



Denis Chanoit



LA CARTE MAGASIN

Traiteur – Chef à domicile

COCKTAILS

	TARIFS	Quantité
Canapé	0.80 €	la pièce
Réduction chaud	0.90 €	la pièce
Réduction sucrée	0.85 €	la pièce
Petit pain au lait	0.90 €	la pièce
Panier de crudités : 6 crudités différentes	2.50 €	la part
4 Mini brochettes : jambon, saumon fumé, fromage, crudité etc.	2.50 €	la part
Pain surprise pour 10 personnes	21.00 €	la pièce
Tapas assortiments	0,80 €	la pièce

MISE EN BOUCHE SALEES

Brochette chinoise de saumon fumé roulé	1.50 €	la pièce
Timbale de tartare de bœuf aux pistaches	1.50 €	la pièce
Verrine de tartare de St Jacques et saumon	1,50 €	la pièce
Cuillère de poulet à la marocaine aux épices douces	1.50 €	la pièce
Brochette chinoise de magret de canard et raisin	1.50 €	la pièce
Nacre de St Jacques en carpaccio	1.50 €	la pièce
Autres sortes selon le marché du jour	1,50 €	la pièce

MISE EN BOUCHE SUCREES

Timbale au chocolat et griottes	1.50 €	la pièce
Timbale de fruits exotiques	1.50 €	la pièce
Timbale aux agrumes	1.50 €	la pièce
Verrine de rubis aux fruits rouges	1.50 €	la pièce
Verrine de mousse mascarpone exotique	1.50 €	la pièce
Autres sortes selon le marché du jour	1,50 €	la pièce

LES SALADES COMPOSEES

Les crudités : carottes, céleris, betteraves, concombres	1,00 €	les 100g
Salade piémontaise ou taboulé	1.30 €	les 100g
Salade niçoise	1.30 €	les 100g
Salade Brésilienne : riz, ananas, chorizo, amandes, thon	1.30 €	les 100g
Salade Grecque : fêta, poivron, olives, concombre, oignons	1.30 €	les 100g
Salade californienne : poulet, maïs, poivrons, fond d'artichaut, ananas	1.30 €	les 100g
Salade exotique aux crevettes : mangues, crevettes, papaye, pastèque, pomélos	2.50 €	les 100g
Salade périgourdine ou Marco polo	2.50 €	les 100g

LES ENTREES FROIDES

Avocat cocktail	3.50 €	la pièce
Ballottine de saumon aux tomates confites, aux épices douces	3.50 €	la part
Terrine de Saint Jacques	4,00 €	les 100g
Coquille de saumon	3.60 €	la pièce
Pamplemousse cocktail	3.60 €	la pièce
Aspic mousse de saumon fumé et écrevisses	3,80 €	la pièce
Avocat au crabe	3.80 €	la pièce
Foie gras de canard Maison et son pain d'épices du Pont Neuf	6,00 €	la part
Saumon fumé et son blinis	6.20 €	les 100g
Assortiment nordique : saumon fumé, truite fumé, crevettes, St Jacques, citron, blinis, mayonnaise	6.70 €	la part

LES ENTREES CHAUDES

Croustillant de camembert au caramel épicé	3.40 €	la pièce
Brick de chèvre frais au curry et tomates confites	4.50 €	la pièce
Papillote de cabillaud aux petits légumes	4,50 €	la pièce
Brochette de gambas provençale	5,00 €	la pièce
Cassolette de fruits de mer	5,50 €	la pièce
Bouchée de Saint Jacques et homard	6,00 €	la pièce
Bouchée au ris de veau	6,50 €	la pièce
Crème brûlée au foie gras	6,90 €	la pièce
Coquille ou brochette St Jacques au choix : avec 3 noix aux petits légumes, normande, fondue de poireaux, à la Bretonne, whisky	7,00 €	la pièce
Langouste parfumée au basilic	15,00 €	la demi
Homard flambé aux petits légumes	17,00 €	le demi

LES POISSONS

Servis avec une garniture

Pavé de cabillaud grillé sauce hollandaise	6.40 €	la part
Pavé de saumon rôti sauce à la passion	6.50 €	la part
Filet de sole roulé à la dieppoise	6.60 €	la part
Filet de dorade à la crème de poireaux	6,70 €	la part
Lieu jaune en papillote aux tomates confites	6.70 €	la part
Brochette de lotte à l'émulsion de poivrons	7.90 €	la part
Pavé de lieu jaune grillé sauce vin blanc	8.90 €	la part
Papillote d'empereur et gambas aux légumes croquants	9,00 €	la part
Filet de bar aux coques marinière	10,00 €	la part

LES VIANDES

Servis avec une garniture

Colombo de porc à l'indienne	6,00 €	la part
Bœuf bourguignon aux carottes	6,00 €	la part
Blanquette de veau aux petits oignons	6,50 €	la part
Médallions de veau et son jus	6,50 €	la part
Sauté de lapin à l'ancienne	6,50 €	la part
Grenadin de veau aux pleurotes	6.50 €	la part
Mijoté d'agneau au curry	6.50 €	la part
Suprême de pintade à l'estragon	6.60 €	la part
Filet mignon de porc rôti, sauce moutarde	7,20 €	la part
Tournedos de bœuf sauce forestière	11.80 €	la part

Tournedos Rossini et sa sauce foie gras	13,00 €	la part
---	---------	---------

LES GIBIERS

Servis avec une garniture

Magret de canard aux griottes et abricots, sauce miel	7,50 €	la part
Cuisse de canard confit à l'orange	8,00 €	la part
Caille crapaudine aux poires fondantes, infusion épices	9,00 €	la part
Pavé de biche aux navets et sauce grand veneur	10,00 €	la part
Pavé d'autruche à l'ananas et noisettes	10,00 €	la part

LES PLATS UNIQUES

Commander à partir de 10 parts

Tartiflette et sa salade	6,00 €	la part
Lasagne et sa salade	6,00 €	la part
Hachis parmentier	6,50 €	la part
Chili con cane	6,50 €	la part
Kig Ha Farz	7,50 €	la part
Choucroute garnie	7,80 €	la part
Couscous	7,80 €	la part
Cassoulet	8,00 €	la part
Jambon à l'os, grenailles rôties et ratatouille Maison	8,00 €	la part
Cochon grillé, grenailles rôties et ratatouille Maison	8,50 €	la part à partir de 20 parts
Paella	8.50 €	la part

LES VIANDES FROIDES

servis avec ses condiments

Chaud froid de volaille	3,50 €	la part
Assortiments de charcuterie (jambon, rosette, ail, pâté, rillettes, andouille et décoration)	4,00 €	la part
Canard en aiguillettes	4,00 €	la part
Jambon de virginie à partir de 20 personnes	4,20 €	la part
Assortiments de viandes froides : rôti de dinde, rôti porc, rosbif	5,00 €	la part

LES GARNITURES

Pommes paillasson	0.80 €	la part
Pomme Anna	0,80 €	la part
Blinis de pomme de terre	0,80 €	la part
Poire bordelaise	0.80 €	la pièce
Gratin dauphinois	0.80 €	la pièce
Flan de céleri ou courgette ou choux fleur ou brocoli	0,80 €	la pièce
Flan de griottes de Fougerolles et abricots	0.90 €	la pièce
Fagot d'haricots verts	1,00 €	la pièce
Bouchons de courgettes au boursin	1.30 €	la pièce
Fondue de poireaux	1.30 €	la pièce
Risotto	1,30 €	la part
Fagot d'asperges vertes	1,60 €	la pièce
Flan d'artichaut et noisettes	1,60 €	la pièce
Champignons farcis	1.60 €	la part
Grenailles rôties au beurre	1.60 €	la part
Tomates surprise provençale	1.60 €	la pièce
Poêlée de grenailles forestière	1.60 €	la part
Flan de champignons des bois	1.70 €	la pièce
Petits légumes	1.70 €	la part

Ratatouille	1,80 €	la part
Poêlée gourmande	2,00 €	la part
Mini légumes	3,00 €	la part

LES FROMAGES

Servis avec la vinaigrette

Trilogie du fromager sur son mesclun de salades	3.50 €	la part
Croustillant de brie sur son mesclun de salades	3.80 €	la part
Brick de chèvre frais à l'huile de noisette, mesclun de salades	4.00 €	la part
Plateau de fromages sur lit de salade au vinaigre de framboise	4.50 €	la part

LES DESSERTS

servis avec son coulis

Tarte aux pommes ou poire	1.70 €	la part
Poire caramel	2.30 €	la part
Opéra (chocolat et café)	2.30 €	la part
Dacquoise aux fruits rouges	2.30 €	la part
Feuillantine au chocolat amer	2,30 €	la part
Douceur abricots	2,30 €	la part
Douceur praliné mandarine	2,30 €	la part
Émotion de mangue passion	2,30 €	la part
Entremet cassis vanille	2,60 €	la part
Framboisier	2.60 €	la part
Croustillant aux trois chocolats	2.60 €	la part
Fraisier selon saison	2,60 €	la part
Pièce montée en choux et nougatine à partir de 10 parts	5,50 €	la part
Possibilité de faire diverse taille de gâteau et d'écriture dessus sur demande « offert »		

LES BOISSONS

Eau de source 1.5 L	1.50 €	l'unité
Badoit 1 L ou Perrier	2,00 €	l'unité
Jus d'orange 1 L	2,00 €	l'unité
Coca cola 1.5 L	2.50 €	l'unité
Côte du Rhône	5.50 €	l'unité
Sauvignon blanc	5.50 €	l'unité
Merlot rouge	6,00 €	l'unité
Buzet	6,00 €	l'unité
Gaillac rosé	6,00 €	l'unité
Château La Bruge en Graves blanc	7,00 €	l'unité
Château La Recogne bordeaux supérieur	9,00 €	l'unité
Saumur Champigny	8.00 €	l'unité
Vin pétillant	8.00 €	l'unité
Champagne : brut	21.00 €	l'unité

Forfait livraison de 8.00 € à 45.00 € selon distance.

Tarifs de vente à emporter TVA inclus

DENIS CHANOIT TRAITEUR SARL

119 rue de Paris 29200 BREST

Tél : 02.98.42.79.10 Port : 06.26.83.97.19 Fax : 02.98.42.52.72

E-Mail : denischanoit.traiteur@wanadoo.fr

Site : www.traiteur-chanoit.com