



C a r t e
Automne - Hiver
2 0 2 6

Cocktail Bouchées Froides

Plateau « Saveurs Festives »

Le plateau de 18 pièces

- Mini Pain polaire au Saumon Fumé
- Mini Brioche à la Ganache de Foie de Gras
- Mini Burger au Magret de Canard Fumé

24.00€



Plateau « Mini Verrine Entre Terre & Mer »

Le plateau de 12 pièces

24.00€

- 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 Méditerranéenne »

Le plateau de 12 pièces

24.00€

- Mini Verrine Duo Houmous Citronné et Poivronnade
- Mini Verrine Duo Tapenade de Betteraves et Noix de Cajou
- Mini Verrine Duo Tapenade de Patate Douce et Tapenade d'Artichaut

Les mini cuillères sont fournies.



Plateau « Délices »

Le plateau de 24 pièces

48.00€

- Mini verrine Tartare Impériale sur Tapenade Patate Douce
- Mini Verrine Tartare de St Jacques sur Purée de Petits Pois
- Mini Panier Carpaccio de Bœuf sur Crème d'Oignons
- Mini Panier Tartare de Saumon Fumé sur Tapenade d'Artichaut

Plateau « After-Work »

Le plateau 2 personnes

20.00€

Le plateau 6 personnes

60.00€

- 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.



Cocktail Bouchées Chaudes

Plateau « Saveurs du Monde »

Le plateau de 18 pièces

24.00€

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

Plateau « Trio Mini paniers AURA »

Le plateau de 12 pièces

24.00€

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

Box « Saveurs du Monde »

Le plateau de 26 pièces

35.00€

- 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

Pizza

40 bouchées Découpées

35.00€ la plaque

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

Tarte Bressanne aux Oignons

40 bouchées Découpées

35.00€ la plaque

- Pâte à Pain Maison - Présentée sur plateau traiteur

Quiche

40 bouchées Découpées

35.00€ la plaque

- 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

Le plateau de 24 pièces

16.00€

Acra de Morue

La Box de 20 pièces

8.50€

Plateau « Merveilles Salées »

Le plateau de 20 pièces

24.00€

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

Plateau « Mini Tartelettes Salées »

Le plateau de 24 pièces

24.00€

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



Beignets de Camembert

La Box de 12 pièces

8.50€

Beignets de Calamars

La Box de 12 pièces

8.50€

Beignets de Crevettes

La Box de 12 pièces

18.00€

Buffets

Farandole de Salades Composées

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

- Salade Sicilienne ou Salade de Perles Marines
- Taboulé ou Salade de Lentilles
- Tartare de Tomates ou Macédoine

*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 »

2 viandes froides au choix **6.00€ / personne**
3 viandes froides au choix **8.00€ / personne**

- 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.



Buffets 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

2 Plateaux « Saveurs Festives »

2 x 18 pièces

- Mini Pain polaire au Saumon Fumé
- Mini Brioche à la Ganache de Foie de Gras
- Mini Burger au Magret de Canard Fumé

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.

1 Plateau « Merveilles Salées »

1 x 20 pièces

- Mini Cookies aux Lardons
- Mini Madeleine au Fromage



Buffets Froid

150.00€ - Pour 10 personnes

Farandole de Salades Composées

3 mini paniers / personne ou Box Kraft à Partager

- Salade Sicilienne ou Salade de Perles Marines
- Taboulé ou Salade de Lentilles
- Tartare de Tomates ou Macédoine

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.

Menus

Menu « La Côtière »

25.00€ / personne

2 personnes minimum

Entrée

Cassolette de Grenouilles en Persillade

Plat

Suprême de Poulet Fermier à la Crème
et aux Morilles

Gratin dauphinois



Menu « Le Régál du Chef »

25.00€ / personne

2 personnes minimum

Entrée

Croustade Feuilletée au Ris de Veau
et Poulet et aux Morilles

Plat

Pavé d'Omble Chevalier Sauce Provençale

Soufflé de Patate Douce



Menu « Les Notes Périgourdines »

25.00€ / personne

2 personnes minimum

Entrée

Foie Gras de Canard Cuit au Torchon

Accompagné de son Confit
et sa Feuillantine Croustillante au Chocolat

Plat

Filet de Canette Sauce au Poivre Vert

Soufflé aux Petits Pois



Entrées Froides

Foie Gras de Canard Cuit au Torchon

12.00€ / pièce

Accompagné de son Confit
et sa Feuillantine Croustillante au Chocolat

Médaillon 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 Chaudes

Croustade Feuilletée au Ris de Veau
et Poulet et aux Morilles

8.00€ / part

Croustade Feuilletée au Poulet Fermier

6.50€ / part

Filet de Poulet Fermier Français en Sauce
Sans Champignon

Croustade Feuilletée aux Quenelles
Façon Bouchée à la Reine

6.50€ / part

Quenelle en Sauce, Sans Champignon

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

Tajine au Poulet

Filet de Poulet, Abricot Sec, Amandes & Épices.
Accompagné de semoule

10.00€ / part

Couscous Royal

4 personnes minimum

Poulet, Paleron de bœuf et jarret de veau
accompagné de semoule

Origine viandes : France

14.00€ / part

Paëlla

4 personnes minimum

Poulet, Chorizo en tranche

Origine viande : Poulet : France, Chorizo : Espagne

10.00€ / part

Tartiflette au Reblochon de Savoie

Pomme de Terre, Lardons, Reblochon de Savoie

Origine Viande de porc : France

8.50€ / part

Choucroute du Chef

Choucroute Cuite Maison, Échine de Porc ou Côte Plate,
Saucisse de Francfort ou de Strasbourg, Saucisson Cuit et
Pomme de Terre Vapeur

Autre choix possible avec supplément, nous consulter
Origine viande Porc : France

12.00€ / part

Cassoulet au Canard Confit

Haricots Blancs cuit à la Graisse de Canard
et Cuisse de Canard Confit

Origine viande : France

10.00€ / part

Parmentier à l'Effiloché de Canard Confit

Purée de pomme de terre, Effiloché de canard

Origine viande : France

10.00€ / part

Poissons

Pavé d'Omble Chevalier 10.00€ / part

Sauce aux Petits Légumes

Dos de Cabillaud 10.00€ / part

Sauce Citronnée

Viandes

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.

Origine : France

Filet de Canette

• Sauce au Poivre Vert

Portion environ 160 g avant cuisson.

Origine : France

10.00€ / part

Sauté de Veau Marengo

Origine : France

9.00€ / part

Bœuf Bourguignon

Origine : France

9.00€ / part

Accompagnements

Gratin Dauphinois à la Crème

Plat disponible en 2 / 4 / 6 portions

Proposé dans des plats prévus pour le four traditionnel.

4.00€ / portion

Pomme Dauphine

Environ 10-12 pièces par portion

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

3.50€ / portion

Fondue de Poireaux

Présentée en panier en bois individuel

5.00€ / portion

Gratin de Potiron

Présentée en panier en bois individuel

3.00€ / part

Soufflé de Patate Douce

Présentée en panier en bois individuel

3.00€ / part

Fromages

Plateau de Fromages Affinés

Le plateau 10-12 personnes

50.00€

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 ...

Desserts

Mignardises du Pâtissier

Le plateau de 20 mignardises

36.00€

Le plateau de 45 mignardises

81.00€

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

Tarte Bressanne

96 bouchées Découpées

35.00€ la plaque

• Crème

• Pépites de Chocolat

• Pralines

• 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

Notre Sélection de Vins

Nos Vins Rouges

Gigondas « Les Asters »

La Bouteille 75CL **24.00€**

- Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre
- Accompagnements : agneau, ratatouille, viandes épicées



Saint Joseph « Domaine de Rochevine » Maison Guyot

La Bouteille 75CL **24.00€**

- Cépages : Syrah
- Accompagnements : viandes rouges, gibiers et fromages affinés

Bugey « Mondeuse » Maison Angelot

La Bouteille 75CL **12.80€**

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



Coteaux du Lyonnais « Cuvée Grégoire » - Maison Guyot

La Bouteille 75CL **12.00€**

- Cépages : Gamay Noir à jus blanc
- Accompagnements : de la charcuterie fine, une cuisine traditionnelle lyonnaise ou des fromages

Nos Vins Blancs

Chambre d'Amour « L'Original »

La Bouteille 75CL **15.00€**

- Cépages : ***
- Accompagnements : foie gras, cuisine exotique, plats épicés et desserts à base de fruits



Côtes de Gascogne « Domaine de PELLEHAUT »

La Bouteille 75CL **14.50€**

- Cépages : Gros Manseng, Sauvignon Blanc
- Accompagnements : foie gras, cuisine exotique, plats épicés et desserts à base de fruits fromages affinés

Gewurztraminer « Millésimé » Gustave Lorentz

La Bouteille 75CL **18.00€**

- Cépages : Gewurztraminer
- Accompagnements : foie gras, plats épicés et fromages de caractères



Nos Bulles

Champagne CLERAMBAULT Carte Noire

La Bouteille 75CL **35.00€**

La Bouteille 37.5CL **19.00€**

- Cépages : Pinot noir, Chardonnay, Pinot Meunier
- Accompagnements : sushis, langoustine



Cerdon Bugey

La Bouteille 75CL **12.00€**

- Cépages : Poulsard et Gamay
- Accompagnements : à l'apéritif ou avec toutes les saveurs sucrées



Horaires d'ouverture

Lundi : Fermeture

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

Mercredi : 8h - 13h

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

Dimanche : 8h30 - 12h

Liaison chaude

Avec supplément et sous conditions, merci de nous consulter

Livraison

Tarif selon la zone, consultable en boutique

276 Grande Rue, 01120 MONTLUEL

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



www.chaneltraiteur.com

Catalogue imprimé en France. Reproduction interdite. Tous droits réservés.
Textes et photos non contractuels, susceptibles d'être modifiés sans préavis.
Crédit photo : Samuel Brunet et Chanel Traiteur - Conception graphique : Big Or No Design

Allergènes



*Également
disponible sur
demande*

CGV en ligne

