

**2011**

*Traiteur – Chef à domicile*

**MENU A 25 EUROS**

- Foie gras de canard maison et son pain épices du Pont Neuf
- Pavé de biche rôti grand veneur, flan de champignons, poêlée St Sylvestre, fagot d'asperges vertes
- Ou** - Pavé de saumon rôti à l'unilatéral, flan de petits légumes, risotto crémeux
- Trilogie du fromager sur son mesclun de salades
- L'absolu au chocolat croustillant et d'une truffe, sa crème anglaise

**MENU A 30 EUROS**

- Foie gras de canard maison et son pain d'épices du Pont Neuf
- Coquille de Noix Saint Jacques
- Pavé de biche rôti grand veneur, flan de champignons, poêlée St Sylvestre, fagots d'asperges vertes
- Ou** - Pavé de lieu jaune rôti, jus safrané, flan de petits légumes, risotto crémeux
- Trilogie du fromager sur son mesclun de salades
- Émotion mangue passion et son coulis de fruits rouge

**MENU A 35 EUROS**

- 3 assortiments de canapés et 2 assortiments de mises en bouche
- Foie gras de canard maison et son pain d'épices du Pont Neuf
- Saumon fumé Norvégien et son blinis
- Tournedos de bœuf grillé aux morilles, flan de champignons, poêlée St Sylvestre, fagot d'asperges vertes
- Ou** - Pavé de bar rôti, jus safrané, flan de petits légumes et son risotto crémeux
- Trilogie du fromager sur son mesclun de salades
- Impérial chocolat mandarine et sa crème anglaise

L'équipe Denis Chanoit Traiteur vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'années 2011

**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](mailto:denischanoit.traiteur@wanadoo.fr)

SITE : [www.traiteur-chanoit.com](http://www.traiteur-chanoit.com)

## LA CARTE DES FETES DE FIN D'ANNEE 2011

### COCKTAILS

- Canapés 0.80 € la pièce
- Réductions chaudes 0.90 € la pièce
- Réductions sucrées, macarons..... 0.90 € la pièce
- Pain surprise maison pour 10 personnes 21.00 € la pièce

### MISE EN BOUCHE (divers choix)

- Brochette chinoise de saumon roulé ou Timbale de tartare de bœuf aux pistaches 1.20 € la pièce
- Verrine de Saint Jacques et saumon ou de poulet à la marocaine ou au magret 1.20 € la pièce

### LES ENTREES FROIDES

- Terrine de Saint Jacques 4,00 € la part
- Foie gras de canard maison et son pain épices du Pont Neuf 6.00 € la part
- Saumon fumé Norvégien et son blinis 6.00 € la part
- Demi langouste en Bellevue 13,00 € la part
- Plateau de fruits de mer (langoustines, crevettes, huîtres, bigorneaux, crabe) 16,00 € la part

### LES ENTREES CHAUDES

- Coquilles de noix Saint Jacques aux choix (petits légumes, poireaux, bretonne) 7.00 € la pièce
- Cassolette de Saint Jacques et homard 8,00 € la pièce
- Cassolette de ris de veau sauce Madère 8,00 € la pièce
- Demi langouste parfumé aux petits légumes 13,00 € la part
- Demi homard flambé aux petits légumes 15,00 € la part

### LES POISSONS accompagnés de leur garniture 2 au choix

- Pavé de saumon sauce gingembre 7.50 € la part
- Dos de cabillaud rôti à la crème de poireaux 8,00 € la part
- Pavé de lieu jaune rôti, jus safrané 8.50 € la part
- Brochette de lotte rôti, jus safrané 9,00 € la part
- Pavé de bar rôti, jus safrané 10,00 € la part

### LES VIANDES accompagnées de leur garniture 2 au choix

- Suprême de pintadeau aux girolles 8.00 € la part
- Pavé de veau aux girolles 8.50 € la part
- Magret de canard à l'unilatéral aux fruits secs 9.50 € la part
- Pavé de biche ou cerf rôti grand veneur 10,00 € la part
- Pavé d'autruche rôti grand veneur 10,00 € la part
- Caille farcie au foie gras 10,00 € la part
- Chapon en croûte de sel, sauce forestière 10,00 € la part
- Tournedos de bœuf grillé aux morilles 12.00 € la part

### LES GARNITURES au choix

- Gratin de pomme de terre ou griottes abricots ou champignons ou petits légumes 1,20 € la pièce
- Poêlée Saint Sylvestre ou ardéchoise aux marrons et pleurotes ou gourmande 1,30 € la pièce
- Pomme de terre grenailles ou Anna ou blinis ou risotto 1,30 € la pièce
- Bouchon de courgette au boursin ou fagot d'haricots verts 1.30 € la pièce
- Fagot d'asperges vertes 1.50 € la pièce
- Tomate surprise ou poire au vin 1.70 € la pièce
- Julienne de Petits légumes 1.70 € la part

### LES DESSERTS accompagnés de leurs coulis

- L'absolu au chocolat croustillant et d'une truffe 3,00 € la pièce
- Impérial chocolat mandarine 3,00 € la pièce
- Émotion mangue passion 3,00 € la pièce
- Palet sablé au caramel ou caprice chocolat caramel 3,00 € la pièce
- L'étincelle de Noël au chocolat blanc et lait 3,00 € la pièce
- Émotion de crème brûlée à la vanille de Madagascar 3,00 € la pièce