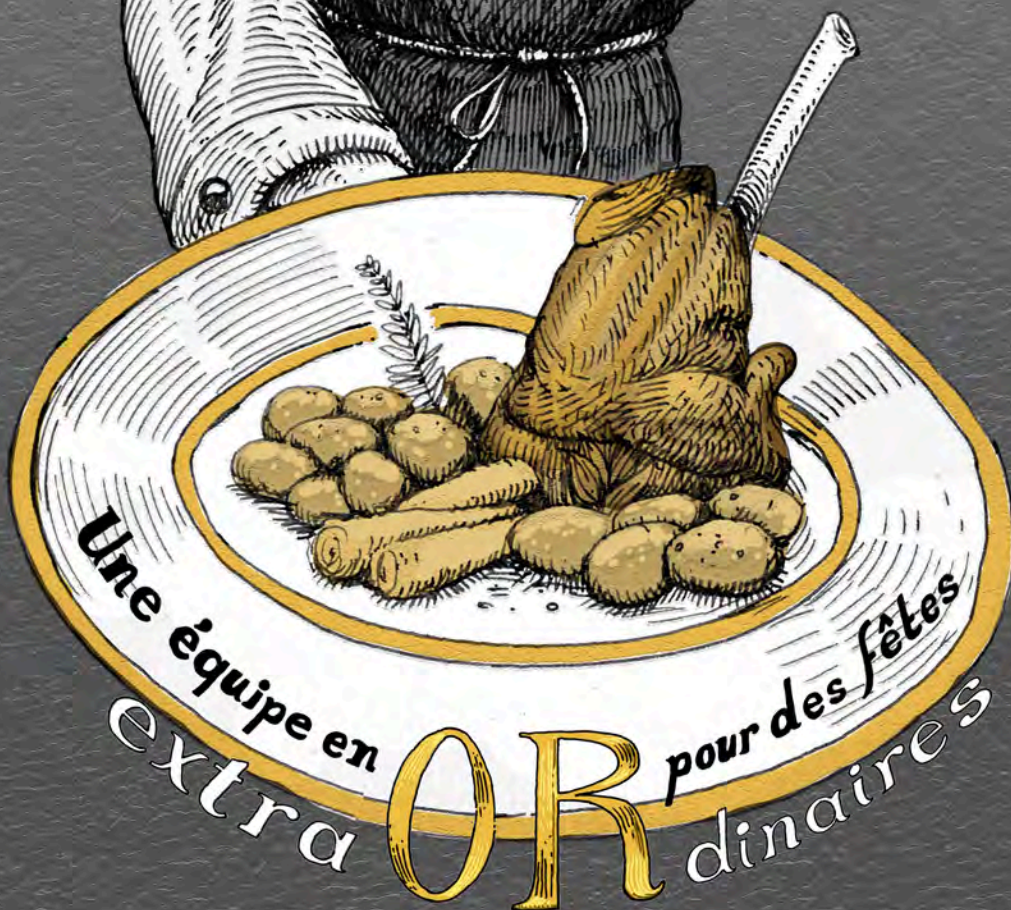


www.traiteurmichel.com
contact@traiteurmichel.com
02.98.85.01.45



Une équipe en
extra **OR** pour des fêtes
d'ordinares

depuis 1923

NOS APÉRITIFS

PLATEAU DE 24 CANAPÉS ARENA	28.80€	ASSIETTE DE 20 COCKTAILS CHAUDS	22.00€
6 MINI-BROCHETTES APÉRITIVES	7.80€	PLANCHE DE LA MER Nouvelle présentation	19.95€
PAIN SURPRISE MÉLI-MÉLO	32.00€	PLANCHE DE CHARCUTERIE	16.90€
ASSORTIMENT DE 6 MINI-VERRES SALÉS	10.50€	BOITE DE CAVIAR - 20GR	49.50€

NOS ENTRÉES FROIDES

ASSIETTE DE FOIE GRAS Fait maison	9.95€	OEUF MIMOSA AU CAVIAR Revisité et saumon fumé maison	4.50€
ASSIETTE DE SAUMON ET TRUITE BRETONNE FUMÉS Fait maison	6.80€	TARTINE LAPONIE Saumon fumé, terrine de poisson, crevettes, haddock, wakamé, pain suédois	9.00€
ASSIETTE TERRE ET MER Saumon fumé, foie gras maison, crevettes, jambon cru en chiffonnade	12.95€	LA PERIGORD Toast de pain d'épice, foie gras maison, magret fumé, noix, chutney	9.95€

½ LANGOUSTE BELLEVUE
Langouste rouge, macédoine, oeuf
28.50€

NOS ENTRÉES CHAUDES

BRIOCHE ST JACQUES Fondue de poireaux	7.50€	CROUSTILLANT FESTIF DE BOUDIN BLANC	5.80€
COQUILLE ST JACQUES	6.90€	FEUILLETE ST JACQUES	6.90€
CASSOLETTE DE HOMARD à la bigoudène (Sauce cidre) Consigne inclus de 2€	13.00€	OURSON Feuilleté jambon, fromage, béchamel	3.20€

CROUSTADE DE ROUGET
Sauce beurre blanc au curry
7.10€

Commande possible en formule drive.
40 Rue de la Fontaine Blanche - Landerneau.
Le 24 et 31 décembre, les retraits se feront entre 8h00 et 16h



NOS POISSONS

LE ROSE

Filets de rouget, sauce hibiscus

8.90€

DUO DE SAUMON ET LIEU

Sauce au cidre

8.90€

FILET DE LIEU JAUNE

Sauce beurre rouge

9.95€

LOTTE

Sauce aux baies

9.00€

BROCHETTES DE ST JACQUES

Sauce vin blanc

10.00€

SYMPHONIE DE ST JACQUES ET HOMARD

Sauce aux langoustines

14.50€

NOS VIANDES

MOELLEUX DE CHAPON

Sauce aux morilles

9.20€

FILET MIGNON FARCI AU FOIE GRAS

8.95 €

CAILLE DESOSSÉE

Farcie aux raisins, sauce foie gras

10.50€

CUISSE DE CANARD CONFITE

Sauce périgourdine

9.50€

FILET DE POULET

Sauce forestière

5.00€

JOUE DE BOEUF CONFITE AUX EPICES ET BIÈRE DE NOËL

(Pour 2 personnes)

19.00€

JAMBONNETTE DE PINTADE

Farcie aux fruits secs et boudin blanc, sauce cidre

8.00€

GRATINÉ DE BUTTERNUT ET CHATAÎGNES

3.20€

NOS GARNITURES

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES

2.00€

TRISKEL DE CHAMPIGNONS

2.50€

GRATIN DAUPHINOIS

2.50€

FARZ NOIR

1.50€

POMMES DE TERRE GRENAILLES

1.95€

TRIO DE CAROTTES,

Huile de truffe

1.95€

TARTELETTE DE FÈVES ET POIS GOURMANDS

3.50€

½ POIRE POCHÉE

1.30€

NOS DESSERTS

SAINT HONORÉ BRETON

5.50€

ENTREMET ANANAS ET FRUITS EXOTIQUES

4.50€

ASSIETTE GOURMANDE

Moelleux chocolat, tartare d'ananas, panna cotta, biscuit aux épices

5.50€

DONUT DORÉ

2.50€

PAVLOVA

Poire / Chocolat / Amandes

5.00€

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande. Nous ne sommes pas responsable en cas d'allergie déclarée

NOUVEAUTÉ

MAISON MICHEL

PRÉSENTE

LE RÉVEILLON 2025

📍 SALLE DE LA FOREST LANDERNEAU

LE 31 DÉCEMBRE

LIO ANIMATION

BOISSON INCLUSE



VENEZ DÉCOUVRIR CE MENU SUR NOTRE SITE
INTERNET ET EN BOUTIQUE POUR LE RÉSERVER

NOS MENUS DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Menu Mathéo - 10.50€

Ourson

3 Nuggets maison, sauce foie gras, pommes de terre
grenailles

Donut doré

Menu Pacôme - 22.00€

Assiette de saumon et truite bretonne fumés

Jambonnette de pintade, poire pochée et gratin
dauphinois

Entremet ananas et fruits exotiques

Menu Manon - 27.50€

3 Canapés Arena

Coquille St Jacques

Duo de saumon et lieu, écrasé de pommes de terre aux
cèpes et trio de carottes

Pavlova

Menu Benjamin - 39.00€

3 Canapés Arena

Assiette de foie gras maison

Brioche de St Jacques

Moelleux de chapon, pommes de terre grenailles et
gratiné de butternut

Saint Honoré breton

Vous pouvez commander et régler votre commande à distance : Téléphone (02.98.85.01.45)
mail (contact@traiteurmichel.com) / site internet (www.traiteurmichel.com)

depuis 1923