

DENIS CHANOIT

■ Traiteur ■ Chef à domicile ■ Buffet froid ou chaud ■ Mariage ■

LA CARTE MAGASIN

COCKTAILS

	TARIFS	Quantité
Canapé	0.80 € la pièce	
Réduction chaude ou nems, acras, samossas, beignets	0.90 € la pièce	
Réduction sucrée, macarons, mini cannelés....etc	1,00 € la pièce	
Petit pain au lait	1.00 € 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	20.00 € la pièce	
Tapas assortiments ou mini clubs ou tortillas	0,90 € la pièce	

MISE EN BOUCHE SALEES

Brochette chinoise de saumon fumé roulé	1.30 € la pièce
Timbale de tartare de bœuf aux pistaches	1.30 € la pièce
Verrine de tartare de St Jacques et saumon	1,30 € la pièce
Cuillère de poulet à la marocaine aux épices douces	1.30 € la pièce
Brochette chinoise de magret de canard et raisin	1.30 € la pièce
Nacre de St Jacques en carpaccio	1.30 € la pièce
Autres sortes selon le marché du jour	1,30 € la pièce

MISE EN BOUCHE SUCREES

Timbale au chocolat et griottes	1,30 € la pièce
Timbale de fruits exotiques	1.30 € la pièce
Timbale aux agrumes	1.30 € la pièce
Verrine de rubis aux fruits rouges	1.30 € la pièce
Verrine de mousse mascarpone exotique	1.30 € la pièce
Autres sortes selon le marché du jour	1,30 € la pièce

LES SALADES COMPOSEES

Les crudités : carottes, céleris, betteraves, concombres	1,10 € les 100g
Salade piémontaise ou Taboulé	1.40 € les 100g
Salade niçoise	1.40 € les 100g
Salade Brésilienne : riz, ananas, chorizo, amandes, thon	1.40 € les 100g
Salade Grecque : fêta, poivron, olives, concombre, oignons	1.40 € les 100g
Salade californienne : poulet, maïs, poivrons, fond d'artichaut, ananas	1.40 € les 100g
Salade exotique aux crevettes : mangues, crevettes, papaye, pastèque, pomélos	2.00 € les 100g
Salade périgourdine ou Marco polo	2.00 € 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	7,00 € les 100g
Coquille de saumon	3.80 € la pièce
Pamplemousse cocktail	3.80 € 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	7,00 € la part
Saumon fumé et son blinis	7,00 € les 100g
Assortiment nordique : saumon fumé, flétan fumé, crevettes, St Jacques, citron, blinis, mayonnaise	10,00 € la part
Plateaux de fruits mer (mini 10 personnes pour commander)	Au cours du jour environ à 20 € la part

LES ENTREES CHAUDES

Croustillant de camembert au caramel épicié	3.50 € la pièce
Brick de chèvre frais au curry et tomates confites	4.50 € la pièce
Papillote de cabillaud aux petits légumes	7,00 € la pièce
Brochette de gambas provençale	7,00 € la pièce
Cassolette de fruits de mer	7,00 € la pièce
Cassolette de sole et d'écrevisses	7,00 € la pièce
Cassolette de Saint Jacques et homard	13,00 € la pièce
Cassolette au ris de veau	10,00 € la pièce
Crème brûlée au foie gras	8,00 € la pièce
Coquille ou brochette St Jacques au choix : avec 3 noix aux petits légumes, normande, fondue de poireaux, à la Bretonne, whisky	8,00 € la pièce
Langouste ou homard flambé aux petits légumes	Au cours du jour environ à 22 € la demi

LES POISSONS Servis avec une garniture et sa sauce

Pavé de cabillaud grillé sauce hollandaise	8,00 € la part
Pavé de saumon rôti sauce à la passion	8,00 € la part
Filet de sole à la dieppoise	8,00 € la part
Filet de dorade à la crème de poireaux	9,00 € la part
Lieu jaune en papillote aux tomates confites	9,00 € la part
Brochette de lotte à l'émulsion de poivrons	9,00 € la part
Pavé de lieu jaune grillé sauce Noilly Prat	9,00 € la part
Papillote de Saint Pierre et gambas aux légumes croquants	13,00 € la part
Filet de bar au beurre blanc	13,00 € la part

LES VIANDES Servis avec une garniture et sa sauce

Colombo de porc à l'indienne	6,50 € la part
Bœuf bourguignon aux carottes	6,50 € la part
Blanquette de veau aux petits oignons	6,50 € la part
Pavé de veau et sa sauce forestière	6,50 € la part
Sauté de lapin à l'ancienne	6,50 € la part
Pavé de veau aux pleurotes	7,50 € la part
Mijoté d'agneau au curry	7,50 € la part
Suprême de pintade à l'estragon	7,50 € la part
Filet mignon de porc rôti, sauce moutarde	7,50 € la part
Tournedos de bœuf sauce forestière	12,00 € 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	10,00 € la part
Cuisse de canard confite à l'orange	10,00 € la part
Caille crapaudine aux poires fondantes, infusion épices	10,00 € la part
Pavé de cerf aux navets et sauce grand veneur	11,00 € la part
Pavé d'autruche à l'ananas et noisettes	11,00 € la part

LES PLATS UNIQUES Commander à partir de 10 parts

Tartiflette et sa salade , vinaigrette ou Brandade de Morue	6,50 € la part
Lasagne et sa salade, vinaigrette	6,50 € la part
Hachis parmentier ou Chili con cane	6,50 € la part
Kig Ha Farz (lard, paleron de bœuf, jarret, légumes, far noir et lipig)	9,00 € la part
Choucroute garnie alsacienne	9,00 € la part
Couscous Royale (merguez, poulet , agneau, légumes, semoule)	9,00 € la part
Cassoulet (lard, confit de canard, saucisse de Toulouse)	9,50 € la part
Jambon à l'os, grenailles rôties et ratatouille Maison, sauce forestière	8,50 € la part
Cochon grillé, grenailles rôties et ratatouille Maison , sauce forestière	9,00 € la part à partir de 20 parts
Paella (langoustine, crevette, calamar, moule, poulet, porc, chorizo)	10,00 € la part
Choucroute de la mer (lieu, saumon, crevette, calamar, moule,sauce)	13,00 € 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)	4,50 € la part
Canard en aiguillettes	5,50 € la part
Jambon de Serrano et ses condiments	4,50 € la part
Assortiments de viandes froides : Poulet, rôti porc, rosbif	4,50 € la part

LES GARNITURES

Pomme de terre en robe des champs	1,20 € la part
Pomme de terre Anna	1,20 € la part
Blinis de pomme de terre	1,20 € la part
Poire bordelaise	1,20 € la pièce
Gratin dauphinois	1,20 € la pièce
Flan de céleri ou courgette ou choux fleur ou brocoli	1,20 € la pièce
Flan de griottes de Fougeroles et abricots	1,20 € la pièce
Fagot d'haricots verts	1,50 € la pièce
Bouchons de courgettes au boursin	1.50 € la pièce
Fondue de poireaux	1.50 € la pièce
Risotto	1,50 € la part
Fagot d'asperges vertes	1,80 € la pièce
Flan d'artichaut et noisettes	1,80 € la pièce
Champignons farcis	1.80 € la part
Grenailles rôties au beurre	1.80 € la part
Tomates surprise provençale	1.80 € la pièce
Poêlée de grenailles forestière	1.80 € la part
Flan de champignons des bois	1.90 € la pièce
Petits légumes	1.90 € la part
Ratatouille	1,90 € la part
Poêlée gourmande	2,00 € la part
Mini légumes	2,50 € 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	1.80 € la part
Poire caramel	2.70 € la part
Opéra (chocolat et café)	2.70 € la part
Entremet amande et fraise biscuit au thé vert	2.70 € la part
Feuillantine au chocolat amer	2,70 € la part
Entremet framboise et aux chocolats au lait et noir	2,70 € la part
Grande Verrine de mascarpone fruits rouge et caramel salé	2,70 € la part
Émotion de mangue passion	2,70 € la part
Entremet mousse agrumes, yuzu, orange, mandarine	2,70 € la part
Framboisier	2.70 € la part
Croustillant aux trois chocolats	2.70 € la part
Fraisier selon saison	3,00 € la part
Pièce montée en chou et nougatine à partir de 10 parts	6,00 € 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	2,00 € l'unité
Perrier en 1 L	2,00 € l'unité
Jus d'orange 1 L	2,00 € l'unité
Breizh cola 1.5 L	3,00 € l'unité
Isatis en blanc	6,00 € l'unité
Isatis en rouge	6,00 € l'unité
Isatis en rosé	6,00 € l'unité
RHUM NPK (6 parfums au choix) de l' Île Maurice	23,00 € l'unité
Château de la tour en bordeaux blanc	7,00 € l'unité
Château de la tour en bordeaux rouge	8,00 € l'unité
Vin pétillant « Pierre Courtrat »	8.00 € l'unité
Champagne : brut selon la marque :	à partir de 18.00 € l'unité

Forfait livraison de 8.00 € à 60.00 € selon distance.

Tout nos plats sont fait maison

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