Chantal Baty
TRAITEUR

La Carte

« Tout un univers de **variétés**, de **plaisirs** et de **services**. »

Traiteur

Plateaux repas

Mariage

TRAITEUR 3
. COCKTAILS APÉRITIFS 4
. COMPOSITION BUFFET 6
. À LA CARTE 7
. PLATS COMPLETS 8
. FROMAGES & DESSERTS 9
PLATEAUX REPAS 11
MARIAGE 15
SERVICES ASSOCIÉS 18

Chantal Baty
TRAITEUR

Traiteur

FRAÎCHEUR
Toutes nos fabrications sont préparées à la commande. L'utilisation de légumes frais et de produits locaux est privilégiée. Les entrées sont conditionnées nature et les assaisonnements sont fournis à part.

HORAIRES
Toutes nos fabrications sont livrables pour le repas du midi ou du soir*, 7 jours sur 7.
** Sauf le dimanche soir.*

PRIX
Les différentes collections ont été conçues pour répondre à toutes les envies, à tous les moments et à tous les budgets. Tous les prix indiqués dans cette carte sont des prix TTC.
** Prix à la pièce selon les collections - hors options - hors livraison.*

PLATS
Froids ou prêts à réchauffer au four, combinant plaisirs gustatifs et esthétiques, les repas sont conçus pour répondre à vos goûts et à vos besoins nutritionnels.

COCKTAILS *apéritifs*

SUGGESTIONS À DÉGUSTER FROIDES*

Déclinaison de wrap	0,55 €
Mini brochette aux 3 saveurs *(salami, Gouda et tomate cerise)*	0,60 €
Petits blinis assortis	0,80 €
Assortiment raffiné de canapés sur pain de mie	0,95 €
Pipettes champêtres aux douceurs des saisons	1,20 €
Pain surprise décoré, charcuterie fine	38,00 €

SUGGESTIONS À DÉGUSTER CHAUDES

Mini quiche Lorraine ou quiche au thon, au saumon	0,80 €
Mini pizza, tartelettes oignons ou poireaux	0,80 €
Mini feuilletés saucisse, anchois ou fromage	0,70 €
Petites bouchées d'escargot au beurre d'ail	0,85 €
Beignet de crevettes	1,00 €
Brochette de mini boudin au lard	0,85 €
Mini croque en bouche	0,90 €
Petite tartine de Chantal Baty Traiteur™ *(campagnarde, au fromage ou basquaise)*	1,10 €
Baguette de Préfou *(nature à l'ail, 20 bouchées)*	3,50 €

VERRINES GOURMANDES *

Rillettes de saumon frais aux herbes fraîches	2,00 €
Pressé de St Jacques en carpaccio au piment d'Espelette	2,30 €
Paillasson de foie gras au pain d'épices	4,00 €
Crème brûlée de foie gras	3,00 €

MISES EN BOUCHES DU MONDE*

Tapenade et petits grillés	0,72 €
Purée d'aubergines façon Marocaine	1,00 €
Tortillas au chorizo	0,95 €
Piperade et sa brochette de jambon sec	1,10 €
Piquillos farcis aux douces saveurs *(thon - saumon)*	1,10 €
Panier de bambou aux saveurs fraîches composé d'une petite salade exotique *(antillaise - indou...)*	1,70 €
Assortiment de brochettes Thaï *(froides ou chaudes : poulet tandoori - porc au curry - poulet pané aux fines épices)*	2,00 €

À déguster chaud

Mini hot dog	2,20 €
Mini cheese burger	2,20 €
Marmite de poulet tandoori	2,00 €
Mini kebab	2,20 €

BOISSONS APÉRITIVES

Nos cocktails sans alcool (TVA 7,00 %)

Sangria 40 cl *(à base de jus de raisin et limonade)*	2,50 €
Cocktail Jonathan 40 cl *(jus d'ananas, jus d'orange, jus de fruit de la passion et sirop de grenadine)*	2,50 €

Nos cocktails avec alcool (TVA 20,00 %)

Sangria ou Punch 40 cl	3,10 €
Le Philadelphie 40 cl *(Cointreau, jus de citron, sucre de canne et pétillant)*	3,10 €
Rosé pamplemousse 40 cl	3,10 €

** Prix à l'unité.*
*** Information, les pièces à consommer chaudes sont :*
- soit livrées froides, dressées sur un plat allant au four (10 min à four préchauffé à 150°C) - soit livrées chaudes prêtes à servir, en bac isotherme (sans supplément).

PETITE PAUSE qui s'impose

10,00 €

Planche de charcuterie fine *(5 variétés selon le marché)*
Mini club sandwich
Mini saladier *(petite coupelle fraîcheur)*
Fines tranches de rosbeef
et rôti de porc sur tartine aillée
Plateau de fromage
Mini pain de campagne *(2)* et condiments

APÉRO clin d'œil

5 pièces/pers. *(duo de canapés sur pain de mie (2) - wrap - assortiment de quiches et verrine gourmande*)* 4,50 €

PETITE PAUSE GOURMANDE et légère

Mini club *(beurre de noisettes, jambon et crudités variées (2))* 13,00 €
Pic'up de cake aux saveurs nouvelles
Verrine océane aux herbes fraîches
Bouchée cannellonis
Mini saladier - petite coupelle fraîcheur
(salade penne aux légumes marinés, taboulé maison, salade des îles...)
Brochette de filet de poulet mariné
et petite sauce
Panier du potager
Assiette gourmandise *(3)*

** Nous pouvons réaliser différentes saveurs.*

COMPOSITION *buffet*

SALADES COMPOSÉES

Salade piémontaise	3,20 €
Salade de taboulé	3,20 €
Salade de tagliatelles au surimi	3,20 €
Salade niçoise *(riz, thon, haricot vert, poivron, olive,...)*	3,20 €
Salade de blancs de dinde *(effiloché de blanc de dinde, maïs et petits pois sur salade frisée)*	3,70 €
Salade baltique *(saumon fumé et frais, airette, crevette et asperge sur fond de salade frisée, sauce vinaigrette au cidre)*	5,00 €
Salade tourangelle *(mini rillon, noix, croûtons, fromage de chèvre sur son mélange gourmand, sauce vinaigrette balsamique)*	4,20 €
Salade de gésiers *(gésier de volaille confit, croûtons, tomate et cerneaux de noix sur son mélange gourmand, sauce vinagrette à l'huile de noix et vinaigre balsamique)*	4,20 €
Coupe antillaise *(petits morceaux d'ananas, miettes de surimi, petites crevettes décortiquées, tomate et mayonnaise)*	4,20 €
Salade de légumes *(tomate confite, pointes d'asperges blanches, petite crevette, oeuf de caille, sur sa salade frisée, sauce vinaigrette balsamique)*	5,00 €
Salade gourmande - plus value foie gras et chutney de figues : 4,00 € *(magret fumé, gésier de volaille confit, noix, tomate en dés, sur son lit de frisée, sauce vinaigrette au vinaigre de framboise)*	4,30 €
Foie gras de canard et son chutney de figues	8,00 €

CHARCUTERIE

Assortiment de charcuterie *(saucisson à l'ail, saucisson sec, salami, jambon blanc et pâté de campagne)*	3,30 €
Assortiment de charcuterie *(jambon sec de campagne, terrine de rillettes et pâté, mini boudin noir, saucisson sec, saucisson à l'ail)*	5,50 €

** Merci de nous contacter pour les tarifs, variables selon le choix de viandes pour l'assortiment.*

POISSONS FROIDS

Terrine de saumon aux petits légumes	3,90 €
Saumon Bellevue	7,00 €
Terrine de lotte	4,90 €
Terrine d'écrevisses	4,90 €
Saumon façon turbo *(à partir de 25 personnes)*	5,00 €

VIANDES FROIDES

Travers de porc	6,80 €
Jambon à l'os *(à partir de 25 personnes)*	6,50 €
Assortiment de 2 viandes par personne accompagnées de chips et condiments	
Rôti de porc et poulet	4,80 €
Rôti de porc et grignottes de poulet *(chaudes)*	4,80 €
Rôti de porc, rosbeef	7,00 €
Assortiment de 3 viandes par personne*	
Magret glacé au miel, filet mignon, ...	

LÉGUMES FROIDS

Salade verte aux noix	0,70 €
Flan en verrines *(courgette/ratatouille)*	0,90 €
Mousse de légumes *(carotte, haricot vert ou carotte, céleri)*	1,40 €

À la carte

ENTRÉES À L'ASSIETTE

Salade baltique accompagnée de son bavarois d'avocat	6,50 €
Salade tourangelle	6,10 €
Salade de gésiers	6,10 €
Salade gourmande	9,80 €
Foie gras de canard et son chutney de figues	8,20 €
Carpaccio de St Jacques, langoustine aux petits légumes marinés et son émulsion balsamique	8,00 €

POISSONS CHAUDS*

Pavé de saumon	13,00 €
Bavarois d'écrevisses	7,00 €
Mille-feuilles de saumon et St Jacques aux petits légumes	11,00 €
Lasagnes cabillaud au chorizo	8,50 €
Pavé de sandre	11,00 €
Cassolette de St Jacques	11,00 €
Croustillant de St Jacques	12,00 €
Dos de cabillaud sur tagliatelles de légumes	16,00 €

VIANDES CHAUDES

Les volailles	
Cuisse de canard aux épices colombo ou sauce poivre vert ou forestière	10,00 €
Cuisse de canard aux olives ou aux navets	10,00 €
Cuisse de pintade aux pêches ou au cidre	9,00 €
Confit de canard	10,00 €
Brochette de canard sauce poivre vert, forestière ou aux fruits	9,00 €
Filet de poulet farci aux écrevisses	7,50 €
Cuisse de pintade aux cèpes ou aux écrevisses	9,00 €
Croquant d'effiloché de canard parfumé au foie gras sur fines pommes de terre	8,10 €
Croustillant de filet de cailles sauce forestière	10,90 €
Suprême de pintade farci aux scampis et foie gras	11,00 €
Le porc	
Filet mignon farci aux morilles	8,80 €
Filet mignon de porc au lard paysan	7,80 €
Noix de jambon mariné aux graines de moutarde noire	6,00 €
Jambon en croûte sauce Madère ou Porto	7,00 €
Cochon de lait farci *(à partir de 25 personnes)*	8,80 €
Le veau	
Filet mignon de veau en croûte d'estragon	16,50 €
Cassolette de ris de veau sauce financière	19,00 €
Le bœuf	
Pavé de bœuf sauce poivre vert	7,80 €
Tournedos aux morilles	18,00 €

LÉGUMES CHAUDS

Timbale de riz	0,65 €
1/2 tomate provençale	0,80 €
Fagots d'haricots verts	0,80 €
Tomate provençale entière	0,95 €
Champignons farcis	1,40 €
Lasagnes de légumes	1,40 €
Gratin dauphinois	1,40 €
Galettes de pommes de terre	1,00 €
Pommes de terre farcies aux fines herbes	1,40 €
Purée forestière	1,50 €
Ratatouille	1,50 €
Flan de courgettes	1,50 €
Flan de champignons	1,50 €
Mousseline de légumes *(carotte avec céleri ou haricot vert)*	1,50 €
Mogettes	1,70 €

** Tous nos poissons sont accompagnés d'une sauce. Nous pouvons vous proposer d'autres poissons, n'hésitez pas à nous consulter.*
*** Nous pouvons aussi réaliser des assiettes aux différentes saveurs (mélange chaud/froid, poisson/viande).*

PLATS *complets*

PLATS

Paëlla « au poulet »	9,80 €
Paëlla aux fruits de mer	*(suivant le cour)*
Chili con carne	6,80 €
Le Baeckoffe, présenté en terrine alsacienne	8,80 €
Couscous	8,50 €
Cassoulet	9,65 €
Choucroute garnie	12,50 €
Choucroute de poisson	*(suivant le cour)*
Parmentier de canard	9,20 €
Jarret braisé au four	12,00 €
Rougaille saucisse	7,00 €
Colombo de porc et son riz créole	7,00 €
Cari de poulet et son riz créole	7,00 €
Axoa de veau (spécialité basque)	12,00 €
Tajine de poulet	8,00€
Poule au riz	6,50 €
Coq au vin et pommes vapeur	6,50 €
Bourguignon et pommes vapeur	7,50 €
Blanquette de veau et riz	12,00 €

** Merci de nous contacter pour votre commande ainsi que pour la composition des plats, si besoin.*

FROMAGES *et desserts*

FROMAGES

Assortiment de fromages *(2 morceaux par personne)*	1,40 €
Plateau de fromages affinés ou fromages à l'assiette	1,70 €
Pain *(boule de campagne - baguette pour 3)*	1,50 €

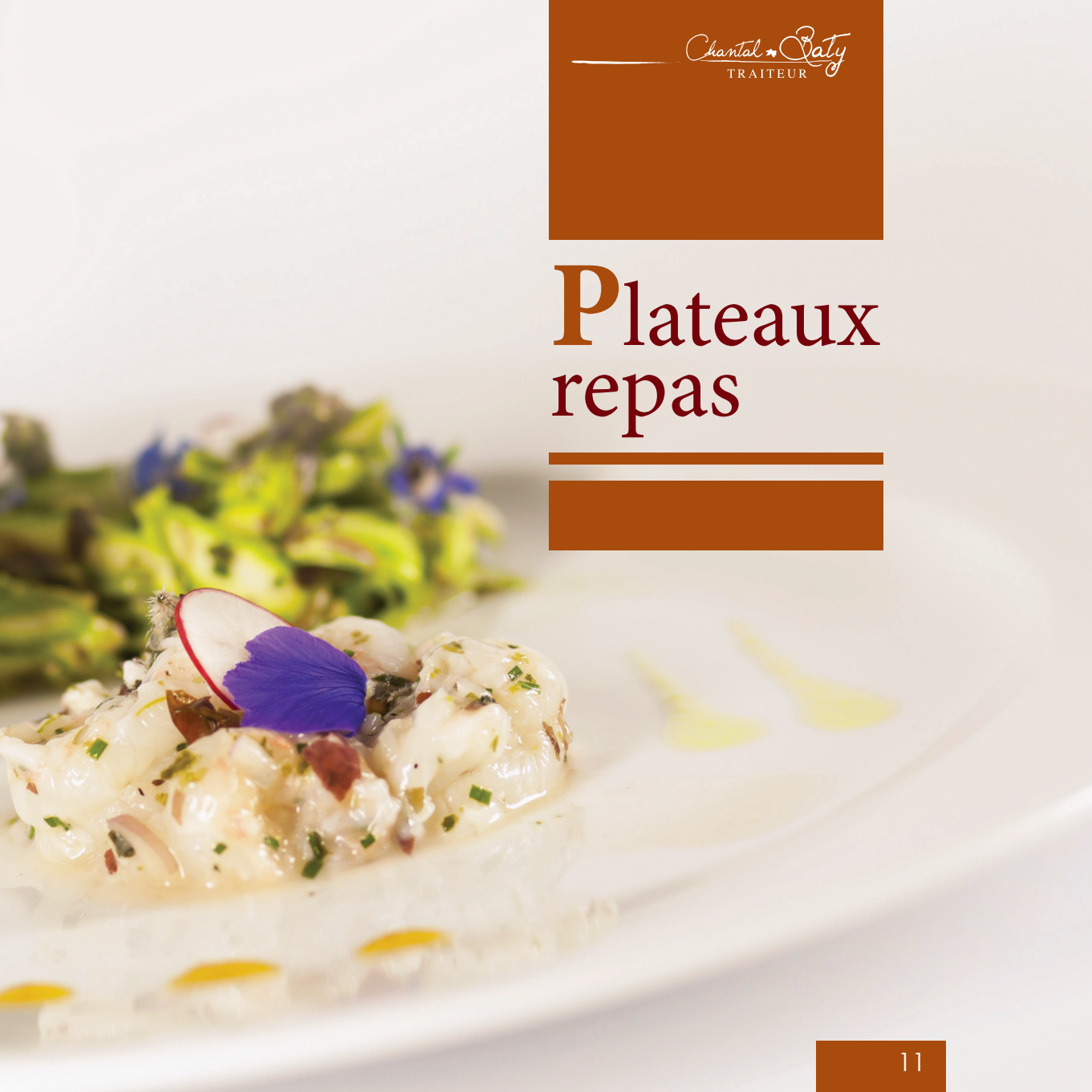
DESSERTS*

Petit four sucré *(l'unité)*	0,80 €
Gland, éclair ou flan pâtissier	1,80 €
Tartelette aux fruits	2,30 €
Salade de fruits frais	1,90 €
Crumble pommes ou fruits rouges	2,50 €
Charlotte aux fruits ou poire-chocolat	2,80 €
Bavarois aux fruits rouges, aux poires ou aux fruits de la passion	2,90 €
Opéra	2,90 €
Fraisier	2,90 €
Poirier	2,90 €
Pièce montée chocolat, vanille, Grand Marnier, praliné ou kirsch *(3 choux par personne)*	4,50 €
Nougatine supplémentaire ou plaque nougatine *(le kg)*	28,60 €

** Nous pouvons réaliser d'autres desserts.*

Chantal Baty
TRAITEUR

Plateaux repas



Silhouette

ENTRÉE

Carottes râpées et demi-œuf
Salade de tagliatelles au surimi *(tomate, poivron, mayonnaise, tagliatelles, surimi)*
La Parisienne *(salade verte, tomate de saison, maïs, julienne d'épaule et dés d'emmental)*
Terrine de pâté de campagne
Demi-avocat accompagné de miettes de thon ou de surimi

PLAT PRINCIPAL

Effiloché de blanc de dinde à l'estragon
Duo de rôti de bœuf et de porc façon carpaccio
Filet de poisson *(selon arrivage)* cuit vapeur
et son quartier de citron

Flan de légumes « maison »
Tagliatelles de légumes
Riz aux petits légumes

FROMAGE

Fromage de chèvre
Emmental
Camembert

DESSERT

9,70 €

Œufs parfumés à la vanille « maison »
Tartelettes aux pommes
Éclair au chocolat
Fruit de saison

Saveurs

ENTRÉE

Wrap au fromage sur mesclun
Assortiment de charcuterie *(saucisson, jambon,...)*
Terrine de poisson aux petits légumes
Salade Méli-Mélo *(mélange de légumes croquants au Roquefort, noix de chiffonade de jambon)*

PLAT PRINCIPAL

Grignottes de poulet, rôties
et arômatisées aux épices
Deux tranches de rôti de bœuf
Filet de porc rôti dans son jus

Flan de légumes « maison »
Tagliatelles de légumes
Riz aux petits légumes

FROMAGE

Fromage de chèvre
Saint Nectaire
Camembert

DESSERT

12,70 €

Œufs parfumés à la vanille « maison »
Tartelettes aux pommes
Éclair au chocolat
Fruit de saison

Symphonie

ENTRÉE

Gourmandise de saumon sur toast et son mesclun
Salade de gésiers confits sur un fond de feuilles de chêne et de salade frisée
(tomate, cerneaux de noix, croustillant de pain)
Pané de chèvre au pain d'épices sur mesclun

PLAT PRINCIPAL

Noix de jambon à la graine de moutarde
Pavé de saumon
et son crumble de chorizo
Brochette de magret de canard au thym

Flan de légumes « maison »
Tagliatelles de légumes
Riz aux petits légumes

FROMAGE

Fromage de chèvre frais
Saint Nectaire
Duo de fromages

DESSERT

Moelleux au chocolat
Charlotte aux fruits
Salade de fruits frais

16,80 €

Sélection

ENTRÉE

Aumônière de saumon fumé et sa rillette de crabe
Farandole de noix de Saint-Jacques et petites queues d'écrevisses au vinaigre de Xérès
Copeaux de foie gras sur un fond de feuilles de chêne, lamelles de magret fumé, gésiers de confits et cerneaux de noix

PLAT PRINCIPAL

Médaillon de veau en croûte d'estragon
Brochette de filet de caille au miel
Bavarois d'écrevisse
sauce fines herbes

Rizotto au parmesan
Flan de légumes « maison »
Duo de légumes croquants

FROMAGE

Fromage de chèvre frais
Saint Nectaire
Duo de fromages

DESSERT

Trilogie de chocolats
Petits fours sucrés
Bavarois aux fruits

26,70 €

** Pain compris dans tous les plateaux repas.*
*** Possibilité de préparer le plat principal en barquette industrielle réchauffable au micro-ondes : 0,70 € TTC.*

Chantal Baty
TRAITEUR

Mariage

Vin d'honneur

Assortiment :
Gaspacho de melon, tomate et fraise
Œufs de caille sur oignons confits
Tiramisu de pesto
Animation plancha : calamars au chorizo
À partir de 6,00 € *TTC. suivant le nombre de convive*

Assortiment raffiné de canapés sur pain de mie *(2 pc.)*
Mini pizza froide
Petites perles de melon
À partir de 4,90 € *TTC. suivant le nombre de convive*

Menu 1

À partir de
40,00 € *TTC.*
suivant le nombre de convive

Assiette au plaisir des sens .....
Foie gras de canard, chutney de figues
Aumônière de saumon fumé et sa rillette de crabe
Perles de melon au Pineau
Cassolette de Saint Jacques sur sa julienne de légumes

Mystère des mariés .....
Sorbet pomme et alcool Manzana

Croustillant de filet de caille, sauce forestière sur sa fine pomme de terre provençale et flan de ratatouille .....

Assiette du berger et mesclun de salade .....
(3 choix à définir)

Dessert gourmand .....
Pièce montée
Sorbet à la cerise
Mini fraisier
Petite brochette de fruits frais

Café et amandine .....

** Chantal Baty Traiteur est à votre disposition pour vous accompagner dans d'autres propositions. Ces menus sont proposés à titre indicatif, au 1er décembre 2014. Suivant la demande, nous mettons à disposition : nappage, verrerie, vaisselle, serviettes cocktails, serviettes de qualité supérieure et service compris.*
*** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

Menu 2

À partir de
44,00 € *TTC.*
suivant le nombre de convive

Délice gourmand et foie gras de canard, accompagné de son chutney de figues .....
Magret fumé, gésiers de volaille confits, noix, tomate en dés, sur lit de frisée, aromatisé au vinaigre

Marmitte de Saint-Jacques, plaisirs du jardin parfumés au Pineau.....

Mystère des mariés .....
Sorbet abricot et Pineau

Croquant d'effiloché de canard, sur fine pomme de terre, et ses légumes .....

Assiette du berger et mesclun de salade .....
Camembert, Chèvre, Bleu

Fraisier .....

Café et amandine .....

** Pain compris dans tous les menus.*

Menu 3

À partir de
46,00 € *TTC.*
suivant le nombre de convive

Verrine de melon et chiffonade de magret fumé ...

Duo gourmand .....
Saint-Jacques marinées, sur oignons confits
Aumônière de saumon fumé et sa rilette de crabe sur mesclun, crevettes, langoustines et moules

Pavé de sandre parfumé au Pineau, et ses plaisirs du jardin .....

Brochette de caille façon Jay Jay, et ses petits légumes.....

Assiette du berger et mesclun de salade .....
Chèvre cendré, Camembert, Saint-Nectaire

Caresse du pâtissier .....
Pièce montée *(1 chou par convive)*
Sorbet à la cerise
Fondant au chocolat

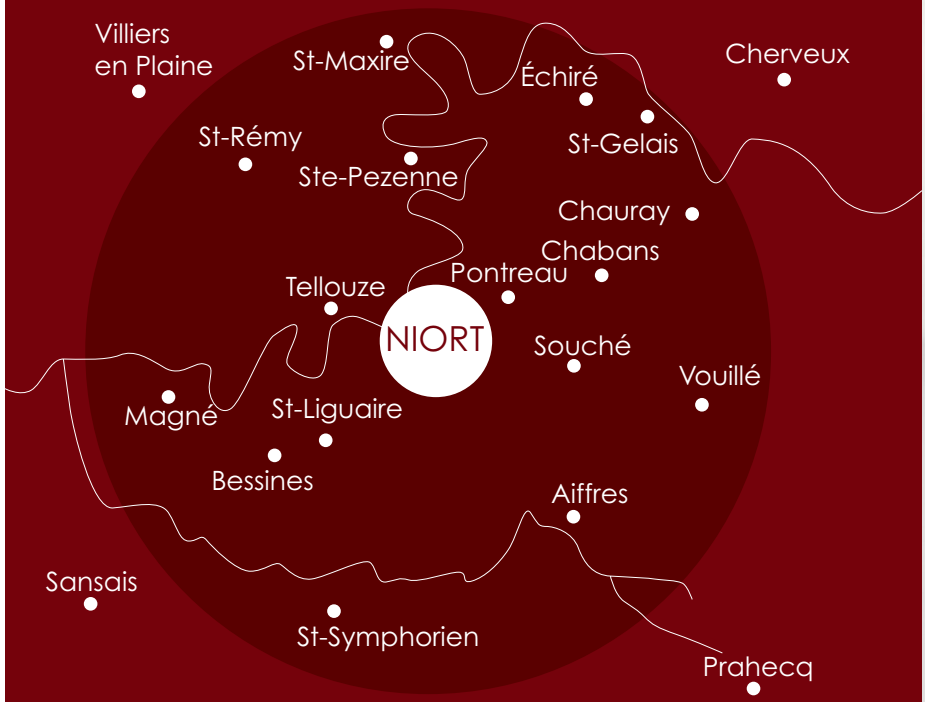
Café et amandine .....

MODALITÉS DE LIVRAISON

Les livraisons de nos cocktails apéritifs et dînatoires, buffets froids ou chauds et repas, sont assurées par nos soins (véhicule réfrigéré), selon les modalités suivantes :

Niort centre : forfait livraison de 15,00 € TTC.
Niort périphérie : forfait livraison de 20,00 € TTC.
Au-delà : forfait livraison de 20,00 € TTC. + 0,70 €/km.

Informations, concernant les pièces à consommer chaudes, elles sont :
. soit livrées froides, dressées sur un plat allant au four (10 min à four préchauffé à 150°).
. soit livrées chaudes prêtes à servir, en bac isotherme (sans supplément).



VOTRE COMMANDE

Vous pouvez passer commande de deux façons :

. en venant nous voir (conseillé)
29, rue Henri Sellier - 79000 NIORT
. en nous appelant au : 05 49 28 23 85.

NOS PRIX

Tous les prix indiqués dans cette carte sont des prix TTC. (TVA. 10,00 %).
Toute prestation comprenant la fourniture de prestations de services, la fourniture de vaisselle et d'accessoires, est assujettie à un taux de TVA. de 20,00%.
Les boissons alcoolisées sont assujetties à un taux de TVA. de 20,00%.

NOS RÉFÉRENCES

MAÏF - Poujoulat - MAAF - Groupama...

NOS PRESTATIONS

Chantal Baty vous propose en option et après étude de vos besoins, toute une gamme de prestations pour faire de votre manifestation une réussite.
Les prestations peuvent varier de 1 à 5000 couverts.
Détachement de personnels (cuisiniers et serveurs), fourniture d'accessoires (verres, vaisselles, nappes...), fourniture de services (nappage de buffets, enlèvement des accessoires...), fourniture de salle (sur Niort exclusivement).

Chantal Baty
TRAITEUR

Services associés

VOTRE CHOIX

Vous pouvez faire votre choix de trois façons :

. en nous appelant au : 05 49 28 23 85
. en consultant notre carte
. en consultant notre carte numérique* via le site Internet **www.chantal-baty-traiteur.com**

** Vous pouvez de plus imprimer la carte à partir de notre site Internet.*

Chantal Baty

TRAITEUR

Pour toutes commandes ou études
de votre projet de réception,
contactez-nous :

29, rue Henri Sellier
79000 NIORT
Tél. : 05 49 28 23 85
Fax : 05 49 79 46 29

info@chantal-baty-traiteur.com
www.chantal-baty-traiteur.com

Chantal Baty Traiteur™ est une marque déposée de la Société Sogerest®.
Photos non contractuelles.