

Artisan
Chanel
Depuis 1973



CARTE HIVER 2022-2023

SOMMAIRE

Chanel Traiteur c'est le rendez-vous des amoureux des bons plats français, des recettes exotiques, des produits frais et locaux, entièrement faits maison. Chanel Traiteur c'est une histoire familiale, créé en 1973 par René Chanel et repris en 1995, avec l'arrivée de Thierry, son fils. Toutes ces années, nous cuisinons pour proposer des produits artisanaux, de belles pièces de charcuterie, de bouchées froides et chaudes, de cocktails et entrées apéritives, sans oublier les plats, fromages et desserts. Découvrez l'étendue de nos produits dans ce catalogue, et profitez d'un savoir-faire familial de qualité pour vos repas, réceptions et événements professionnels.

Éveillez vos papilles et celles de vos convives avec notre carte d'exception !

Primés de père en fils, Chanel Traiteur vous prépare des recettes onctueuses, travaillées à partir des meilleurs produits du terroir. Redécouvrez le goût du fait maison dont le savoir-faire et la qualité font notre réputation.

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



276, GRANDE RUE • 01120 MONTLUEL

HORAIRES D'OUVERTURE

Du mardi au vendredi de 8h à 13h et 15h à 19h

Samedi de 8h à 13h et 14h30 à 19h

Dimanche de 8h à 12h

POUR COMMANDER

Tél : 04 78 06 10 42 ou chanel.traiteur@orange.fr

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.

www.chaneltraiteur.com

1. COCKTAILS

Les bouchées froides



Plateau de « Saveurs Festives 18 » 24.00€ le plateau

- Mini pain polaire au saumon fumé¹
- Mini briochette à la ganache de bloc de foie de gras²
- Mini burger de jambon cru²

¹ Allergènes : Gluten, poisson, lactose

² Allergènes : Gluten, Œufs, lactose



Plateau « Mini Pain au lait 12 » 21.60€ le plateau

- Au bacon
- Au saumon fumé
- Aux tomates confites

Allergènes : Gluten, lactose, œufs, poisson,
sésame,
soja, moutarde, sulfites



Plateau de « Mini Verrine Plaisir 12 »

24.00€ le plateau

- Mini verrine Tartare de Saumon sur purée d'asperges vertes¹
- Mini verrine Tartare de Saint jacques sur purée de légumes du soleil²
- Mini verrine Houmous au citron confit et poivronade³

¹ Allergènes : poisson

² Allergènes : mollusque

³ Allergènes : sans

Plateau « Délices 24 »

40.00€ le plateau

- Mini verrine Tartare de Saumon sur purée d'asperges vertes¹
- Mini verrine Houmous au citron confit et poivronnade³
- Mini panier Crevettes et Mangues²
- Mini panier graines muesli aux cranberry⁴

¹ Allergènes : poisson

² Allergènes : crustacés

³ Allergènes : sans

⁴ Allergènes : gluten, soja, sulfites

Plateau « After Work »

9.80€ / personne

Commande pour un minimum pour 2 personnes

- Dentelle de Jambon cru de Pays
- Jambon cuit à l'os
- Coppa
- Pancetta
- Bacon
- Chorizo
- Morbier
- Beaufort
- Fourme d'Ambert

Accompagné de cornichons

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

Allergènes : lactose



Les bouchées à réchauffer

Plateau « Trio d'écrasés de légumes »

24.00€ le plateau

Le plateau de 12 pièces

- 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

Quiche

30.00€ La plaque

Découpée en 40 bouchées et présentée sur plateau traiteur

Choix du parfum à la commande

- Au jambon
- Au saumon
- Aux légumes
- Alsacienne (jambon, tomate, emmental, persil)

Pâte brisée Maison

Allergènes : gluten, lactose, œuf, poisson, céleri

Gougère au fromage

15.00€ le plateau

Le plateau de 28 pièces

Allergènes : gluten, lactose, œuf

Pizza

30.00€ La plaque

Découpée en 40 bouchées et présentée sur plateau traiteur

- Aux trois fromages
- Au jambon et fromage

Pâte à Pain Maison

Allergènes : gluten, lactose

Mini-tartelettes salées

19.20€ Le plateau

Plateau de 24 pièces

Pizza, légumes, saumon, fromage, oignons

Allergènes : poisson, gluten, lactose, œuf

Cake salé

9.80€ pièce

Présenté tranché environ 15 tranches soit 30 bouchées

- Au Jambon et aux olives¹
- Au Chorizo et aux olives¹
- Aux Légumes¹
- Aux tomates confites et au fromage de chèvre fermier¹
- Au Saumon²

¹Allergènes : gluten, lactose, œuf

²Allergènes : gluten, lactose, œuf, poisson



Tarte Bressanne à l'oignon

30.00€ La plaque

Découpée en 40 bouchées et présentée sur plateau traiteur Pâte à Pain Maison

Allergènes : gluten, lactose



**Sphère Tartare de saumon et
fromage frais aux herbes**
7.50€

Allergènes : poisson, lactose, gluten, sulfites

ORIGINE : SAUMON ATLANTIQUE

½ Queue de langouste de Cuba
22.50€

Accompagnée de mayonnaise

Allergènes : crustacés

ORIGINE : CUBA

Médaille de Saumon BÖMLO
7.50€

Accompagné de ses 2 crevettes
et de mayonnaise

Allergènes : poisson, crustacés, sulfites

ORIGINE : ÉLEVÉ EN EAU DE MER NORVÈGE

Terrine Brochet aux marrons
7.50€

Accompagné de ses 2 crevettes et
de mayonnaise

*Allergènes : poisson, crustacés, gluten,
sulfites*

ORIGINE : CANADA

**Terrine de carpe à la truite
fumée**
7.50€

Accompagnée de ses 2 crevettes et de
mayonnaise

*Allergènes : poisson, crustacés, gluten,
sulfites*

ORIGINE : ATLANTIQUE NORD EST

**Foie gras de canard cuit au
torchon**
10,00€

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

Allergènes foie gras : Sulfites

Allergènes biscuit : gluten, lactose

ORIGINE POISSON : FRANCE

*Les entrées
froides*



2. ENTRÉES

Cassolette de gratin de fruits de mer

7.50€

Allergènes : mollusque, crustacés, lactose, sulfites

ORIGINE : EUROPE

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



Les entrées chaudes



Croustade feuilletée au poulet fermier et champignons de paris
5.00€

Allergènes : gluten, lactose, œufs, sulfites

ORIGINE : FRANCE

Gratin de Ravioles du Dauphiné au fromage à la crème verte
4.50€

En coupelle en bois individuelle

Allergènes : gluten, lactose, œufs

ORIGINE : FRANCE DRÔME

3. PLATS

Les poissons

Pavé d'Omble chevalier sauce aux petits légumes **8.50€**

Allergènes : poisson, lactose, gluten, sulfites

ORIGINE : ISLANDE

Pavé de Sandre sauce citronnée **8.50€**

Allergènes : poisson, lactose, gluten, sulfites

ORIGINE : ATLANTIQUE NORD EST



Pavé CHANEL sauce Nantua aux écrevisses décortiquées **8.50€**

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

ORIGINE : ATLANTIQUE NORD EST



Bœuf Bourguignon

7.00€

Allergènes : lactose, gluten, sulfites

ORIGINE : FRANCE

Blanquette de veau

7.00€

Allergènes : lactose, gluten, sulfites

ORIGINE : FRANCE

Sauté de veau Marengo

7.00€

Allergènes : lactose, gluten, sulfites

ORIGINE : FRANCE



Les viandes

Pavé de Quasi de Veau sauce forestière

10.00€

Environ 160g avant cuisson

Allergènes : lactose, gluten, soja, sulfites

ORIGINE : FRANCE

Jarret de Cochon rôti sauce soja

7.00€

Environ 400g avant cuisson

Avec Os

Allergènes : gluten, lactose, soja

ORIGINE : FRANCE

Suprême de poulet fermier à la crème

8.00€

Environ 250g avant cuisson

Allergènes : gluten, lactose

ORIGINE : FRANCE

Suprême de poulet fermier à la crème et aux morilles

10.00€

Environ 250g avant cuisson

Allergènes : gluten, lactose

ORIGINE : FRANCE

Souris d'Agneau Rôtie au Thym

15.00€

430g environ la portion

Allergènes : lactose, gluten

ORIGINE : FRANCE



Choucroute traditionnelle

12.00€

Composée : choucroute, côte plate cuite, lard cuit, Saucisse de Francfort, saucisson cuit, pomme de terre

Allergènes : lactose

ORIGINE : FRANCE

Couscous

9.80€

Composé : haut de cuisse de poulet, merguez, légumes et semoule, sauce Harissa (à part)

Allergènes : lactose

ORIGINE : FRANCE

Pot au feu

14.00€

Paleron de bœuf, jarret de veau sans os, échine de porc, os à moelle
Accompagné de ses légumes et de sauce Gribiche

Allergènes : œufs, sulfites pour la sauce

Sans allergènes pour la plat

ORIGINE : FRANCE

Tartiflette au Reblochon

8.50€

Composé : haut de cuisse de poulet, merguez, légumes et semoule, sauce Harissa (à part)

Allergènes : lactose

ORIGINE : FRANCE

Parmentier de Canard confit

9.80€

- À la purée de patate douce
- À la purée de pomme de terre

Allergènes : lactose

ORIGINE : FRANCE

Cassoulet au canard confit

12.00€

Haricots blancs, canard confit, saucisse de Toulouse

Allergènes : lactose

ORIGINE : FRANCE



*Les plats
uniques*

Gratin dauphinois à la crème

3.80€

Proposé dans des plats prévus pour le four traditionnel

Allergènes : lactose

Gratin de cardons à la moelle

6.60€

Proposé dans des plats prévus pour le four traditionnel

A l'emmental et sans crème, environ 250g

Allergènes : gluten, lactose, sulfites

Gratin de courge

3.00€

Allergènes : lactose, œufs

Soufflé de patate douce

3.00€

En coupelle en bois individuelle

Allergènes : lactose, œufs



Les légumes

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

Timbale de Polenta au Beaufort

3.00€

En coupelle en bois individuelle

Allergènes : lactose

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, lactose, œufs



4. DESSERTS

Les fromages

Plateau de fromages affinés

30€

Pour 12 personnes

Selon choix du moment : Comté affiné 18mois, Beaufort, Saint nectaire, Tomme de Savoie, Saint Marcellin La Mère Richard, chèvre fermier...

Allergènes : Lactose



Mignardises du Pâtissier

- Le plateau de 20 à 28.00€
- Le plateau de 45 à 63.00€

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

Allergènes : Gluten, œufs, lactose, arachide, fruits à coque, sésame, soja, arachide

Tarte Bressanne 30€ pièce

La plaque (40x60) se vend découpée en 96 bouchées

- à la crème
- Aux pralines
- Aux pépites de chocolat
- Au sucre et au beurre

Le choix du parfum est à déterminer à la commande

Allergènes : gluten, œufs, lactose, amande,



Les bouchées sucrées



Tarte aux pralines 2.50€ / part

Sur pâte sablée

Allergènes : Gluten, lactose, œufs, amande

Tarte au citron 2.50€ / part

Sur pâte sablée

Allergènes : Gluten, lactose, œufs

Tarte aux pommes 2.20€ / part

Sur pâte feuilletée

Allergènes : Gluten, lactose, œufs

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

Tout 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

