

## Fromages & Desserts

Plateau de fromage : chèvre, tome, brie, chaume .....	2€30 par personne
Corbeille de fruits frais .....	50€00 pièce
Tarte aux pommes .....	2€00 pièce
Salade de fruits frais .....	2€00 par pers
Fars breton aux pruneaux et nature .....	1€60 par pers
Gâteau (fraisier, framboisier, chocolats,...) .....	3€40 par pers
Tarte paysanne (de 20 à 25 pers) aux fruits de saisons .....	37€00 la tarte
Réduction sucrée .....	1€00 pièce
crème brûlée .....	2€00 pièce
Gâteau breton .....	2€00 pièce



Maison  
**MICHEL**  
Traiteur

### Nos idées de menu

#### Menu à 11€90

*Verrine de la mer*

*Sauté de volaille aux épices et garniture*

*Tarte aux pommes*

#### Menu à 18€00

*Cassolette de St Jacques*

*Suprême de pintade et sa garniture*

*Notre craquant au chocolat*

*Pain et beurre*

Maison  
**MICHEL**  
Traiteur



40 rue de la Fontaine Blanche - 29800 Landerneau

☎ 02 98 85 01 45 - [www.traiteur-boucherie-michel.com](http://www.traiteur-boucherie-michel.com)

E-mail : [boucherie.michel260@orange.fr](mailto:boucherie.michel260@orange.fr)

#### Conditions de vente :

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 au prix de 12 € (de 20 à 30 personnes) ou offert (plus de 30 personnes).  
Le caisson isotherme et les plats sont à nous rendre lavés et rincés.  
Nos apéritifs sont servis sur des plats de présentation suivant les thèmes de votre réception (papillon, guitare, ou autres).  
Livraison possible à partir de 22€ (entretien du véhicule et frais de personnel).  
Prix selon la distance.  
Nos prix ne comprennent ni le service, ni la boisson (sauf formules spécifiques).  
Tarifs fournis sur une TVA à 5,5%. Nous consulter pour le service.

Location de vaisselle : nous consulter.

Pour le service : nous consulter.

Photos non contractuelles.

Toute une équipe à votre service, merci de passer vos commandes d'avance.

Maison MICHEL Boucherie Charcuterie Traiteur



Artisan - Boucher - Charcutier - Traiteur - Volailleur

# La Carte

Préparations artisanales et plats cuisinés

40 rue de la Fontaine Blanche - 29800 Landerneau

☎ 02 98 85 01 45 - [www.traiteur-boucherie-michel.com](http://www.traiteur-boucherie-michel.com)

E-mail : [boucherie.michel260@orange.fr](mailto:boucherie.michel260@orange.fr)

## Mises en bouche

Canapés assortis .....	0€65 la pièce
Plateau de 24 réductions froides .....	18€50 le plateau
Canapés assortis prestigés .....	0€75 la pièce
Mini verre salé .....	1€70 la pièce
Mini brochettes au fromage et tomate confite .....	0€80 la pièce
Pain au lait garni .....	1€10 la pièce
Fajitas roulées et farcies .....	0€85 la pièce
Assiette de 20 mini four .....	16€80 l'assiette
Cocktails chauds .....	0€85 la pièce
Pain surprise charcuterie .....	28€00 la pièce
Pain surprise méli-mélo .....	30€00 la pièce
Pain polaire .....	25€00 la pièce

## Formules *Cocktail*

*De mariage, d'anniversaire, de départ en retraite, etc...*

### Formule à 7€20 par personne 20 pers minimum

**5 toasts froids**  
(pain de mie avec crudités, charcuterie, poisson ...)

**1 mini verre salé**

**3 cocktails chauds**  
(Quiche, pizza, croque, mini bouchée...)

### Formule à 10€ par personne Formule déjeunatoire

**4 toasts froids**  
**1 mini verre salé**  
**1 cuillère chinoise froide**  
**2 pains au lait farcis**  
**2 toasts chauds**  
**2 réductions sucrées**

## Buffet campagnard

<b>Buffet Primevère</b> Crudités, viande froide, condiments	6€95 par personne
<b>Buffet Lilas</b> Crudités, viande froide, charcuterie, condiments	8€65 par personne
<b>Buffet orchidée</b> Crudités, charcuterie, saumon fumé, crevettes, fromage, pain beurre, tarte et condiments	13€25 par personne

## Jambon à l'os



Ratatouille, semoule de couscous et sauce champignons	6€30 par personne
Gratin dauphinois, tomate à la provençale et sauce champignons	6€75 par personne
Râpé de pomme de terre, brochette d'ananas et sauce miel	7€50 par personne

## Cochon grillé



Ratatouille, pommes de terre, semoule de couscous	
De 20 à 29 personnes	260 €
De 30 à 39 personnes	290 €
Plus de 40 personnes	7€00 la part

Livraison et découpe possible à partir de 34 €

## Couscous, paella, choucroute, kig ha farz

7€30 par personne

## Breiz Couscous Légumes, farz noir, saucisse fumée, bœuf et lard

7€50 par personne

## Entrées froides

Assortiment de charcuterie .....	3€00 par personne
Assortiment classique de crudités variées (macédoine, taboulé, céleri, carottes, paysanne) .....	3€00 par personne
Assortiment de crudités variées .....	3€40 par personne
Verrine de la mer (thon, saumon, crevette) .....	2€95 par personne
Carpaccio de St Jacques .....	6€00 par personne
Coquille de crabe .....	3€85 par personne
Coquille de saumon .....	3€85 par personne
Foie gras maison .....	7€00 par personne
Saumon fumé maison .....	5€80 par personne
Terrines de poissons avec sa sauce .....	2€95 par personne
Assiette terre et mer (foie gras, saumon fumé, crevette, jambon cru) .....	9€30 par personne
Assiette méli mélo de la mer (rillette de poisson, noix de st jacques poêlées, crevettes, saumon fumé) .....	7€10 par personne
Fruits de mer (6 pers min)(selon le cours) .....	19€90 par personne
Poisson reconstitué (10 pers min)(macédoine, œufs) .....	6€10 par personne

## Viandes & poissons avec garniture

Bœuf aux épices Katmandou et riz .....	6€95 par personne
Caille désossée, gratin dauphinois, pomme fruit .....	10€00 par personne
Coquelet au foie gras, gratin dauphinois, tomate à la provençale .....	6€80 par personne
Cuisse de canette, gratin dauphinois, tomate à la provençale .....	7€20 par personne
Filet mignon de porc, gratin dauphinois, pomme fruit .....	7€50 par personne
Poulet à l'indienne avec riz .....	7€80 par personne
Poulet pékin au curry et semoule .....	7€10 par personne
Rôti de porc aux pruneaux, gratin dauphinois, tomate à la provençale .....	6€60 par personne
Rôti de volaille farci aux langoustines, écrasé de pomme de terre, pomme fruit .....	8€50 par personne
Rôti de veau prince orloff, gratin dauphinois, tomate à la provençale .....	7€40 par personne
Rougail saucisse et sa garniture créole .....	6€50 par personne
Sauté de volaille aux épices, sauce aux figues et riz créole .....	6€15 par personne
Suprême de pintade, gratin dauphinois, tomate à la provençale .....	8€00 par personne
Tajine d'agneau, semoule .....	7€60 par personne
Tartiflette, charcuterie, salade verte .....	6€15 par personne
Brochette de St Jacques avec riz ou far noir .....	9€90 par personne
Cassolette St Jacques aux petits légumes .....	6€50 par personne
Choucroute de la mer (choux, p. de terre, brocolis, crevettes, saumon, poisson fumé, noix de St Jacques) .....	7€80 par personne
Saumon aux petits légumes avec riz ou far noir .....	6€50 par personne
Duo de saumon et lieu avec riz ou far noir .....	8€00 par personne
Filet de Bars sauce homardine avec riz ou far noir .....	9€50 par personne
Lieu jaune avec riz ou far noir .....	8€00 par personne
Lotte à l'américaine avec riz ou far noir .....	9€00 par personne