

LES FORMULES DU MOMENT

(MINIMUM 10 PERSONNES)

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

18.00€

- 4 Canapés Arena
- 1 grande verrine de crudité
- Planche de charcuterie
- 1 Tartine garnie
- 1 mini brochette apéritive
- Planche de fromage
- 3 réductions sucrées
- Pain et beurre

LE BRUNCH

19.50€

- Pancake, confiture, beurre
- Mini-viennoiseries
- 1/2 baguette, pain de seigle
- Charcuterie en chiffonnade
- Saumon fumé
- Yaourt aux fruits et muesli
- Quiche salée
- Fromage
- Salade de fruits
- Brownie

Maison
MICHEL
Traiteur

LA TRADITION AVANT TOUT



La Maison Michel depuis 1991 déploie un véritable savoir-faire artisanal basé sur des produits sélectionnés rigoureusement auprès de fidèles collaborateurs.

VIANDES ET CHARCUTERIE ARTISANALES

Porc : de notre région, élevé à la graine de lin.
Agneau: Français, de nos régions. Boeuf : blonde d'Aquitaine. Veau : élevé au lait. Volaille : volaille des Landes ou Chalons, élevée en plein air - Label Rouge



CONDITIONS DE VENTE : Commande pour 8 personnes minimum. Acompte de 40% du montant total de la commande à régler le jour de la réservation. Tous nos produits sont fabriqués dans notre laboratoire par nos équipes. Nos plats cuisinés peuvent être chauffés chez nous et maintenus en température dans nos caissons isothermes si la commande est pour plus de 20 personnes. Les caissons isotherme et les plats sont à nous rendre lavés et rincés. Caisson chauffant électrique : 35€ la location. Caution 850€. Nos apéritifs sont servis sur des plats de présentation suivant les thèmes de votre réception. Livraison possible à partir de 5.00€. Prix selon la distance. Nos prix ne comprennent ni le service ni la boisson (sauf formules spécifiques). Tarifs fournis sur une TVA 5.5%. Nous consulter pour le service et la location de la vaisselle.
Maison Michel, toute une équipe à votre service! Merci de passer vos commandes à l'avance.
Ne pas jeter sur la voie publique

CARTE TRAITEUR

Maison
MICHEL
Traiteur

Maison MICHEL Boucherie Charcuterie

WWW.TRAITEURMICHEL.COM

40 RUE DE LA FONTAINE BLANCHE - LANDERNEAU

02.98.85.01.45

CONTACT@TRAITEURMICHEL.COM



LES BUFFETS

COQUELICOT

10.80€

Crudités
Charcuterie
Viandes froides
Condiments

ORCHIDÉE

18.00€

Crudités
Charcuterie
Saumon fumé
Crevettes
Fromage
Pain et beurre
Tarte aux pommes
Condiments

LES FORMULES DE SAISON

RACLETTE

9.95€

200 g de fromage, jambon blanc, jambon de pays, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, roulade, viande des grisons, cofiolino, bacon, pommes de terre cuites

BRASERO

10.65€

Assortiment de saucisses/merguez (2/pers), 1 brochette de volaille ou boeuf, pommes de terres grenailles et poêlée de légumes

Ajouter à cela la location du Brasero à 95€
(Sans combustible / Poêlon inclus)

LES MISES EN BOUCHE

Plateau de 24 canapés Arena	28.80€
Planche de charcuterie	14.50€
Planche de la mer	18.50€
6 mini-verres salés	10.50€
Pain surprise méli-mélo	32.00€
Assiette de 20 cocktails chauds	22.00€
Brouette du verger + sauce	1.00€/pers
Mini brochette apéritive	1.30€ la pièce

LES ENTRÉES FROIDES

Assortiment de charcuterie	4.80€
Assortiment de crudités	4.60€
Assiette terre & mer	12.95€
Foie gras maison	9.95€
Saumon fumé maison	5.50€
Assiette Laponie	9.50€
Terrines de poissons	2.95€
Gaufre salée	7.80€

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Emincé végétal	9.00€
Lasagnes	6.90€
Dahl de lentilles	6.90€
Burger	6.50€
Blinis de blé noir	5.90€
Quiche aux légumes et chèvre	5.90€

LES SPÉCIALITÉS MAISON

COCHON GRILLÉ

ratatouille, pommes de terre, semoule

12 à 20 personnes	12.10€
21 à 25 personnes	11.00€
26 à 30 personnes	10.15€
31 + personnes	9.50€

TARTIFLETTE 10.50€

KIG HA FARZ 8.20€

COUSCOUS 8.20€

BREIZH COUSCOUS 8.20€

PESKED HA FARZ 12.00€

PAËLLA 9.00€

BLANQUETTE DE LA MER 8.50€

CASSOULET 8.50€

LES VIANDES

Cuisse de canard confite	9.50€
Suprême de pintade	8.60€
Filet mignon farci foie gras	8.95€
Caille farcie aux raisins	10.50€
Sauté de volaille aux épices	5.80€
Tajine d'agneau	8.90€
Boeuf à la cacahuète	6.20€
Jambon à l'os	4.50€
Rougail saucisses	6.70€
Boeuf aux oignons de Roscoff	6.90€
Rôti de veau Orloff	8.50€
Filet mignon de porc	6.80€

LES POISSONS

Cassolette de la mer	5.80€
Cassolette de St Jacques	6.00€
Brochettes de St Jacques	10.00€
Filet de bar, sauce homardine	9.95€
Duo de saumon et lieu aux pommes	8.50€
St Pierre des îles	8.95€
Cotriade de la mer	10.00€

UNE EQUIPE À VOTRE SERVICE

Nous prenons en charge l'organisation de votre événement du menu à la décoration de table (nappes et serviettes). Si besoin, nous pouvons vous fournir du personnel pour un service à l'assiette.

Pour vos soirées privées ou vos réceptions professionnelles, contactez nous directement.

LES GARNITURES

Ecrasé de pommes de terre	1.95€
Fagot de légumes	1.50€
Farz noir	1.50€
Gratin dauphinois	2.50€
Râpé de pommes de terre	1.70€
Pomme aux fruits rouges	1.15€
Triskel de courgettes	2.50€
Tatin de légumes	2.50€
Pommes de terre grenailles	1.95€
Poêlée de champignons	4.00€
Poêlée de légumes, crumble de blé noir	2.50€
Ratatouille	2.10€

LES DESSERTS

Plateau de fromages	3.70€
<i>(Pour minimum 10 personnes)</i>	
Gâteau : Far, brownie, gâteau breton, tarte aux pommes	2.10€
Salade de fruits	2.10€
Crème brûlée	2.10€
Mousse au chocolat	2.10€
Tarte paysanne	
de 20 à 25 personnes	38.00€
Entremet : Framboisier, fraisier, croquant chocolat, entremet pommes/caramel	3.80€
Réduction sucrée	1.60€
Macaron	1.20€
Pavlova	5.00€
Number cake	4.50€