Envolez-vous pour

de merveilleuses Fêtes

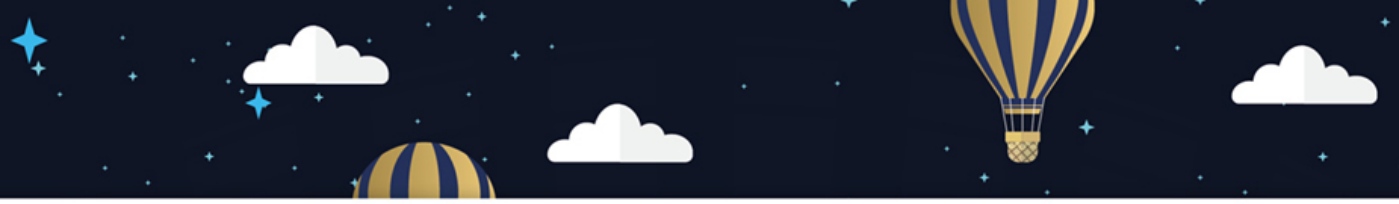






MAISON MICHEL - Boucherie Charcuterie Traiteur
40 rue de la Fontaine Blanche - 29800 Landerneau
02.98.85.01.45
contact@traiteurmichel.com

Compagnons DU GOÛT
DES HOMMES ET DES FEMMES PASSIONNÉS
Depuis 1997



Nos apéritifs

Assiette de 20 cocktails chauds	22.00€/assiette
Assortiment de 6 mini-verres salés	10.50€/plateau
Boite de caviar - 20gr	58.40€/boite
Pain surprise méli-mélo	32.00€/pièce
Planche de charcuterie	16.90€/planche
Planche de la mer	19.95€/planche
Nouveau - Planche mixte	20.00€/planche
Plateau de 24 canapés Arena	28.80€/plateau

Nos entrées froides

Assiette terre & mer	12.95€/assiette
Nouveau - Carpaccio terre & mer	6.80€/assiette
Foie gras maison	9.95€/assiette
Nouveau - Gaufre guacamole/homard	7.20€/gaufre
Langouste Bellevue	28.90€/pièce
Œuf mimosa au caviar	5.50€/pièce
Saumon fumé maison	5.50€/assiette

Retrouvez toute notre gamme de pâtés en croûte directement dans notre boutique

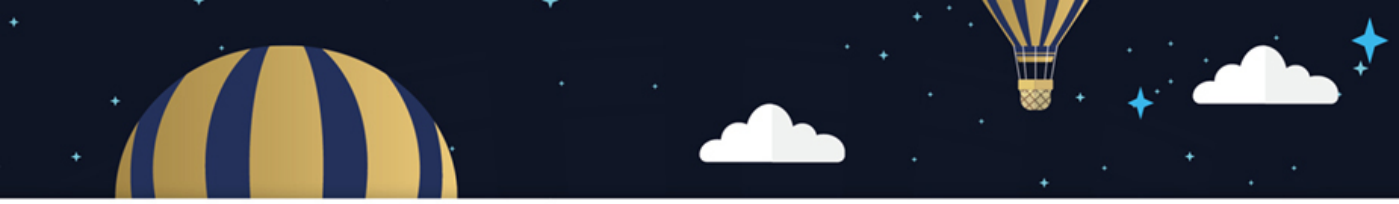
Nos entrées chaudes

Brioche de St Jacques	7.50€/pièce
Nouveau - Cassolette d'huîtres chaudes, sauce champagne	9.80€/pièce
Nouveau - Cassolette de moules/chorizo/poireaux	5.20€/pièce
Coquille de St Jacques	7.60€/pièce
Croustade de rouget	7.10€/pièce
Nouveau - Tourte butternut/marrons	5.00€/pièce

Sans oublier nos boudins blancs disponibles en magasin pour régaler vos invités !

Nos poissons

Brochettes de St Jacques, sauce vin blanc	11.75€/part
Nouveau - Cabillaud en croûte d'algues	12.60€/part
Duo de saumon et lieu, sauce au cidre	8.90€/part
Filet de bar, sauce homardine	10.50€/part
Nouveau - Filet de turbot, sauce vin blanc	18.50€/part
Symphonie de St Jacques et homard, sauce langoustines	19.05€/part



Nos viandes

Caille désossée farcie, sauce raisins ..... 10.50€/part
Cuisse de canard confite, sauce périgourdine ..... 9.95€/part
Filet de poulet, sauce forestière ..... 5.50€/part
Filet mignon de porc farci au foie gras ..... 8.95€/part
Nouveau - Jambonnette de pintade lardée farcie ..... 8.90€/part
Nouveau - Magret de canard, sauce aux figues ..... 10.95€/part
Moelleux de chapon, sauces aux morilles ..... 9.20€/part
Nouveau - Sauté de porc pain d'épices et miel ..... 6.00€/part

Nos accompagnements

Nouveau - Ecrasé de pommes de terre et butternut ..... 2.00€/pièce
Fagot de légumes ..... 1.50€/pièce
Farz noir ..... 1.50€/pièce
Nouveau - Flan de champignons ..... 2.50€/pièce
Gratin dauphinois ..... 3.30€/pièce
Nouveau - Poêlée de champignons et marrons persillée ..... 5.50€/pièce
Poêlée de légumes, crumble de blé noir ..... 2.50€/pièce
Pomme aux fruits rouges ..... 1.30€/pièce
Pommes de terre grenailles ..... 1.95€/pièce
Tatin de légumes ..... 2.50€/pièce

Nos desserts

Assiette gourmande ..... 5.90€/part
Nouveau - Charlotte aux fruits rouges ..... 4.50€/part
Nouveau - Crumble aux fruits exotiques ..... 4.00€/part
Nouveau - Finger banane/chocolat ..... 4.20€/part
Nouveau - Ourson chocolat/guimauve ..... 3.20€/part
Nouveau - Pavlova poire/caramel ..... 5.80€/part

Notre boucherie

Filet de boeuf en croûte (6 personnes minimum) ..... 12.50€/part
Plateau de pierrade et plancha ..... 7.50€/part
Rôti de chapon désossé et farci aux marrons (4 à 8 personnes) ..... 55.00€/pièce
Rôti de pintade désossé et farci aux cèpes et bolets (4 à 6 personnes) ..... 36.00€/pièce
Chapon ..... 20.20€/kg
Mais aussi : poularde, chapon de pintade, dinde, oie, pintade, cuisseau de chevreuil, rôti de biche, rôti de sanglier.

Filet mignon de porc aux fruits secs, au chorizo, aux légumes, au foie gras, ... À découvrir !!

Joyeuses Fêtes

Entre ciel et terre - 21.00€
¤ Brioche de St Jacques
¤ Sauté de porc, pain d'épices et miel, fagot de légumes, pommes de terre grenailles
¤ Charlottes aux fruits

Échappée belle - 26.00€
¤ 3 Canapés Arena
¤ Coquille de St Jacques
¤ Duo de saumon et lieu, farz noir, pomme aux fruits rouges
¤ Finger banane/chocolat

Au gré des vents - 35.00€
¤ 3 Canapés Arena
¤ Assiette terre & mer
¤ Moelleux de chapon, écrasé de pommes de terre et butternut, flan de champignons
¤ Pavlova poire/caramel

Baptême de l'air - 9.50€
¤ Nuggets de chapon, pommes de terre grenailles
¤ Ourson au chocolat et guimauve

Caution : 2€ pour les contenants (ex : cassolette, huitre, moule), à valoir en bon d'achat.

Formule drive les 24 et 31 décembre pour récupérer votre commande plus rapidement et éviter la file d'attente :
Vous pouvez commander et régler à distance par téléphone ou via notre site internet www.traiteurmichel.com

Journée de présentation le vendredi 4 décembre de 14h00 à 20h00
5% de remise accordée pour toute commande validée ce jour là en boutique.

La Maison Michel vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année !
Ouverture 7j/7j du 15 au 31 décembre, suivant les horaires affichés en boutique.

Nous renouvelons notre soirée du 31 décembre organisée à la salle de la Forest Landerneau - Plus de renseignements auprès de nos équipes.

Maison MICHEL Traiteur

MAISON MICHEL
40 rue de la Fontaine Blanche
29800 Landerneau
02.98.85.01.45
contact@traiteurmichel.com

Photos non contractuelles - Crédit photos : Sucré Salé, Freepik - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés

Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 20 décembre, un coffret de chocolats acheté 3€, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.
Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com