

Artisan
Chanel
Depuis 1973



CARTE FÊTES 2022 - 2023

SOMMAIRE

POUR COMMANDER

Tél : 04 78 06 10 42 ou chanel.traiteur@orange.fr
276, Grande rue • 01120 Montluel

Merci de passer vos commandes

- Jusqu'au dimanche 18 décembre : Pour le 23 au 25 décembre 2022
- Aucune modification de commande ne pourra être prise en compte à partir de mercredi 21 décembre 2022.
- Un acompte d'un minimum de 30% du montant total de votre commande devra être versé lors de l'enregistrement de cette dernière.
- En cas d'annulation après le 20 décembre 2022, l'acompte ne vous sera pas remboursé, aucun avoir ne sera établi. (Cf. les conditions générales de ventes)

Attention pour toute commande passée par mail ou via le site, un numéro de commande doit vous être envoyé pour confirmer sa validation

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

La carte est valable jusqu'au 31 décembre selon la disponibilité des produits.

1. COCKTAILS / 2. ENTRÉES / 3. PLATS / 4. MENU

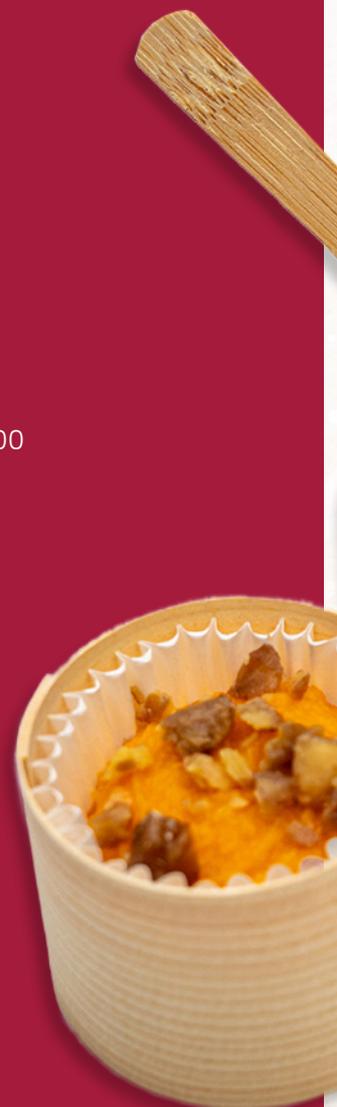
HORAIRE D'OUVERTURE

Du mardi au vendredi 8h00 à 13h00 et 15h00 à 19h00
samedi 8h00 à 13h00 et 14h30 à 19h00
dimanche 8h00 à 12h00

Pendant les fêtes de fin d'année

Samedi 24 décembre de 8h30 à 18h00 non-stop
Dimanche 25 décembre de 9h00 à 12h00
Samedi 31 décembre de 8h30 à 17h00 non-stop
Fermé dimanche 1 janvier 2023

www.chaneltraiteur.com



1. COCKTAILS

*Les bouchées
chaudes*

Plateau « Trio d'écrasés de légumes » 12

24.00€

- Mini panier Ecrasé de Marrons de l'Ardèche BIO et Potiron
- Mini panier Ecrasé Vitelotte et lentilles corail
- Mini panier Ecrasé de Ratte au sel de Guérande

Allergènes : lactose, œuf

Croquettes d'escargots

10.00€

- 12 mini bouchées d'escargot en « coquille gaufrettes »

Allergènes : lait, gluten, soja, mollusque

Cake au foie gras et aux noix

15.00€

Proposé tranché sur plateau environ 12 tranches

Allergènes : gluten, lactose, œufs, fruits à coque, sulfites



Les bouchées froides



Plateau « Mini Verrine Saveurs végétariennes 12 » 24.00€

- Mini verrine houmous au citron confit
- Mini verrine caviar d'aubergine et poivronade

Allergènes : Sans allergène

Plateau de « Saveurs Festives 18 » 24.00€

- Mini pain polaire au saumon fumé ¹
- Mini briochette à la ganache de bloc de foie de gras ²
- Mini burger au magret de canard fumé ²

¹ Allergènes : Gluten, poisson, lactose

² Allergènes : Gluten, Œufs, lactose

Plateau de « Mini Verrine Plaisir 12 » 24.00€

- Mini verrine Tartare de Saumon sur purée d'asperges vertes ¹
- Mini verrine tartare de Saint jacques sur purée de légumes du soleil ²
- Mini verrine Ganache de bloc de foie gras sur gelée de vin aux épices de Noël ³

¹ Allergènes : poisson

² Allergènes : mollusque

³ Allergènes : gluten, lactose, sulfites



2. ENTRÉES

Cassolette de lotte sauce au safran

7.50€

Allergènes : poisson, lactose, sulfites

ORIGINE : PÉCHÉE OCÉAN ATLANTIQUE NORD EST

Cassolette de Gratin de fruits de Mer

7.50€

*Allergènes : mollusque, crustacés,
lactose, sulfites*

ORIGINE : EUROPE

Cassolette de Saint jacques à la Normande

8.50€

Allergènes : mollusque, lactose, sulfites

ORIGINE : SAUVAGE DE LA MANCHE - FRANCE

*Les entrées
chaudes*



Soufflé de brochet sauce Nantua aux écrevisses décortiquées

7.00€

*Allergènes : poisson, lactose, crustacés,
sulfites*

ORIGINE : CANADA

Croustade feuilletée aux ris de veau et aux morilles sauce au foie gras

7.50€

Allergènes : gluten, lactose, œufs, sulfites

ORIGINE : UNION EUROPÉENNE

Croustade feuilletée « Grand-Mère »

5.00€

Quenelle nature et champignons de Paris sauce Aurore

Allergènes : gluten, lactose, œufs

Escargots de Bourgogne

7.80€

La douzaine – belle grosseur – en coquille

Allergènes : lactose, ail

ORIGINE : FRANCE



**Foie gras de canard cuit
au torchon**
10.00€

Accompagné de confit de fruits et son
biscuit « feueillantine au chocolat »

Allergènes foie gras : Sulfites

Allergènes biscuit : gluten, lactose,

ORIGINE : FRANCE

1/2 Queue de langouste de Cuba
22.50€

Accompagnée de mayonnaise

Allergènes : crustacés

ORIGINE : CUBA

Médailillon de Saumon BÖMLO
7.50€

Accompagné de ses 2 crevettes et
de mayonnaise

Allergènes : poisson, crustacés, sulfites

ORIGINE : ÉLEVÉ EN EAU DE MER NORVÈGE



*Les entrées
froides*

Terrine Brochet aux marrons
7.50€

Accompagné de ses 2 crevettes
et de mayonnaise

*Allergènes : poisson, gluten, crustacés,
sulfites*

ORIGINE : CANADA

**Sphère Tartare de saumon et
Oranges au vinaigre balsamique**
7.50€

Allergènes : poisson, œufs, gluten, sulfites

ORIGINE : SAUMON ATLANTIQUE

**Sphère Tartare de Saint jacques
sur tapenade d'artichaut**
7.50€

Allergènes : mollusques

ORIGINE : ARGENTINE

3. PLATS

Les poissons

**Dos de Loup de Mer sauce au vin
jaune et éclats de marrons et
fèves**
8.50€

*Allergènes : poisson, lactose, gluten, soja,
sulfites*

ORIGINE : ATLANTIQUE NORD EST

**Pavé d'Omble chevalier sauce
aux câpres**
8.50€

Allergènes : poisson, lactose, gluten, sulfites

ORIGINE : ISLANDE

**Filet de Lotte sauce Armoricaïne
et écrevisses décortiquées**
13.50€

*Allergènes : poisson, crustacés, gluten,
lactose, céleri, sulfites*

ORIGINE : ATLANTIQUE NORD EST



Les viandes

Aiguillettes de filet de poularde aux morilles et au vin jaune

12.00€

Environ 150g avant cuisson

Allergènes : lactose, gluten, sulfites

ORIGINE : UNION EUROPÉENNE

Pavé cerf au vin rouge et aux morilles

12.50€

Environ 150g avant cuisson

Allergènes : lactose, gluten, sulfites

ORIGINE : FRANCE

Pavé de Quasi de Veau aux girolles et fèves

10.00€

Environ 160g avant cuisson

Allergènes : lactose, gluten, soja, sulfites

ORIGINE : FRANCE



Suprême de poulet fermier à la crème

8.00€

Environ 200g avant cuisson

Allergènes : gluten, lactose

ORIGINE : FRANCE

Suprême de poulet fermier à la crème et aux morilles

10.00€

Environ 200g avant cuisson

Allergènes : gluten, lactose

ORIGINE : FRANCE



Gratin dauphinois à la crème

- **Le plat pour 2 parts à 7.60€**
- **Le plat pour 4 parts à 15.20€**
- **Le plat pour 6 parts à 22.80€**

Environ 250g la part

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

Gratin de cardons à la moelle

- **Le plat pour 2 parts à 13.20€**
- **Le plat pour 4 parts à 26.40€**
- **Le plat pour 6 parts à 39.60€**

A l'emmental et sans crème, environ 250g la part

Proposé dans des plats prévus pour le four traditionnel

Allergènes : gluten, lactose, sulfites

Pomme Dauphine

3.50€

Environ 10-12 pièces par portion

Les pommes dauphine sont faites à la main, elles ne sont pas régulières

Allergènes : Gluten, œufs, lactose

Soufflé de potirons aux marrons

3.00€

En coupelle en bois individuelle

Allergènes : lactose, œufs

Soufflé de panais aux marrons

3.00€

En coupelle en bois individuelle

Allergènes : lactose, œufs

Ecrasé de Ratte au sel Guérande

3.00€

En coupelle en bois individuelle

Allergènes : lactose

Les légumes





Menu Sélection du Pêcheur

18.00€ / personne

Au lieu de 19.00€ / personne

- Terrine de brochet aux marrons
- Accompagnée de ses 2 crevettes et de mayonnaise
- Dos de loup de mer sauce au vin jaune
- Ecrasé de ratte au sel de Guérande

Allergènes : cf sur les pages précédentes

Menu Prestige

32.00€ / personne

Au lieu de 33.50€ / personne

- Foie gras de canard
- Cassolette de Saint jacques la Normande
- Aiguillettes de filet de poularde aux morilles et au Vin jaune
- Soufflé de potiron aux marrons

Allergènes : cf sur les pages précédentes

4.

MENUS

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. OBJET

L'entreprise SARL charcuterie traiteur CHANEL a pour activité la fabrication artisanale et la vente de produits de charcuterie et de plats cuisinés, entrées, entremets et desserts. Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute commande de produits conclue avec un client particulier au sein de la boutique située à 276 grande rue, 01120 Montluel. Le client déclare avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente (CGV) et les avoir acceptées. Toute commande vaut donc acceptation sans restriction ni réserves des présentes CGV.

2. PRIX ET RÈGLEMENT

Les prix des produits commercialisés par l'entreprise SARL charcuterie traiteur CHANEL sont ceux en vigueur à la date de l'enregistrement effectif de la commande. Ils sont affichés en boutique ainsi que sur la carte de fin d'année établie par l'entreprise. La TVA applicable aux produits alimentaires livrés est de 5,5 % (y compris les frais de livraison éventuellement facturés), sans autre prestation de service accessoire et de 10 % dans le cas contraire (service du repas, plats apprêtés et réchauffés). Les boissons alcoolisées sont soumises au taux de TVA de 20 %. La commande ne devient définitive qu'après paiement d'un acompte égal à 30 % de son montant, le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique ou de leur livraison.

3. REPORT - DÉSISTEMENT - ANNULATION

L'acompte versé lors de la commande sera conservé par l'entreprise SARL charcuterie traiteur CHANEL en cas d'annulation de la commande ou de demande de report par le client pour quelque cause que ce soit, y compris motif lié à l'épidémie de Covid 19, celle-ci ne pouvant en aucun cas être considérée comme un cas de force majeure. En cas de variation à la baisse du volume de la commande, notifiée moins de 5 jours avant la remise de celle-ci, la facturation sera établie sur la base initialement indiquée.

4. REMISE DE LA COMMANDE

La remise des produits commandés s'effectue dans les conditions suivantes :

- Retrait en boutique le jour convenu lors de la commande, aux horaires d'ouverture du magasin soit : 8h00 à 13h et 15h à 19h du mardi au samedi et 8h30 à 12h le dimanche
- Livraison : la livraison de la commande peut être assurée avec frais supplémentaires par l'entreprise dans les zones géographiques suivantes :
 - Zone 1 > forfait de 15 € Montluel, Dagneux, La Boisse
 - Zone 2 > forfait de 20 € Balan, Bressolles, Nièvroz, Pizay, Sainte Croix, Thil
 - Zone 3 > forfait de 25 € Bèlignieux, Beynost, Cordieux, Jons, Jonage, Le Montellier, Miribel, Saint Maurice de Beynost, Tramoyes, Villette d'Anthon.
 - Zone 4 > nous consulter au-delà de 20 kms. La demande de livraison doit être faite impérativement lors de la commande pour être prise en compte.

5. RESPONSABILITÉ

Une information est assurée par l'entreprise SARL charcuterie traiteur CHANEL sur la présence d'allergènes dans les produits alimentaires souhaités par le client au moment de la prise de commande (céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait/lactose, sulfites, sésame, lupin, arachides et mollusques). Le client s'oblige à signaler expressément dès la commande à l'entreprise SARL charcuterie traiteur CHANEL toute contre-indication à ce sujet. Le client prendra les dispositions nécessaires à la bonne conservation des produits après leur retrait en boutique ou leur livraison de manière notamment à respecter la chaîne du froid L'entreprise SARL charcuterie traiteur CHANEL ne pourra être tenue pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (réchauffage, présentation, cuisson...), tous les conseils nécessaires étant donnés au client sur ce point lors de la remise de la commande.

6. CLAUSE PARTICULIÈRE COVID-19

Toute l'équipe de l'entreprise SARL charcuterie traiteur CHANEL est pleinement mobilisée pour garantir le strict respect des consignes sanitaires (port du masque, gestes barrières, distanciation, renforcement du plan de nettoyage et désinfection) prescrites par les autorités gouvernementales dans le cadre de l'épidémie de Covid-19. Concernant l'accueil de la clientèle et afin de préserver la santé de nos clients et de notre équipe, il est demandé de respecter impérativement les mesures suivantes :

- Limitation du nombre de personnes en boutique à 3 et respect d'une distanciation d'un mètre avec autrui)
- Utilisation lors de l'entrée dans la boutique du gel hydro alcoolique mis à disposition
- Port du masque obligatoire dans le magasin.

Le client déclare de son côté avoir une parfaite connaissance des gestes barrières ainsi que des consignes sanitaires à respecter dans le département et s'engage à les respecter. Il décharge l'entreprise SARL charcuterie traiteur CHANEL de toute responsabilité à ce sujet concernant notamment le déroulement du repas qu'il entend organiser à son domicile, ou dans le lieu choisi par lui, avec tout ou partie des produits commandés.

7. RÉCLAMATION

Toute réclamation éventuelle doit être portée à la connaissance de l'entreprise SARL charcuterie traiteur CHANEL par écrit à l'adresse suivante : 276, grande rue 01120 Montluel dans un délai de 24 heures à compter de la remise de la commande pour pouvoir être prise en compte.

8. LITIGES

Tous les litiges auxquels les opérations de fourniture de services conclues en application des présentes conditions générales de vente pourraient donner lieu, concernant tant leur validité, leur interprétation, leur exécution, leur résiliation, leurs conséquences et leurs suites et qui

n'auraient pas pu être résolus à l'amiable entre le Prestataire et le Client, seront soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun. Le Client est informé qu'il peut en tout état de cause recourir à une médiation conventionnelle, notamment auprès de la Commission de la médiation de la consommation (C. conso. art. L612-1) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes dont les coordonnées figurent ci-après, ou à tout mode alternatif de règlement des différends (conciliation, par exemple) en cas de contestation : > CM2C - Centre de la médiation de la consommation de conciliateurs de justice, 14 rue Saint Jean 75017 Paris, <https://cm2c.net/> Si l'organisation syndicale du Prestataire n'a pas adhéré au service de médiation proposé par CM2C, il appartiendra au Prestataire d'adhérer lui-même directement afin que le litige soit traité par le service de médiation. Conformément à l'article 14 du règlement (UE) n° 524/2013 du Parlement européen et du Conseil du 21 mai 2013 relatif au règlement en ligne des litiges de consommation et modifiant le règlement (CEE n° 2006/2004 et la directive n° 2009/22/CE, le Client est également informé de l'existence d'une plateforme de règlement en ligne des litiges ("RLE") entre consommateurs et professionnels accessible à l'adresse suivante <https://ec.europa.eu/odr>

9. PROTECTION DES DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL

Dans le cadre de la fourniture de la prestation, le Prestataire est conduit à solliciter des données personnelles concernant le Client. Ces données font l'objet d'un traitement par la Société, représentée par M. Thierry CHANEL en sa qualité de Gérant, considérée comme étant le responsable de ces traitements. En signant le présent contrat le Client autorise la Société à collecter, enregistrer et stocker ces données qui ne seront traitées et utilisées que dans la mesure de ce qui est nécessaire à l'exécution du contrat, à l'accomplissement par la Société des obligations qui lui incombent et dans la limite des délais de prescription applicables. En application des dispositions législatives et réglementaires en vigueur et des articles 12 à 23 du règlement général sur la protection des données (RGPD) du 27 avril 2016, le Client bénéficie de droits d'accès, de rectification, de portabilité et d'effacement de ses données ou de limitation de leur utilisation. Le Client peut également, pour des motifs légitimes, s'opposer à leur traitement. Ces droits peuvent être exercés en s'adressant à M. Thierry CHANEL en lui adressant un e-mail à l'adresse suivante chanel.traiteur@orange.fr. En cas de difficultés liées à la gestion de ses données, le Client a enfin la possibilité d'introduire une réclamation auprès de la Cnil. Tél: 01 53 73 22 22 site internet : www.cnil.fr

