

Catalogue Traiteur



COCKTAILS

À LA CARTE

NOS FORMULES

(commande pour 20 personnes minimum)

FORMULE AVEC 5 PIÈCES PAR PERSONNE

Verrine	Crème de fromage frais et son tartare de tomate
Verrine	Betterave, huile de noix et feta
Mini	Roulé et son crémeux au thon
Mini	Navette mousse charcutière
Brochette	Tomate cerise et bille de mozzarella

8€00
par personne

FORMULE AVEC 7 PIÈCES PAR PERSONNE

Verrine	Purée d'avocat et son tartare de tomate
Verrine	Cœur de palmier et râpé de surimi
Verrine	Houmous au cumin et son chorizo persillé
Mini	Briochin et sa rilette de thon échalote
Mini	Roulé crème citronnée et saumon ciboulette
Mini	Canapé mousse de chèvre épicée
Brochette	Melon charentais et son jambon cru

11€00
par personne

FORMULE AVEC 9 PIÈCES PAR PERSONNE

Verrine	Crémeux de saumon et son tzatziki concombre
Verrine	Caviar de courgettes et olives noires
Verrine	Lentilles au lard paysan et son œuf de caille
Mini	Roulé crème citronnée et saumon fumé ciboulette
Mini	Moelleux légumes verts et sa crème de poivron
Mini	Canapé tapenade et sa chiffonnade de Serrano
Mini	Canapé mousse de chèvre épicée
Mini	Briochin et sa rilette de thon échalote
Brochette	Magret de canard et sa pomme granny

15€50
par personne

Nos Brochettes :

Magret de canard et sa pomme granny	1,80 €
Melon charentais et son jambon cru	1,20 €
Tomate cerise et bille de mozzarella	1,70 €

Nos Canapés :

Roulé crème citronnée et saumon fumé ciboulette	1,80 €
Briochin et sa rilette de thon échalote	2,10 €
Roulé et son crémeux au thon	1,50 €
Mousse de chèvre épicée	1,65 €
Tapenade et sa chiffonnade de Serrano	1,75 €
Moelleux légumes verts et sa crème de poivron	1,90 €
Navette mousse charcutière	1,35 €

Nos Verrines :

Betterave, huile de noix et feta	2,00 €
Caviar de courgettes et olives noires	1,10 €
Cœur de palmier et râpé de surimi	1,60 €
Crème de fromage frais et son tartare de tomate	2,00 €
Crémeux de saumon et son tzatziki concombre	2,90 €
Houmous au cumin et son chorizo persillé	2,20 €
Lentilles au lard paysan et son œuf de caille	2,70 €
Purée d'avocat et son tartare de tomate	2,35 €

Minimum de 20 pièces par recette pour les brochettes, canapés et verrines

Nos Plateaux :

Charcuteries - 10 personnes <i>Jambon cru, jambon blanc, rosette, saucisson à l'ail, saucisson sec</i>	25,00 €
Fromages - 10 personnes <i>Tomme de Savoie, Comté, Reblochon, Brillat-Savarin, St Maure</i>	25,00 €
Chaud - 15 pièces <i>Pizzas, Quiches, Gougères</i>	16,50 €
Pain Surprise - 50 pièces	39,00 €

Nos prix catalogue sont en TTC.
Toutes nos prestations sont à emporter ou en livraison.
Renseignements complémentaires auprès de notre service traiteur.

COCKTAILS DINATOIRES

À LA CARTE

NOS FORMULES

(commande pour 20 personnes minimum)

FORMULE AVEC 9 PIÈCES PAR PERSONNE

Taboulé aux agrumes	Wrap de légumes
Brochette de tomate mozzarella	Navette au thon
Bretzel curry et son rôti de dinde	Brownie aux noix
Cake jambon emmental de Savoie	Feuilleté aux pommes
Céleri rémoulade	

19€50
par personne

FORMULE AVEC 10 PIÈCES PAR PERSONNE

Club sandwich à la truite fumée	Quiche au lard paysan *
Salade de pâtes méditerranéenne	Focaccia tomate mozzarella
Briochin éffiloché de cochon	Wrap de légumes
Bretzel crème de moutarde et rosbif	Salade de fruits frais
Brochette de melon jambon cru	Panna cotta caramel

23€50
par personne

FORMULE AVEC 12 PIÈCES PAR PERSONNE

Briochin crème de citron saumon	Charlottes et ses oignons rouges
Bretzel crème de moutarde et rosbif	Perles océanes
Coleslaw raisin sec et fromage blanc	Wrap de légumes
Quiche au lard paysan *	Salade de fruits frais
Chausson à la tomate basilic *	Moelleux chocolat
Brochette de poulet tandoori *	Tiramisu fruits rouges

30€50
par personne

VÉGÉTARIENS :

Brochette de tomate mozzarella	
Céleri rémoulade	2,10 €
Charlottes et ses oignons rouges	2,10 €
Chausson à la tomate basilic *	2,30 €
Coleslaw raisin sec et fromage blanc	2,30 €
Focaccia tomate mozzarella	2,80 €
Salade de pâtes méditerranéenne	2,40 €
Taboulé aux agrumes	2,10 €
Wrap de légumes	2,50 €

POISSONS :

Briochin crème de citron saumon	2,90 €
Club sandwich à la truite fumée	3,10 €
Navette au thon	2,70 €
Perles océanes	2,40 €

VIANDES :

Bretzel crème de moutarde et rosbif	2,90 €
Bretzel curry et son rôti de dinde	2,90 €
Briochin éffiloché de cochon	3,20 €
Brochette de melon jambon cru	2,70 €
Brochette de poulet tandoori *	3,20 €
Cake jambon emmental de Savoie	2,50 €
Quiche au lard paysan *	2,70 €

SUCRÉS :

Brownie aux noix	2,50 €
Feuilleté aux pommes	2,50 €
Moelleux chocolat	2,80 €
Panna cotta caramel	2,50 €
Salade de fruits frais	2,50 €
Tiramisu fruits rouges	2,70 €

Nos prix catalogue sont en TTC.
Toutes nos prestations sont à emporter ou en livraison.
Renseignements complémentaires auprès de notre service traiteur.

BUFFETS

NOS FORMULES

(commande pour 20 personnes minimum)

LE CLASSIQUE

Terrine de campagne	Rôti de dinde
Pâté en croute	Rôti de porc
Rosette tranchée	
Salade de riz	Carottes râpées
Taboulé	Tomate mozzarella
Tomme de Savoie	Brie
Mayonnaise	Cornichons

15€50
par personne

LE CAMPAGNARD

Mortadelle	Poulet
Saucisson à l'ail	Rosbif
Rosette tranchée	Rôti de porc
Jambon blanc	Piémontaise
Coleslaw	Salade de lentilles au lard
Salade de riz	Taboulé
Salade verte	Melon
Tomme de Savoie	Tomme de Brebis
Brie	Beurre
Mayonnaise	Cornichons

25€50
par personne

LE GÉNÉREUX

Mortadelle	Rosbif
Saucisson à l'ail	Rôti de porc
Rosette	Rôti de veau
Jambon de Paris	Rôti de dinde
Jambon de pays	Saumon froid
Coleslaw	Salade de riz niçoise
Salade de perle de la mer	Taboulé
Piémontaise	Melon
Tomme de Savoie	St Maure
Emmental	Salade verte
Mayonnaise	Cornichons
	Beurre

32€50
par personne

LE SUCRÉ

Croquant au chocolat	(25 parts)	62,50 €	(2,50€ /part)
Entremet spéculos Caramel	(25 parts)	65,00 €	(2,60€ /part)
Crèmeux framboise noix de coco	(25 parts)	65,00 €	(2,60€ /part)
Tarte au citron meringuée	(10 parts)	18,00 €	(1,80€ /part)
Croustillant aux pommes	(10 parts)	16,00 €	(1,60€ /part)

Nos prix catalogue sont en TTC.
Toutes nos prestations sont à emporter ou en livraison.
Renseignements complémentaires auprès de notre service traiteur.

PLATEAUX REPAS

PLATEAU GOURMET

PLATEAU DU MARCHÉ

**1 entrée
au choix**

Carottes râpées

Terrine de campagne

Salade de tomates mozzarella

» » » » » » » »

Rôti de dinde et sa mayonnaise au curry,
Haricots verts à l'échalote.

**1 plat
au choix**

Tourte froide aux légumes et chèvre,
salade verte

Tranchette de porc à la moutarde, salade
de pâtes à la méditerranéenne

» » » » » » » »

Emmental

Saint Marcellin

Tomme grise

» » » » » » » »

Feuilleté aux pommes

Flan pâtissier

Brownie

**1 dessert
au choix**

17€50
par personne

**1 entrée
au choix**

Wrap de légumes

Taboulé aux agrumes

Melon et son jambon cru

» » » » » » » »

Saumon froid crème à l'aneth et ses
tagliatelles aux petits légumes

**1 plat
au choix**

Filet de poulet crumble de champignons,
Pommes de terre fondantes aux oignons
rouges

Bœuf cuit, wok de légumes
façon thaïe

» » » » » » » »

Comté

Saint Marcellin

Tomme grise

» » » » » » » »

Moelleux chocolat

Tartelette citron

Bavarois fruits rouges

**2 fromages
au choix**

**1 dessert
au choix**

26€50
par personne

Nos prix catalogue sont en TTC.
Toutes nos prestations sont à emporter ou en livraison.
Renseignements complémentaires auprès de notre service traiteur.

NOS SALLES DE SEMINAIRE

NOS SALLES

SALLE DU CHANTEMERLE

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

Capacité maximale :	En théâtre	100 personnes
	En U	30 personnes
	En cocktail	80 personnes
Superficie :	150 m ²	
Équipement audiovisuel :	Vidéoprojecteur, Microphone, Sonorisation, Chevalet, Pupitre	
Tarif :	demi-journée	160 €
	journée	250 €



SALLE LE CORSUET

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

Capacité maximale :	En U	10 personnes
	En cocktail	15 personnes
Superficie :	20 m ²	
Équipement audiovisuel :	Grand Écran Tactile; Chevalet	
Tarif :	demi-journée	40 €
	journée	70 €



À LA CARTE

CAFÉ D'ACCUEIL

2 Mini Viennoiseries
Café, Thé ou Infusion
Jus de fruits

3€20
par personne

PAUSE GOURMANDE

Cookie et Muffin
Café, Thé ou Infusion
Jus de fruits

3€80
par personne

PAUSE SUCRÉE

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



4€00
par personne

DÉJEUNER DE SAISON

Une entrée, un plat, un fromage et un dessert

20€00
par personne

NOTRE FORFAIT PRO

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.

35€00
par personne

Nos prix catalogue sont en TTC.
Toutes nos prestations sont à emporter ou en livraison.
Renseignements complémentaires auprès de notre service traiteur.

LE CHANTEMERLE, c'est aussi :

- Un **restaurant**, ouvert du lundi au vendredi de 12h00 à 13h30
- Un service de **portage de repas** à **domicile** à Aix-les-Bains et ses alentours

Le **C** *Restaurant*
hantemerle

Nous contacter :

04 79 88 05 15

lechantemerle@apei73aix.org

www.lechantemerle.fr

