

LE CHANTEMERLE
Traiteur

les papillons d'aix
entreprises

Photos non-contractuelles

Restaurant Le Chantemerle

les papillons d'aix
des parcours singuliers, une offre plurielle

La performance les entreprises adaptées qui a du sens

Qui sommes-nous? 3

Cocktails et Finger Food 4

Planches à Partager, Buffets froids, Plats Chauds & Sucrés 6

Petits Déjeuners, Lunch Box et Plateaux Repas 9

Salles de Séminaire 11

Les prix figurants dans ce catalogue sont exprimés TTC.
Toutes nos prestations sont proposées à emporter.
Pour toute précision relative aux conditions de livraison, aux disponibilités ou à nos services, n'hésitez pas à contacter notre équipe.

Restaurant Le Chantemerle

les papillons d'aix
des parcours singuliers, une offre plurielle

L'Entreprise Adaptée LE CHANTEMERLE met son savoir-faire au service de **vos réceptions professionnelles et privées.**



Choisir Le Chantemerle, c'est faire appel à un traiteur qui allie **exigence professionnelle**, **qualité gastronomique** et **engagement humain**.

La performance les entreprises adaptées qui a du sens

En tant qu'entreprise adaptée, nous favorisons **l'emploi et l'accompagnement de personnes en situation de handicap**, en leur offrant un environnement de t**ravail valorisant et adapté**. Cette mission donne du sens à notre activité, sans jamais compromettre notre niveau d'exigence.

Chaque prestation est élaborée avec le même objectif : vous proposer une expérience culinaire de qualité, aussi savoureuse qu'élégante.





Nous sélectionnons avec soin nos produits, privilégions des recettes inspirées de la saison et des richesses de notre terroir régional. Cette démarche nous permet de garantir fraîcheur, authenticité et créativité tout au long de l'année.





Notre équipe conçoit et réalise des **buffets**, **cocktails**, **pauses gourmandes** et **réceptions** pour les entreprises, collectivités et particuliers. Des formules complètes aux prestations personnalisées, notre équipe peut étudier vos demandes spécifiques.



Grâce à l'implication de nos équipes et à une organisation rigoureuse, nous vous accompagnons dans la réussite de vos événements avec professionnalisme, réactivité et attention aux détails.

L'ÉCONOMIE ESS EN MIEUX

LE CHANTEMERLE, c'est la rencontre entre un engagement humain porteur de valeurs et un savoir-faire traiteur reconnu.
Une autre façon de recevoir sans jamais faire de compromis sur la qualité.

COCKTAILS

À la carte

Nos pièces cocktail :

Tortilla tomate mozzarella	1,70 €
Mini chou crème fouettée au pesto	1,70 €
Brochette tomate cerise et bille de mozzarella	1,30 €
Sablé parmesan, mousse fromage frais	1,40 €
Croustillant de pomme de terre, crème de poivron	1,70 €
Macaron figue chèvre	1,90 €
Verrine de betterave rouge chèvre et graines de pavot	2,00 €
Briochin chiffonnade de jambon cru	1,70 €
Tortilla jambon cru pesto	1,40 €
Lunch sésame poulet aigre douce	1,70 €
Burger feuilleté, effiloché de bœuf	2,20 €
Briochin magret de canard et confit de figues	1,90 €
Moelleux citron aneth, truite fumée	2,40 €
Pain suédois crevette avocat tomate confite	1,90 €
Bretzel garni de truite fumée	1,90 €
Tortilla saumon fumé	1,80 €
Lobster brioché crevette avocat	1,90 €
Blinis de truite fumée, crème fouettée	1,80 €

Nos formules

(Commande pour 20 personnes minimum)

Formule 5 pièces par personne :

Tortilla tomate mozzarella
Mini chou crème fouettée au pesto
Brochette tomate cerise et bille de mozzarella
Briochin chiffonnade de jambon cru
Moelleux citron aneth, truite fumée

8,50 € PAR PERSONNE

Formule 7 pièces par personne :

Sablé parmesan, mousse fromage frais
Croustillant de pomme de terre, crème de poivron
Macaron figue chèvre
Tortilla jambon cru pesto
Lunch sésame poulet aigre douce
Pain suédois crevette avocat tomate confite
Bretzel garni de truite fumée

11,50 € PAR PERSONNE

Formule 9 pièces par personne :

Croustillant de pomme de terre, crème de poivron
Macaron figue chèvre
Verrine de betterave rouge chèvre et graines de pavot
Lunch sésame poulet aigre douce
Burger feuilleté, effiloché de bœuf
Briochin magret de canard et confit de figues
Tortilla saumon fumé
Lobster brioché crevette avocat
Blinis de truite fumée, crème fouettée

16,00 € PAR PERSONNE

Photos non-contractuelles

FINGER FOOD

Nos formules

(Commande pour 20 personnes minimum)

Formule 9 pièces par personne :

Salade de choux et carottes raisin sec
Chausson à la tomate
Brochette de tomates mozzarella pesto
Tortilla de légumes
Briochin encre de seiche et sa truite fumée
Quiche lard paysan
Cake jambon emmental de Savoie
2 Mignardises sucrées *

19,50 € PAR PERSONNE



Formule 11 pièces par personne :

Salade de quinoa et petits légumes
Charlotte et ses oignons rouges
Tapas tomate confite, crème stracciatella
Briochin encre de seiche et sa truite fumée
Mimosa et son chorizo grillé
Brochette courgettes mozzarella et saumon
Tartelette crème d'artichaut et poivron
Pain bretzel jambon cru
Quiche lard paysan
2 Mignardises sucrées *

23,50 € PAR PERSONNE

Formule 13 pièces par personne :

Salade de penne poulet façon César
Perles océane
Sablé parmesan, crémeux d'haricots, magret de canard séché
Lunch de poulet aigre douce
Tapas de thon, oignons rouges en pickles et radis
Verrine de petits pois, crème citronnée et chorizo grillé
Focaccia ail basilic et jambon cru
Brochette de poulet tandoori
Tartelette crème d'artichaut et poivron
Bretzel crème moutarde et son rôti de bœuf
3 Mignardises sucrées *

30,50 € PAR PERSONNE

* MIGNARDISES SUCRÉES AU CHOIX PARMI :

Brochette de fruits frais
Panna cotta chocolat
Tiramisu fruits rouges
Fondant chocolat
Crème vanille façon crème brulée
Tartelette citron meringuée
Mousse chocolat
Tartelette fruits de saison
Tartelette banane caramel
Chou craquelin à la pistache





Photos non contractuelles

PLANCHES À PARTAGER

Une sélection de produits frais choisis
avec attention par nos soins

Planche de fromages :

Tomme de Savoie, Comté,
Reblochon, St Maure,
Tome des Bauges

25,00 €

Planche de charcuterie :

Jambon Cru, Jambon Blanc,
Rosette, Mortadelle,
Saucisson à l'Ail

25,00 €

Planche végétarienne :

Légumes à Croquer, Tzatsiki,
Tomates Confites, Tapenades
Variées

20,00 €

Planche mixte :

Assortiment de charcuteries
et de fromages

26,50 €

Planche chaude :

Mini pizza, mini Quiche,
chouquette emmental

17,50 €

Pain serviette :

petit pain de 50g

0.50 €









Photos non contractuelles

BUFFETS FROIDS

Nos formules

Formule Classique :

3 Viandes + 3 Accompagnements AU CHOIX

16,50€/PERSONNE

Nos Viandes :	Nos Salades :
Rôti de porc	Carottes râpées
Rôti de bœuf	Salade de concombre
Blanc de poulet	Pommes de terre vinaigrette
Rôti de dinde	Céleri rémoulade
Jambon sec et blanc	Betteraves rouges
	Salade piémontaise
	Coleslaw
	Taboulé
	Macédoine

Formule Gourmande :

4 Viandes + 5 Accompagnements AU CHOIX

24,50€/PERSONNE

Nos Viandes :	Nos Salades :
Gigot d'agneau rôti	Carottes râpées
Rôti de bœuf	Macédoine
Blanc de poulet	Céleri rémoulade
Rôti de dinde	Pommes de terre vinaigrett
Jambon sec et blanc	Betteraves rouges
Rôti de porc	Salade niçoise
Saumon fumé	Salade façon césar
Saumon gravlax	Salade italienne
Charcuteries fines	Salade Japonaise
Pâté en croute	Salade de concombre
	Piémontaise
	Taboulé
	Coleslaw



Nos fromages régionaux en buffet :

Avec 3 variétés de fromages

3,00€ PAR PERSONNE

Avec 4 variétés de fromages

4,00€ PAR PERSONNE

Avec 5 variétés de fromages

4,50€ PAR PERSONNE





Photos non-contractuelles

PLATS CHAUDS

Nos plats :

(À partir de 20 personnes)

Tartiflette et salade	11.00 €
Croziflette et salade	12,00 €
Bœuf Bourguignon	10,00 €
Blanquette de Veau	11,00 €
Choucroute traditionnelle	12,00 €
Escalope Savoyarde (jambon cru, reblochon)	12,00 €
Lasagne bolognaise et salade	10.00 €
Lasagne ricotta épinard chèvre et salade	10,00 €
Pavé de Saumon sauce Hollandaise	13,00 €
Brochette de volaille tandoori	12,00 €
Dos de Cabillaud au chorizo	13,00 €
Rougail saucisses	10,00 €
Couscous royal	14,00 €
Poulet Basquaise	10,00 €
Parmentier de canard	15,00 €
Coq au vin	13,00 €



Nos accompagnements :

(1 par plat)

Bavarois de légumes de saison
Gratin de pomme de terre façon sarladaise
Écrasé de patates douces
Fondue de poireaux - Gratin Dauphinois
Riz pilaf - Ratatouille

SUCRÉS

Nos gâteaux et nos tartes

	(25 parts)	(10 parts)
Croquant au chocolat	2.50€ /part	62.50 €
Entremet spéculoos caramel	2.60€ /part	65.00€
Crémeux framboise coco	2.60€ /part	65.00€
Tarte citron meringuée	1.80€ /part	18.00 €
Croustillant aux pommes	2.60€ /part	16.00€



Nos mignardises

(10 de chaque minimum)

1.00€ / PIÈCE

Brochette de fruits frais - Tartelette banane caramel
Panna cotta chocolat - Tartelette citron meringuée
Tiramisu fruits rouges - Tartelette fruits de saison
Fondant chocolat - Chou craquelin à la pistache
Crème vanille façon crème brulée - Mousse chocolat

PETITS DÉJEUNERS

À partir de 10 personnes

Le classique :

3 mini viennoiseries
Jus de fruits au choix (pomme, orange, citronnade)
Eau minérale (0,50cl)
Thé ou Café

6,00 € PAR PERSONNE



Le Gourmand :

3 mini viennoiseries
Jus de fruits au choix (pomme, orange, citronnade)
Eau minérale (0,50cl)
Thé ou Café
1 muffin
1 brochette de fruits frais

8.50 € PAR PERSONNE

LUNCH BOX

À partir de 5 personnes

Le lunch classique :

1 Boisson Froide
1 Paquet de Chips
1 Sandwich
1 Fruit de Saison

9,50 € PAR PERSONNE

Le lunch gourmet:

1 Paquet de Chips
1 Boisson Froide
1 Salade Composée de Saison
1 Sandwich
1 Yaourt de Savoie
1 Fruit de Saison

11,50 € PAR PERSONNE



Au choix parmi

Boissons disponibles :

Eau plate 50cl
Eau gazeuse 50cl
Coca-cola
Orangina
Jus d'orange

Sandwichs disponibles :

Pain Bagnat au poulet	Bagnat, mayonnaise, poulet, salade, tomate
Pain Bagnat au thon	Bagnat, mayonnaise, thon, salade, tomate
Sandwich à la dinde	Viennois, beurre, jambon de dinde, (fromage sur demande), cornichon
Sandwich au jambon	Viennois, beurre, jambon, (fromage sur demande), cornichon
Sandwich crudités	Viennois, mayonnaise, crudités de saison
Quiche lorraine	Pâte brisée, jambon, œuf, lait, fromage

Photos non-contractuelles

PLATEAUX REPAS

À partir de 10 personnes

Plateau du marché

1 Entrée
1 Plat + 1 Garniture
1 Fromage
1 Dessert

17€50 PAR PERSONNE





Plateau du gourmet

1 Entrée
1 Plat + 1 Garniture
2 Fromages
1 Dessert pâtissier
1 pain & 1 Bouteille d'eau 50cl

24€50 PAR PERSONNE





Nos menus sont élaborés sur demande et varient selon les saisons ainsi que la formule choisie. Cette flexibilité nous permet de proposer des produits frais, de qualité et adaptés à vos envies.

SALLES DE SÉMINAIRE







Salle Le Corsuet

Une salle intimiste de 20 m², élégante, favorisant les échanges et le travail d'équipe.

Capacité maximale :
10 personnes en U et 15 personnes en cocktail.

Équipement audiovisuel :
Grand écran tactile, chevalet

40€ LA DEMI-JOURNÉE

70€ LA JOURNÉE

Café d'accueil et de bienvenue

3€20 PAR PERSONNE

2 Mini Viennoiseries
Café, Thé ou Infusion
Jus de fruits

Pause Gourmande du matin

3€80 PAR PERSONNE

Cookie et Muffin
Café, Thé ou Infusion
Jus de fruits

Pause Sucrée d'après-midi

4€00 PAR PERSONNE

Biscuit Fournil de Belledonne
Café, Thé ou Infusion
Jus de fruits



Salle Le Chantemerle

Une salle lumineuse de 150 m², modulable et fonctionnelle. Équipée d'un bar d'angle et bénéficiant d'une vue sur le lac.

Capacité maximale :
100 personnes en théâtre, 30 personnes en U et 80 personnes en cocktail.

Équipement audiovisuel :
Vidéoprojecteur, micro, sonorisation, chevalet, pupitre

160€ LA DEMI-JOURNÉE

250€ LA JOURNÉE







Notre Forfait Pro

40€00 PAR PERSONNE

Tarif comprenant la location de la salle, le café d'accueil, la pause gourmande du matin, le déjeuner de saison et la pause sucrée de l'après-midi, pour un minimum de 30 personnes.

Déjeuner de Saison

20€00 PAR PERSONNE

1 Entrée
1 Plat et sa Garniture
1 Fromage
1 Dessert

Mange-debout

10€00 PAR PIÈCE

Ce tarif comprenant la location d'un mange debout et de sa nappe-housse.





Derrière chaque réception réussie, une équipe engagée. **LE CHANTEMERLE** conjugue savoir-faire traiteur, professionnalisme et valeurs humaines pour vous offrir une expérience de qualité, aussi bien pour vos événements professionnels que privés.

Nous contacter :

04 79 88 05 15
lechantemerle@apei73aix.org
www.lechantemerle.fr

Local et bon !



Le Chantemerle, c'est aussi :

- un **restaurant** ouvert du lundi au vendredi de 12h00 à 13h30
- un service de **portage de repas à domicile** sur Aix-les-Bains

Entreprise adaptée qui répond à l'obligation OETH pour les entreprises.

Imprimé par Imprimerie de Savoie. Ne pas jeter sur la voie publique.