

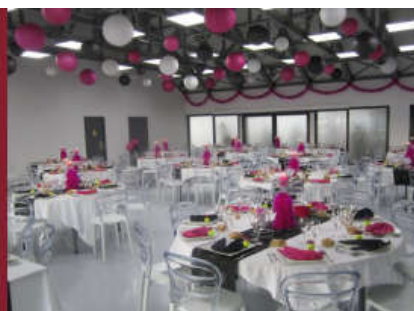


**DENIS  
CHANOIT**

■ Traiteur ■ Chef à domicile

*Une surprise  
pour vos repas de fêtes  
de fin d'année*

**Denis CHANOIT, chef traiteur inventif**, est votre meilleur complice pour vos **réceptions de fêtes de fin d'année**. Buffets, repas et cocktails, des plus classiques aux plus sophistiqués et exotiques, sont élaborés et préparés avec son équipe de cuisiniers avec soins et avec des produits français et breton.



02 98 42 79 10 ou 06 26 83 97 19

119 rue de Paris 29200 BREST

[www.traiteur-chanoit.com](http://www.traiteur-chanoit.com) / [denischanoit.traiteur@wanadoo.fr](mailto:denischanoit.traiteur@wanadoo.fr)

**LES MENUS DE FETES DE FIN D'ANNEE 2018**

**MENU A 26 €**

- Foie gras de canard maison et son pain épices du Pont Neuf  
\*\*\*\*\*
- OU - Cuisse de canette confite à l'orange, flan de champignons, poêlée St Sylvestre,
- Pavé de lieu rôti, jus safrané, flan de petits légumes, risotto crémeux  
\*\*\*\*\*
- Trilogie du fromager sur son mesclun de salades  
\*\*\*\*\*
- Carré d'amande et chocolat coulant et sa quenelle de caramel, sa crème anglaise

**MENU A 32 €**

- Foie gras de canard maison et son pain d'épices du Pont Neuf  
\*\*\*\*\*
- OU - Coquille de Noix Saint Jacques aux petits légumes  
\*\*\*\*\*
- Pavé de cerf rôti grand veneur, flan de champignons, poêlée St Sylvestre,
- Brochette de lotte, jus safrané, flan de petits légumes, risotto crémeux  
\*\*\*\*\*
- Trilogie du fromager sur son mesclun de salades  
\*\*\*\*\*
- Palet sablé breton au caramel crémeux, sa crème anglaise

**MENU A 36 €**

- 2 assortiments de canapés et 2 assortiments de mises en bouche  
\*\*\*\*\*
- OU - 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,
- Pavé de bar rôti, jus safrané, flan de petits légumes et son risotto crémeux  
\*\*\*\*\*
- Trilogie du fromager sur son mesclun de salades  
\*\*\*\*\*
- Impérial de mousse chocolat et cœur de mandarine, sa crème anglaise

Toute l'équipe Denis Chanoit Traiteur vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année

## LA CARTE DE FETES DE FIN D'ANNEE 2018

### COCKTAIL

- Canapés, Tapas, Tortillas 0.80 € la pièce
- Réductions chaudes, mini kouign-amann, acras, nems, samossas 0.90 € la pièce
- Réductions sucrées, macarons, cannelés....etc. 0.90 € la pièce
- Pain surprise maison pour 10 personnes 22.00 € la pièce

### MISE EN BOUCHE (divers choix selon le marché)

- Brochette chinoise de saumon roulé ou Timbale de tartare de bœuf aux pistaches 1.30 € la pièce
- Verrine de Saint Jacques et saumon ou de poulet à la marocaine ou au magret...etc 1.30 € la pièce

### LES ENTREES FROIDES

- Terrine de Saint Jacques et son blinis 7,00 € la part
- Foie gras de canard maison et son pain épices du Pont Neuf 7,00 € la part
- Saumon fumé Norvégien et son blinis 7,00 € la part
- Coquille de crabe 7,00 € la part
- Plateau de fruits de mer (langoustines, crevettes, huîtres, bigorneaux, crabe) minimum 10 personnes  
Demi homard ou demi langoustes en Bellevue selon le cours du jour

### LES ENTREES CHAUDES

- Coquilles de noix Saint Jacques aux choix (petits légumes, poireaux, bretonne) 8,00 € la pièce
- Cassolette de Saint Jacques et homard 13,00 € la pièce
- Cassolette de ris de veau sauce Madère 10,00 € la pièce
- Cassolette d'escargots persillée et crémeux 10,00 € la pièce
- Demi homard ou demi langoustes flambé au whisky aux petits légumes selon le cours du jour

### LES POISSONS accompagnés de leurs 2 garnitures au choix inclus

- Pavé de saumon rôti, sauce au fruit de la passion 10,00 € la part
- Dos de cabillaud rôti, sauce crustacés 11,00 € la part
- Pavé de lieu jaune rôti, jus safrané 11,00 € la part
- Brochette de lotte rôti, jus safrané 12,00 € la part
- Pavé de bar rôti, jus safrané 14,00 € la part

### LES VIANDES accompagnées de leurs 2 garnitures au choix inclus

- Suprême de pintadeau rôti, sauce aux girolles 10,00 € la part
- Pavé de veau sauce aux girolles 10,00 € la part
- Magret de canard rôti sauce au miel 10,00 € la part
- Pavé de cerf ou de sanglier rôti sauce grand veneur 11,00 € la part
- Cuisse de canette confite, sauce à l'orange 11,00 € la part
- Caille farcie au foie gras, sauce forestière 12,00 € la part
- Suprême de Chapon rôti, sauce forestière 13,00 € la part
- Tournedos de bœuf grillé, sauce aux morilles 14,00 € la part
- Chapon farcie entier en croûte de sel, sauce forestière selon le cours du jour

### LES GARNITURES sont individuelles

- Gratin dauphinois ou griottes abricots ou champignons ou petits légumes 1,80 € la pièce
- Poêlée Saint Sylvestre ou ardéchoise aux marrons et pleurotes 1,80 € la pièce
- Pomme de terre grenailles ou Anna ou risotto 1,80 € la pièce
- Bouchon de courgette au boursin 1,80 € la pièce
- Fagot d'asperges vertes ou d'haricots verts 1,80 € la pièce
- Tomate surprise ou poire au vin ou Julienne de petits légumes 1,80 € la pièce

### LES DESSERTS accompagnés de leur coulis

- Luxure cake au chocolat blanc et caramel beurre salé, éclats de noisettes 3,20 € la pièce
- Impérial de mousse chocolat et cœur de mandarine 3,20 € la pièce
- Dôme de mousse chocolat au cœur de fruits rouge et crumble 3,20 € la pièce
- Palet sablé breton au caramel crémeux 3,20 € la pièce
- Carré d'amande et chocolat coulant et quenelle de caramel 3,20 € la pièce
- Rubis cylindrique aux fruits rouge et mousse de fromage blanc 3,20 € la pièce

## LES BOISSONS



**Pensez à votre apéritif ou faire un cadeau original avec NPK RHUM  
UNIQUE EN FRANCE produit à l'Île Maurice**

- NPK IBISCUS ROYAL en 70 cl à 23,00 € TTC
- NPK MELON en 70 cl à 23,00 € TTC
- NPK STRAWBERRY en 70 cl à 23,00 € TTC
- NPK APPLE GINGER en 70 cl à 23,00 € TTC
- NPK PINEAPPLE en 70 cl à 23,00 € TTC

**Pensez également à vos vins pour bien accompagner vos plats**

- Côtes du Tarn Isatis en 75 cl Rosé à 6,00 € TTC
- Côtes du Tarn Isatis en 75 cl Blanc à 6,00 € TTC
- Côtes du Tarn Isatis en 75 cl Rouge à 6,00 € TTC
- Côtes de Bourg Château Tour des Graves en 75 cl Blanc à 7,00 € TTC
- Côtes de Bourg Château Tour des Graves en 75 cl Rouge à 8,00 € TTC

**Pensez à fêter cet événement avec des bulles**

- Crémant « Pierre Courtrat » de Loire en 75 cl à 08,00 € TTC
- Champagne Brut « Pelletier & Fils » en 75 cl à 18,00 € TTC
- Champagne Brut « Taittinger » en 75 cl à 39,00 € TTC

**Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.**