

Artisan
Chanel
Depuis 1973



1. COCKTAILS / 2. BUFFETS 3. ENTRÉES / 4. PLATS 5. DESSERTS

1. COCKTAILS

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.

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 • chanel.traiteur@orange.fr

Pour toute commande par mail, un numéro de confirmation de commande vous sera transmis

www.chaneltraiteur.com

les bouchées froides



Mini-pains au lait X 12

19,20€ le plateau

Plateau de 12 pièces

- jambon cru
- tomates confites
- saumon fumé

Allergènes : Lait, gluten, œufs, lactose, poisson, sésame, sulfites, moutarde

Plateau Saveurs Festives

24€ le plateau

Plateau de 18 pièces

- 6 bouchées pain polaire au saumon fumé¹
- 6 mini-burgers au magret de canard fumé²
- 6 briochettes & purée de légumes²

Allergènes¹ : gluten, lactose, poisson

Allergènes² : gluten, œufs, lactose

Origine poisson : Norvège / Origine viande : France



Mini-verrines Plaisir 12

20,40€ le plateau

Plateau de 12 pièces

- 4 caviar d'aubergines et purée de tomates cerise jaune¹
- 4 tartares de saumon sur fromage frais²
- 4 duos d'houmous et de poivronade³

Allergènes ² : lactose, poisson
Allergènes ^{1,3} : sans allergènes

Plateau Délices 24

36€ le plateau

Plateau de 24 pièces

- Mini verrines Tartare de saumon sur fromage frais¹
- Mini verrines d'houmous et de poivronade²
- Mini panier : Mangues et Crevettes³
- Mini panier : Graines de muesli et Gouttes de poivrons⁴

Allergènes ¹ : lactose, poisson

Allergènes ² : sans

Allergènes ³ : crevettes

Allergènes ⁴ : soja, gluten, sulfites

Origine poisson : Norvège, océan Atlantique



Plateau After Work

8.50€ / personne

- Dentelle de jambon cru
- Jambon à l'os
- Coppa
- Pancetta
- Chorizo
- Rosette
- Morbier
- Beaufort
- Comté
- Accompagnés de cornichon

Origines : France, Italie, Espagne



Mini-tartelettes salées

18,50€

Plateau de 24 pièces

Pizza, légumes, saumon, fromage, oignons, épinards

Allergènes : poisson, gluten, lactose, œufs

Gougère Emmental

15€ le plateau

Plateau de 28 pièces

Allergènes : lactose, œufs, gluten

Plaque de pizza 3 fromages

30€/pièce

40 bouchées découpées et présentées sur plateau traiteur sur pâte à pain "Maison", Chèvre, Mozzarella, Emmental

Allergènes : gluten, lactose

Plaque de pizza jambon

30€/pièce

40 bouchées découpées et présentées sur plateau traiteur sur pâte à pain "Maison", jambon, chorizo, poivrons

Allergènes : gluten, lactose

les bouchées chaudes



Plaque tarte aux oignons

30€/pièce

40 bouchées découpée et présentée sur plateau traiteur sur pâte à pain "maison"

Allergènes : gluten, lactose

Plaque de quiche

30€/pièce

40 bouchées découpée et présentée sur plateau traiteur sur pâte à pain "maison"

- jambon¹
- alsacienne²
- au saumon³
- aux légumes⁴
- aux oignons⁵

Allergènes ^{1,2,4,5} : gluten, œufs, lactose

Allergènes ³ : gluten, œufs, lactose, poisson

Plateau Saveurs d'Asie

25,60€

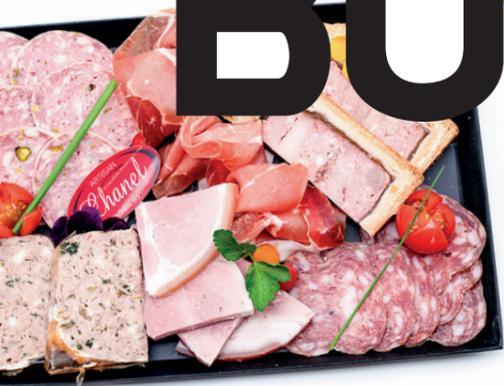
Plateau de 16 pièces

- 8 mini-paniers croustillants carottes au lait de coco
- 8 mini-paniers poivrons rouges aux épices douces

Allergènes : poisson, gluten, lactose

Origine viandes : France

2. BUFFETS



„buffet froid“ Entre amis

15€/pers

Farandole de salades

- Salade niçoise
- Salade strasbourgeoise
- Taboulé

Présentation en verre bodega
(3 verres/personnes)

Allergènes : œufs, sulfites, moutarde

+

Plateau du chef

- Jambon cru
- Jambon à l'os
- Rosette
- Pâté en croûte
- Rôti de bœuf ou rôti de porc ou rôti de veau farci aux olives ou poulet

2 dentelles de jambon cru + 1 morceau de jambon à l'os + 3 tranches de rosette, 1 morceau de pâté en croûte + 2 morceaux de viande par personne.

Allergènes : gluten, sulfites, soja, poisson, moutarde, crustacés

+

Salade de fruits de saison

Présentation en verre bodega

Allergènes : sans

Origine viandes : France



menu la Côtière

17€/pers

- Terrine de carpe à la truite fumée et ses 2 crevettes accompagnée de mayonnaise
- Suprême de poulet à la crème
- Gratin de pomme de terre boulangère

buffet “Cocktail”

16,50€/pers

12 bouchées salées + 2 sucrées

Commande possible
par multiple de 10 personnes

Plateau de mini tartelettes salées assorties

À la tomate, aux oignons, au saumon, aux légumes, etc.

Plateau de mini pain au lait assortis

Au jambon cru, aux tomates, au saumon fumé

Plateau “Délices”

- Mini verrines Tartare de saumon sur fromage frais
- Mini verrines d'houmous et de poivronade
- Mini panier : Mangues et Crevettes
- Mini panier : Graines de muesli et Gouttes de poivrons

Plateau “Saveurs Festives”

- Mini pain polaire au saumon fumé
- Mini burger au magret de canard fumé
- Briochettes et purée de légumes

Mignardises

1 plateau de 20 pièces



les entrées froides

Sphère "Concombre norvégien"

4,50€

Fromage frais, concombre, saumon fumé

Allergènes : lactose, poisson

Origine poisson : Norvège

Sphère "Tartare de Saint Jacques"

6,20€

Sur purée d'aubergine

Allergènes : poisson

Origine : France

Sphère "Graines Muesli, Soja et Cranberries"

4,50€

Tartare tomate et basilic

Allergènes : gluten, œufs, sulfites



Sphère "Tartare de Saumon"

6,20€

Sur purée d'artichaut

Allergènes : poisson



Foie gras de canard du sud-ouest cuit au torchon¹

9€

Accompagné de compotée de fruits et de son biscuit feuillantine² au chocolat

Allergènes¹ : sulfites - Allergènes² : gluten, lactose

Origine : France

Médailon de Saumon BÔMLO

7,50€

Accompagné de mayonnaise et ses 2 crevettes

Allergènes : poisson, crustacés, sulfites

Origine poisson : Norvège

Terrine de carpe à la truite fumée

6,80€

Accompagné de mayonnaise et ses 2 crevettes

Allergènes : poisson, lactose, œufs, crustacés

Origine : France

Terrine de sandre

6,80€

Accompagné de mayonnaise et ses 2 crevettes

Allergènes : poisson, lactose, œufs, crustacés

Origine : UE

Dôme Terrine de légumes

4,90€

Accompagné de tartare de tomates ou de mayonnaise

Allergène : lactose

les entrées chaudes

Cassolette de Lotte à l'oseille

7€/part

Allergènes : poisson, crustacés, lactose, sulfites

Origine poisson : océan Atlantique

Cassolette de blanquette de poisson au lait de coco

7€/part

Allergènes : poisson, crustacés, sulfites

Origine poisson : océan Atlantique

Croustade feuilletée au ris de veau et morilles

6,50€/part

Allergènes : gluten, lactose, œufs

Origine : France ou UE

Croustade feuilletée poulet et champignons de Paris

4,50€/part

Allergènes : gluten, lactose, œufs

Origine : France

Panier de ravioles de Royans sauce verte

4€/part

Allergènes : gluten, lactose



3 ENTRÉES

4. PLATS

les poissons

Pavé de Saumon BÔMLO à l'oseille 8,50€/part

Allergènes : poisson, crustacés, gluten, lactose, sulfites
Origine poisson : Norvège

Pavé d'Omble Chevalier sauce printanière 8,50€/part

Allergènes : poisson, crustacés, gluten, lactose, sulfites
Origine poisson : Islande

Pavé de sandre sauce au vin Jaune 8,50€/part

Allergènes : poisson, crustacés, gluten, lactose, sulfites
Origine poisson : UE



les viandes

Suprême de poulet fermier 6,80€/part

À la crème - Origine : France
Allergènes : gluten, lactose

Suprême de poulet fermier 9,80€/part

À la crème et aux morilles
Origine : France
Allergènes : gluten, lactose

Filet de canette de la Dombes 8,50€/part

Sauce au poivre vert
Origine : France - Dombes
Allergène : gluten, lactose

Estouffade de bœuf aux olives 6,50€/part

Origine : France - VBF
Allergènes : gluten, lactose, sulfites

Boulettes de bœuf à la tomate 6,50€/part

Allergènes : gluten, œufs
Origine : France

Pavé de veau sauce poivre vert 9,50€/part

Allergènes : gluten, lactose, sulfites
Origine : France

Blanquette de veau 6,50€/part

Origine : France
Allergène : gluten

Sauté de veau 6,50€/part

- Aux olives
- Marengo

Allergènes : gluten, lactose
Origine : France

Souris d'agneau grillée au thym 12,50€/part

Portion : environ 430g
Allergène : sans
Origine : UE



Les plats sont emportés froids (chaud sur demande avec un supplément de 0,30 €/personne)



Paëlla

8,50€/part

Riz aux fruits de mer, poulet, 2 tranches de chorizo, 1 moule, 1 crevette et lamelles d'encornets par personne (Portion : environ 500g)

Allergènes : crustacés, mollusque

Origine : France

Paëlla au Poisson

12,50€/part

Filet de cabillaud, riz aux fruits de mer, 2 moules, lamelles d'encornet et 2 crevettes par personne

(Portion : environ 500g)

Allergènes : crustacés, mollusques, poisson

Origine : France

Navarin de veau

12,50€/part

Sauté de veau sans os avec ses légumes du marché : petits pois, haricots verts, carottes, pommes de terre. La garniture peut varier selon les approvisionnements et la saison

Allergène : gluten

Origine : France

Colombo d'émincé de poulet

8,50€/part

Émincés de poulet aux épices Colombo accompagné de riz blanc

Allergènes : gluten, lactose

Origine : France

Tajine de poulet

8,50€/part

Émincés de poulet aux épices Tajine, dés de citrons confits, abricots secs, raisins secs accompagné de sa semoule

Allergènes : gluten, amandes

Origine : France

Jambon de porcelet rôti au four

6,20€/part

- sauce Forestière¹
- sauce Poivre vert²

Présenté en tranches

Allergène ^{1,2} : gluten

Allergène ³ : gluten, lactose

Origine : France ou UE

Emincé de porc sauce aigre douce

6,50€/part

Allergènes : gluten, lactose, moutarde, soja, sulfites

Origine : France

Moules marinières

8€/part

De septembre à novembre
500 grammes par personne

Allergènes : crustacés, gluten

Origine : France

Mignon de porc sauce moutarde et miel

6,50€/part

Allergènes : gluten, lactose, moutarde, sulfites

Origine : France

Couscous royal

12,50€/part

Légumes, poulet, agneau, bœuf et merguez, semoule et sauce harissa.

Hors-saison, la merguez sera remplacée par du chorizo tranché et grillé

Allergène : gluten dans la semoule

Origine : France

Couscous poulet et merguez

8,50€

Légumes, poulet semoule et sauce harissa.

Hors-saison : la merguez sera remplacée par du chorizo tranché et grillé

Allergène : gluten dans la semoule

Origine : France

Rougail saucisses

8,50€/part

Accompagné de riz blanc, saucisses non fumées

Allergène : lactose

Origine : France

Gratin de pommes de terre boulangère

3,70€/part

Allergène : sans

Gratin Dauphinois

3,70€/part

Allergène : Lactose



Soufflé Asperges

4.80€

Présenté en coupelle individuelle

Allergènes : lactose, œufs

Pommes dauphine

16,80€ / kg

Les pommes dauphine sont faites à la main. Nous comptons environ 8 à 10 pièces/

personne

Allergènes : lactose, œufs

Tomate à la Provençale

2,80€/part

Allergène : sans

Soufflé de haricots verts

2,80€/part

Présenté en coupelle individuelle

Allergènes : lactose, œufs

Flan de courgettes

2,80€/part

Présenté en coupelle individuelle

Allergènes : lactose, œufs

Risotto aux légumes

3,80€/part

Allergène : lactose

Tian de légumes

4,80€/part

Allergène : sans



Les plats sont emportés froids (chaud sur demande avec un supplément de 0,30 €/personne)

5. DESSERTS

les fromages

Fromage blanc nature (la Mère Richard)

1€/part

Allergènes : lactose

Plateau de fromages affinés

30€

Pour 12 personnes
Tomme de Savoie, Comté, Ossau-Iraty, Brie, chèvre fermier, Saint-Marcellin «La Mère Richard», vache fermier. Le choix peut varier selon vos envies et la disponibilité du moment

Allergènes : lactose

les bouchées sucrées

Mignardises

1,40€/pièce

Le plateau de 20 pièces assorties

27,60€

Le plateau de 45 pièces assorties

62€

Bavarois aux fruits, tartelettes aux fruits de saison, assortiment tout chocolat, choux pâtissiers, choux chantilly, éclairs aux chocolat ou café...

Allergènes : gluten, lactose, œufs, arachide, fruits à coques, sésame, arachide

Tarte bressanne

28€/pièce

Les plaques (40X60) se vendent découpées en 96 bouchées

- au sucre
- à la crème
- aux pralines
- aux pépites de chocolat

Allergènes : gluten, lactose, œufs



Dôme rubis

3,90€/part

Allergènes : gluten, lactose, œufs, fruits à coque



Mousse au chocolat

2,50€/part

Allergènes : lactose, œufs

les desserts portions



Tarte aux fruits rouges

2,50€/part

Allergènes : gluten, lactose, œufs

Tarte aux pommes ou tarte aux abricots

2,20€/part

Allergènes : gluten, lactose, œufs

Salade de fruits de saison

3,50€/part

Présentation en coupelle individuelle

Allergène : sans



Tarte au citron

2,50€/part

Allergènes : gluten, lactose, œufs

Tarte aux pralines

2,50€/part

Sur pâte sablée

Allergènes : gluten, lactose, œufs, amandes

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 DONNEES 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

