



Maison
MICHEL
Traiteur

40 RUE DE LA FONTAINE BLANCHE

29800 LANDERNEAU

02.98.85.01.45

boucherie.michel260@orange.fr

CARTE TRAITEUR - COLLECTION 2021





MON METIER, MA PASSION

L'histoire commence dans les années 1900 par l'installation dans le centre-ville de LANDERNEAU d'une boucherie traditionnelle. Elle se poursuit avec les différents propriétaires dont Mr et Mme MIRGON dans les années 1960. C'est en 1991 qu'Anne-Michèle MICHEL, ma mère, reprend la boucherie et l'a fait évoluer avec des travaux de rénovation et l'ouverture vers le traiteur.

Parallèlement, je termine mes études au CEPROC à PARIS en travaillant dans différentes structures dans la capitale, à LANNION et PLONEVEZ PORZAY.

En 2008, je poursuis l'aventure familiale. Avec mes connaissances et mes expériences, je développe le traiteur jusqu'à devenir une référence dans le domaine de l'organisation de réceptions, telles que les mariages, les repas d'entreprises, etc.

Aujourd'hui, ce sont 22 hommes et des femmes passionnés qui œuvrent chaque jour à mes côtés. Nous avons à cœur d'offrir à nos clients des recettes élaborées avec des produits de qualité, locaux et de saison. L'écoute et la personnalisation des plats et des réceptions font partie de l'identité de la Maison MICHEL.

L'évolution de la société m'emmène aujourd'hui à développer mon activité avec des Food Truck qui permettront d'être au plus proche des nouvelles attentes des clients, tant au niveau de la convivialité, de l'originalité, que du bon produit et toujours adapté aux envies de chacun.

Nous avons à cœur de vous transmettre notre passion. Toute l'équipe de la Maison Michel et moi-même espérons donc que l'on sera vous séduire avec cette nouvelle collection 2020.


Michel Benoit

SOMMAIRE

COCKTAIL Page 4

- ❖ Buffets cocktails Page 4
- ❖ Pôles démonstration Page 6
- ❖ Forfait boissons cocktails Page 8

REPAS Page 9

- ❖ Carte des mets proposés Page 10
- ❖ Forfaits boissons repas Page 13
- ❖ Menu enfant et prestataire Page 14
- ❖ Fin de repas et bal Page 15

MATERIEL Page 16

RETOUR DE NOCE Page 18

CONDITIONS GENERALES DE VENTE Page 20





Buffets cocktails

Formule Tulipe (1h30 de service) au prix de 10.50 €

9 pièces par personne, 5 canapés froids - 1 mini verre - 3 cocktails chauds (quiche, pizza, feuilleté, croque...)

♥ Formule Coquelicot (2h de service) au prix de 12.85 €

11 pièces par personne, 4 canapés froids - 1 mini verre - 3 cocktails chauds (quiche, pizza, feuilleté, croque...)- 2 cuillères chinoises (kig-ha-farz, fruits de mer, ...) - 1 réduction sucrée

Formule Bambin au prix de 4.70 €

Toast charcuterie, mini quiche, mini pizza, saucisse feuilletée

Notre prestation comprend le service, les tables et le nappage, la décoration des buffets et les serviettes cocktails.

Formule cocktail sur mesure à partir de 6.30 €

(5 pièces minimum par personne, puis 1.30€ la pièce)

- Verrine tartare de Saint Jacques
- Blinis au saumon
- Club sandwich au jambon
- Pain d'épice et foie gras
- **Verrine mousse saumon et avocat**
- Cuillère chinoise de kig ar farz
- Toast chaud (quiches, croustillant de chèvre/miel, pizza, feuilleté fromage, croques monsieur, mini burger, ...)



Toast de caviar d'aubergine et légumes croquants

- Fajitas roulé rilette de poisson
- Mini brochette de poulet
- Mini navette de magret fumé et mousse oignons
- Makis de bœuf
- Cake de blé noir fondue de poireau et andouille
- Crevette marinée thaï
- **Brushetta au rouget**



Verrine de quinoa et légumes marinés soja

- Bun's crème de compté et jambon cru
- ...

NOUVEAUTÉ

La brouette du verger : Assortiment de légumes croquants, proposé avec différentes sauces (houmous, crème d'oignons, ...)

A prix de 1.00€ par personne  



Pôles de démonstration



✔ **Pôle crêpes** : Devant vous, notre crêpier vous réglera de crêpes salées et sucrées garnies. Un moment convivial qui marquera votre cocktail d'apéritif.
4.30€ par personne

♥ **Pôle plancha viande** : Consiste à cuire devant vous et sur une plancha un assortiment de viandes marinées (Bœuf, veau et filet mignon de porc marinés).
5.80€ par personne

Pôle plancha poisson : Consiste à cuire devant vous et sur une plancha un assortiment de poissons marinées (crevettes, St Jacques, langoustines, joues de poissons,...).
6.20€ par personne

✔ **Pôle mini-burgers** : Consiste à réaliser devant vous des mini burgers (3/personne) au poulet, à l'émincé de bœuf, au foie gras, aux légumes, bœuf Rossini,...
4.10€ par personne

Pôle créole : Remise en température et sur une plancha des boudins créoles, an anas, mini samossas et mini accras de morue.
5.70€ par personne





NOUVEAUTÉ

♥ **Pôle charcuterie** : Nous vous proposons une planche de charcuterie finement coupée.
Au prix de 1.80€ par personne.

Pôle huîtres : Nous ouvrons des huîtres n°3 (3 huîtres par personne).
Prix selon les cours

Pôle barbe à papa sucrée-salée : Réalisation de petites barbes à papa, dont certaines garnies de gambas et foie gras.
Au prix de 210.00 € l'animation.

🌿 **Pôle barbe à papa sucrée** : Réalisation de petites barbes à papa.
Au prix de 155.00 € l'animation.

Pôle langoustines : Nous proposons sous forme de buffet une dégustation à vos invités.
Selon les cours

🌿 **Pôle tartinade** : Mise à disposition de pain de campagne et de différentes préparations à tartiner par vos soins (Rillettes de saumon, de thon, de porc, mais aussi tapenade de légumes, ...).
Au prix de 2.10 € par personne

Atelier jambon Ibérique : Découpe de jambon cru (24 mois d'affinage minimum) devant vos invités.
Au prix de 540€ l'animation.

Atelier foie gras / Atelier gambas flambées
Prix à la demande

Forfaits boissons cocktails

Soft : Eau plate et pétillante, jus de fruits, Breizh Cola, verrerie

1.40€ par personne

Sparkling : Eau plate et pétillante, jus de fruits, Breizh Cola, punch maison ou sangria maison, pétillant, verrerie

4.40€ par personne

Premium : Eau plate et pétillante, jus de fruits, Breizh Cola, punch maison ou sangria maison, champagne, verrerie

9.80€ par personne

Location verrerie à 0.50€/personne si boisson apportée par vos soins

Informations spécifiques :

- Si vous achetez vous-même les boissons, nous vous demandons de ne pas apporter de marque d enseigne (Marque Repère, Casino, Leader Price, Mousquetaire, U.....). Si ça n'est pas respecté, cela vous sera facturé pour un montant de 220 €
- Nous ne prenons pas de droit de bouchon





Cartes des mets

Composez votre menu à partir de nos suggestions détaillées. Pour trouver le prix de votre repas, additionnez le prix des différents plats et vous connaîtrez le prix de votre repas de mariage, service et vaisselle inclus.

Menu coup de cœur

Assiette terre et mer

Filet mignon farci au foie gras

Camembert fondu et sa crêpe de blé noir

Assiette gourmande

Pain/Beurre

Café/Thé

A prix de 53.20€



LES MISES EN BOUCHES

- Verrine mousse de foie gras, figue et pain d'épice 9.90 €
- **Tartare saumon, pomme granny, crème Yusu** 8.10 €
- Tartare de St Jacques, mousse au Raifort 9.40 €
-  **Tartare de tomates jaunes, mousse basilic, chips parmesan** 6.70 €

LES ENTREES FROIDES

- Foie gras maison et son Chutney 14.10 €
- Assiette de Pouldreuzic 16.70 €
Toast de pâté Hénaff, noix de St Jacques aux petits légumes, 3 langoustines, andouille de Guémené, pomme, décors
- Assiette méli-mélo de la mer – Nouvelle recette 16.10 €
Rillette de poisson, noix de St Jacques poêlée, tomate confite, crevettes, saumon fumée, décors
-  Assiette terre et mer 18.50 €
Foie gras maison, saumon fumé, crevettes, jambon cru en chiffonnade, décors
- Assiette de carpaccio de la mer 15.90 €
Saumon fumé, noix de St Jacques, crevettes, décors
- Plateau de fruits de mer selon le cour

LES ENTREES CHAUDES

- Assiette de l'Iroise 15.50 €
Tulipe de langoustine et petits légumes, brochette de crevettes, saumon fumé, cocotte de petites St Jacques à l'andouille et décors
- Tarte fine lotte et gambas sauce armoricaine 14.80 €
-  **Tatin de tomate et courgettes confites, mousse chèvre** 11.90 €
- **Ravioles forestières et effiloché de canard** 12.10 €
- **Bouillon thaï aux langoustines de Loctudy** 11.80 €
- Trilogie de St Jacques 17.80 €
Brochette de 2 noix de St Jacques, velouté de St Jacques et carpaccio de St Jacques
- Cassolette de fruits de mer (sans garniture) 9.20 €
- Cassolette de St Jacques aux petits légumes (sans garniture) 10.40 €

LES POISSONS avec une garniture

- Brochettes de St Jacques sauce vin blanc 15.50 €
- Duo de saumon et lieu pomme caramélisé au beurre salé 14.60 €
- **Filet de Saint Pierre au beurre d'orange** 16.80 €
- Lotte à l'américaine 18.10 €
- Filet de bars sauce homardine 14.80 €
- **Homard breton à l'armoricaine** 26.00 €
- Tout poisson de nos régions à votre demande Selon le cours
- Couverts à poisson 0.50 €

LES VIANDES

(Accompagnées d'un écrasé de pomme de terre, d'une pomme, sauce au choix)*

- Caille désossée et farcie 15.70 €
- **Cuisse de canard braisée au miel** 14.90 €
- Suprême de pintade 13.40 €
- Rôti de volaille farci aux langoustines ou chorizo ou champignons ou pommes 13.75 €
- Tournedos de canard Rossini 14.90 €
- Carré d'agneau à la française 14.90 €
- Confie de Joue de porc braisée 14.50 €
- ♥ Filet mignon de porc farci au foie gras 16.50 €
- Filet mignon de veau fermier 17.90 €
- Filet mignon rôti de porc, sauce au miel 13.50 €
- Rôti de veau 14.95 €
- Cochon grillé breton ou jambon à l'os 11.00 €
- Magret de canard 16.90 €
- Pavé de biche 15.60 €
- **Carret de porcelet cuit basse température** 15.50 €
- ♻️ Steak de soja 15.50 €
- Ajout et/ou changement de garniture 0.20 €



*A base de pomme de terre : écrasé de pommes de terre, gratin dauphinois, râpé de pommes de terre, pomme de terre anna, et à base de légumes : pomme fruit, tomate à la provençale, flan de champignons, roulé de courgettes, **courge de légumes oubliés**, triskell de courgettes, **cassolette de légumes croquants**, risotto aux cèpes).*

() Sauces aux choix : Truffes, aux poivres, Forestières, Périgord, Gaston Gérard, framboises, ...*



LES FROMAGES

- Trio de fromage (emmental, brie, chaume) 5.30 €
- Trio de fromage du chef (St Félicien, chèvre cendré, comté) 5.50 €
- Ardoise de fromage, en centre de table 8.90 €
4 Sortes de fromages, confitures et saladier de salade
- Chèvre chaud et sa salade 6.85 €
- Surprise de fromage (feuille de brique, pommes et brie fondu) 7.90 €
- Croustillant de camembert arrosé de miel 6.50 €
- ♥ Camembert fondu et sa crêpe de blé noir 6.95 €
- Pain/ Beurre 1.20 €

- Couverts à fromage 0.50 €

LES DESSERTS

- Gâteau des mariés et son coulis 6.20 €
- Gâteau des mariés et son coulis (2 choix de gâteau) 8.10 €
 - o Croquant au chocolat
 - o Entremet aux pommes caramel au beurre salé
 - o Entremet au chocolat blanc et fruits exotiques
 - o Entremet poire caramel
 - o Framboisier
 - o Fraisier
- ♥ Assiette gourmande (4 réductions et son décor) 8.90 €
Moelleux chocolat, kouign aman, salade de fruits, entremet pommes caramel
- Pièce montée en nougatine (4 choux et coulis) 10.20 €
- **Macaron à la crème chiboust revisité** 7.90 €
- Wedding cake 9.90 €
- **Sphère choco** 11.20 €
Coque chocolat, mousse praliné, framboise fraiche, coulis framboise

- Café et thé 1.15 €
- Cuillère à entremet 0.20 €

Forfaits boissons repas

Soft : Eau plate et pétillante, jus de fruits, Breizh Cola

1.40€ par personne

Eau en verre : Eau plate et pétillante – Bouteille en verre

2.65€ par personne

Standard : Vin rouge, vin blanc, eau plate et gazeuse -
Bouteille en verre

5.70€ par personne

Complet : Vin rouge « supérieur », vin blanc, rosé, eau
plate et gazeuse - Bouteille en verre

7.80€ par personne

Bio : Vin rouge, vin blanc, rosé « Les fées nature », eau
plate et gazeuse - Bouteille en verre

9.80€ par personne

Informations spécifiques :

- Si vous achetez vous-même les boissons, nous vous demandons de ne pas apporter de marque d'enseigne (Marque Repère, Casino, Leader Price, Mousquetaire, U.....). Si ça n'est pas respecté, cela vous sera facturé pour un montant de 220 €
- Nous ne prenons pas de droit de bouchon



Fin de repas et bal

♥ Fontaine de champagne : location des verres et mise en scène
Au prix de 1.10 € par personne

- Assortiment de macarons

Au prix de 1.10€ la pièce

- Location de seau à champagne et flûte

Au prix de 10€ le seau et 0.50€ la verrerie

- Bouteille de champagne

Au prix de 30.55 € à la bouteille

- Chardonnay Blanc ou rosé

Au prix de 8.90 € la bouteille

- Bouteille de pétillant Cruss

Au prix de 6.10 € la bouteille

- Tireuse à bière pour le bal : à partir de 90€ le fût de 30 litres
(location de la tireuse offerte).

- Formule « Open Bar » : Chardonnay, Get 27, Bière, eau plate et gazeuse, jus de fruits, coca, café verrerie. Formule non modifiable.

Formule à 220.00€ sans service, à 480.00€ pour un service de 1h00 à 4h00



Les enfants et les prestataires



- Buffet enfant à manger avec les doigts : Généralement composé de melon (selon la saison), de jambon, de crevettes, de nuggets/chips et d'un éclair au chocolat en dessert.

Au prix de 8.90 € par enfant

- Menu enfant : patate burger et éclair au chocolat

Au prix de 10.80 € par enfant

- Menu adolescent : Assortiment de crudité et charcuterie, patate burger, éclair au chocolat

Au prix de 15.90 € par enfant

- Menu prestataire de services : Entrée, plat dessert en corrélation avec votre menu

Au prix de 22.40 € le menu



Matériel

- Nappes en tissu blanches

Au prix de 1.60 € par personne

- Serviettes en tissu blanches

Au prix de 0.80 € par personne

- Nappes en papier tissé épais de la couleur de votre choix

Au prix de 1.10 € par personne

- Serviettes en papier tissé épais de la couleur de votre choix

Au prix de 0.50 € par personne

- Location de fontaine à punch

Au prix de 55.00 €

- Location de bain marie

Au prix de 15.00€ l'unité

- Location percolateur avec café

Au prix de 35.00€ l'unité



- Location tonnelle 6m²
Au prix de 75.00€ l'unité
- Location table ronde 150cm de diamètre (6/8 personnes)
Au prix de 9.70€ l'unité
- Location table ronde 180cm de diamètre (8/10 personnes)
Au prix de 11.70€ l'unité
- Location mange debout pour le cocktail houssé
Au prix de 14.80€ l'unité
- Location chaise Napoléon
Au prix de 4.60€ l'unité
- Location chaise Europa
Au prix de 2.00€ l'unité
- Location housse de chaise avec nœud
Au prix de 2.00€ l'unité
- Accessoires pour table et buffets :
Vase Martini : 12.00€ le vase
Grand Chandelier : 10.00€ le chandelier



Retour de noce



Brunch sans personnel de service

Par personne :

2 viennoiseries (assortiments de pain au chocolat, croissants, pains au raisin) ,½ baguette

Charcuterie (1tr de jambon blanc, 1 tr de jambon de pays, 1 morceau de pâté de campagne, 1 tr d'andouille, 1 tr de saucisson à l'ail, 1 tr de saucisson sec)

Fromage (2 morceaux par personne : camembert, comté, fourme d'Ambert, chèvre)

Salade de fruits frais ou corbeille de fruits frais

Au prix de 10 € la part

2 viennoiseries (assortiments de pain au chocolat, croissants, pains au raisin), ½ baguette

Charcuterie (1tr de jambon blanc, 1 tr de jambon de pays, 1 morceau de pâté de campagne, 1 tr d'andouille, 1 tr de saucisson à l'ail, 1 tr de saucisson sec)

Fromage (2 morceaux par personne : camembert, comté, fourme d'Ambert, chèvre)

Choix de tartes salées végétariennes de saison (1 tarte pour 16 personnes)

Salade de fruits frais

Au prix de 13 € la part

Avec café, thé, chocolat chaud, jus d'orange Au prix de 15 € la part

Cochon grillé

Accompagné de ratatouille, pommes de terre et semoule de couscous

Au prix de 7.50 € la part



Buffets :

4 choix de salade composées, charcuterie (1 tranche de jambon de pays, 1 morceau de pâté de campagne, 1 tr d'andouille, 1 tr de saucisson à l'ail, 1 tr de saucisson sec), viande froide (1 morceau de poulet, 1 tr de rosbief)

Au prix de 9.50 € par personne

4 choix de salade composées, charcuterie, (1 tranche de jambon de pays, 1 morceau de pâté de campagne, 1 tr d'andouille, 1 tr de saucisson à l'ail, 1 tr de saucisson sec), viande froide (1 morceau de poulet, 1 tr de rosbief), tarte aux pommes et(ou) crème brûlée

Au prix de 11.50 € par personne

NOUVEAUTÉ

Pour encore plus d'originalité, nous vous offrons la possibilité de louer un Food Truck. Cela fera sensation pour votre cocktail de mariage, le retour de noce, ou toutes autres occasions.

Nous proposons ce véhicule de collection à partir de 990.00€
(Voir conditions de ventes)



Conditions générales de vente

Les tarifs affichés de nos cocktails sont prévus pour être suivis d'un dîner.

Le nombre de convives doit nous être confirmé au plus tard 10 jours avant la réception.

Le nombre de menus facturés sera celui annoncé 10 jours avant la réception. **La facturation sera arrêtée sur ce nombre, même en cas de désistement de dernière minute.**

Dans le cadre du contexte sanitaire actuelle, nous vous demandons de nous fournir 2 masques par personnel de service et de cuisine, ainsi que la mise à disposition de gel hydroalcoolique.

Nos tarifs sont valables pour un déplacement inférieur ou égal à 50 km autour de Landerneau. Au-delà, un forfait kilométrique sera comptabilisé (nous consulter).

Concernant les menus avec fruits de mer, nous les travaillons frais. Les tarifs peuvent donc être variables selon les conditions climatiques (tempête...).

Dessert apporté par les mariés et fabriqué par un pâtissier : 2.60 € par personne.

Dessert apporté par les mariés et fabriqué par un particulier : 4.20 € par personne

Nos boissons seront servies à volonté pendant le repas, et avec discrétion jusqu'à la limite fixée (vin rouge : 1 bouteille pour 3, vin blanc : 1 bouteille pour 4, vin rosé : 1 bouteille pour 6, eau : 1 bouteille pour 2).

Si vous apportez votre boisson **nous ne prenons pas** de droit de bouchon. Nous vous demandons de **ne pas apporter de marque d enseigne (Marque Repère, Casino, Leader Price ...).**

A votre charge : évacuation de vos bouteilles vides.

*Horaire prévu pour le cocktail : 17h-17h30, pour le repas : 19h-19h30 à table et début de repas vers 19h30-20h.

Nous fixons la fin du service à 1 heure du matin. Avant ces horaires ou dépassé ce délai, chaque serveur et personne de cuisine vous coûtera 50.00 € de l'heure.

*Vaisselle incluse : 2 verres, 1 grande assiette, 1 petite assiette, 1 couteau, 1 fourchette, 1 petite cuillère, 1 tasse à café et 1 sous tasse.

Menus spécifiques (végétariens, vegan, sans porc, sans fruits de mer, femme enceinte, sans gluten, sans lactose,...) : supplément de 5.00 € par repas.

Formule Open-Bar : formule à 480 € pour un service de 1h00 à 4h00. La formule comprend : chardonnay, Get 27, bière, eau plate, eau gazeuse, jus de fruit, coca, café, verrerie.

Formule pour 50 à 70 personnes. Cette formule est non modifiable.

Location étuve obligatoire (sauf cas de cuisine très équipée).

Supplément pour cuisine et salle éloignées (étage ou distance importante) : forfait pour moins de 100 convives : 110.00 €, et forfait pour plus de 100 convives : 160.00 €.

Supplément pour toute prestation de moins de 50 personnes (hors enfants) : 390.00 €.

Déplacement entre deux lieux de réception : 120.00 €.

Forfait de 160.00 € pour la fermeture de certains domaines (Ferme Quentel, Château de Trébodennic) (si l'animateur ne s'en charge pas).

Cas particulier pour Château de Kerouartz, Manoir de Pen Fao, Château de Trebodennic : location de tables pour l'office-cuisine : 25 € la table (nombre de tables nécessaire en fonction du nombre de convives).

Fourniture de tables, chaises, vaisselle supplémentaire, fleurs, bougies sur devis.

Le plan de tables ainsi que la dimension des tables doivent nous être fournis 15 jours avant la réception. Possibilité de vous fournir les nappes le jeudi (si réception le WE).

La carte ainsi que les vins peuvent être modifiés selon les arrivages.

Réservation : dès réception de votre chèque de 380.00 € et signature du contrat d'engagement (chèque encaissé et non remboursé).

Règlement : Six mois avant la réception : 10% du montant total du devis . Un mois avant la réception : 40 % du montant total du devis.

Le solde est à régler sous huit jours après réception de la facture.

Toute somme non payée dès réception de facture entraînera le paiement d'une indemnité de retard de 5% par mois à compter de la date d'envoi portée sur la facture. Cette pénalité étant convenue de façon formelle entre les parties ne nécessitera aucune mise en demeure préalable.

Nous n'acceptons pas de règlement par chèques restaurants ou vacances.

Les assurances refusant de prendre à leur charge : casse, dégradation et perte du matériel loué, fourni par nos soins, ces risques resteront à la charge de notre clientèle.

Toutes photos d'assiettes de présentation, de disposition des buffets et tables lors des réceptions ou des salons, sont données à titre d'exemple et ne constituent en aucun cas une obligation de reproduction à l'identique de notre part.

Le client déclare avoir pris connaissance et accepter les termes et conditions de ventes imprimés sur les présents documents. **Veillez nous faire savoir si vous ne souhaitez pas apparaître sur nos réseaux sociaux.**

Devis valable 3 mois. Nous restons à votre service pour toute information complémentaire, au magasin du mardi au samedi de 8 h à 18 h ou par téléphone au 02/98/85/01/45.

Pour plus de facilité prendre rendez-vous.