19h

Mercredi : 8h30 - 13h

Jeudi - Vendredi - Samedi : 8h30 - 13h / 15h - 19h

Dimanche : 8h30 - 12h

276 Grande Rue, 01120 MONTLUEL

04 78 06 10 42 / contact@chanel-traiteur.fr



www.chaneltraiteur.com

Allergènes



Également
disponible sur
demande

CGV en ligne

