

BUFFET COCKTAIL (160€)

Pour 10 pers. (12 bouchées/pers.)

1 plateau de 24 Mini tartelette salées

à la tomate, poisson, légumes, oignon

1 plateau de 40 sandwiches surprise

Houmous-légumes marinés / Asperge-fromage frais
Délice de poivron / Fromage de chèvre, tomates
marinées / Saumon fumé, fromage et œufs de truite
Duo de saumon / Rillettes de poisson blanc
Assortiment surprise sur le plateau, pas de choix possible

2 plateaux Saveurs Festives - 18 pièces

12 Mini burger rosbif
12 Mini burger volaille
12 Mini pain polaire au saumon fumé

1 plateau Les Délices - 24 pièces

6 Mini Verrines Tartare de Saumon sur purée de courgettes
6 Mini Verrines Tapenade d'aubergine et poivronnade
6 Mini Paniers Tartare Mangues / ananas et crevettes
6 Mini Paniers Salade mini pâtes à la provençale

BUFFET FROID (160€)

Farandole de Salades Composées

Taboulé ou Salade de Riz, Salade Niçoise, Salade de
pâtes aux légumes (250g / pers. en tout)

Présentation en saladier - Le choix des salades peut être modifié
selon les produits du marché

Plateau du chef

Jambon cru de Pays Rôti de Bœuf
Saucisson Sec Rôti de Porc
Pâté en croute

L'assortiment peut être adapté à vos envies. Accompagné de
mayonnaise et de cornichons.

Origine des viandes : France pour le porc, UE pour le bœuf



LE BARBECUE

sur commande

Kit "Barbecue du soir "

29.50€ le Kit

4 Chipolatas nature
4 Saucisses aux herbes
4 Merguez
4 Hauts de cuisse de poulet Tex Mex
Origine : Viande de bœuf, porc et de volaille française



Kit "Grill Master"

49.50€ le Kit

4 Mini brochettes de filet de bœuf
au poivre noir et au sel de Guérande
4 Mini brochettes de volaille Miel & Citron
4 Hauts de cuisse de poulet Tex Mex
4 Escalopes de filet mignon de porc
mariné à la tomate provençale
Origine : Viande de bœuf, porc et de volaille française

Nos brochettes marinées

* Filet de bœuf : Poivre noir et sel de Guérande
* Volaille : Miel et citron
* Crevettes : Curry coco ou miel citron

Nos viandes marinées

* Aiguillettes de canard : Poivre noir et sel de Guérande
* Haut de cuisse de poulet sans os : Tex Mex
* Filet mignon de porc : tomate à la provençale
* Echine de porc : Tex Mex
* Poitrine de porc : Graines Aztec (moutarde, baies roses, persil, échalotes)

Origine des viandes de bœuf, volaille, porc, canard : France

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi : Fermeture **Jeudi - Vendredi :** 8h-13h / 15h-19h
Mardi : 8h-13h / 15h-19h **Samedi :** 8h-13h / 14h30-19h
Mercredi : 8h-13h **Dimanche :** 8h-12h

Commande :

04 78 06 10 42 ou contact@chanel-traiteur.fr
276 Grande Rue, 01120 Montluel

www.chaneltraiteur.com



LES RECETTES DU PRINTEMPS

Disponibles d'Avril à Septembre



www.chaneltraiteur.com

ENTRÉES

Froides

Tartare de saumon sur purée de courgettes 7,50 €
Allergènes : poisson

Tartare de Saint Jacques sur poivronnade 7,50 €
Allergènes : mollusques

Fond d'artichaut norvégien 9.00€
Allergènes : poisson, œuf, sulfites

Terrine de légumes 5.00€
Accompagnée de mayonnaise
Carotte, chou fleur, brocoli

POISSONS

Pavé de saumon à l'oseille 8.50€
Allergènes: poisson, crustacé, lactose

Dos de Cabillaud sauce citronnée 9.00€
Origine : Sauvage, Atlantique Nord-Est
Allergènes : poisson, crustacé, lactose

Cassiolette de Grenouille en persillade 8.00€
6 cuisses par portion
Allergènes: lactose

Cassiolette Blanquette de poissons à la provençale 8.00€
Les poissons : saumon, cabillaud, lieu-colin
Origine : Atlantique nord-est
Allergènes : poisson, trace de crustacé, lactose

Paëlla au poisson 12.00€ / part
Allergènes : mollusque fruits de mer, poisson, crustacés

LÉGUMES

Tian de légumes 5,00€ / part
Courgettes, aubergines, tomates, huile d'olive

Panier de Flan de courgette 3.00€ / part
Allergènes: lactose, œufs
Coupelle en bois individuelle

Flan de courgettes
Allergènes : lactose, œufs
Le plat de 2 personnes 7.00€ le plat
Le plat de 4 personnes 14.00€ le plat
Le plat de 6 personnes 21.00€ le plat

Fagot de haricots verts 3,00€ / part
2 pièces par portion (soit 1.50€ pièce)
Allergènes: lactose

Panier Soufflé aux asperges 4.80€ / part
Allergènes : lactose, œufs
Coupelle en bois individuelle

Soufflé aux asperges
Allergènes : lactose, œufs
Le plat de 2 personnes 10.00€ le plat
Le plat de 4 personnes 20.00€ le plat
Le plat de 6 personnes 30.00€ le plat

Gratin dauphinois 4.00€ / part
Allergènes : lactose

VIANDE

Suprême de poulet fermier à la crème 10,00€ / part
Allergènes: lactose gluten
Origine : France

Suprême de poulet fermier aux écrevisses 14.00€ / part
Allergènes : lactose, gluten, crustacés
Origine : France

Jambon de porcelet rôti 7.00€ / part
Allergènes : sans
Origine : UE
Supplément (2€/pers):
Sauce aux mangues
Sauce forestière
Choix à déterminer à la commande
Allergènes : lactose, gluten, cèleri

Paëlla au poulet 10.00€ / part
Allergènes : mollusque fruits de mer, poisson, crustacés

COCKTAIL

Mini verrine entre Terre & Mer 24.00€ le plateau
Mini verrine Carpaccio de Bœuf & crème d'oignons
Mini verrine Tartare de saumon sur guacamole
Mini verrine Rillettes de Sardine sur poivronnade
Allergènes: poisson, lactose

Mini verrine du soleil 24.00€ le plateau
Mini verrine Houmous citronné et poivronnade
Mini verrine Caviar d'aubergine et tapenade de courgettes
Mini verrine Tapenade de tomates aux olives