

www.traiteurmichel.com
contact@traiteurmichel.com
02.98.85.01.45



Une équipe en extra **OR** pour des fêtes ordinaires

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

MAISON MICHÉ



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 19.00€ ET BIÈRE DE NOËL (Pour 2 personnes)	

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



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