

LA FORMULE DU MOMENT

TARIF PAR PERSONNE

LE BRUNCH

19,50€

Pancake, confiture, beurre

1/2 baguette, pain de seigle

Charcuterie en chiffonade :

jambon de pays, jambon blanc, saucisson sec, saucisson à l'ail, chorizo

Saumon fumé

Yaourt aux fruits et muesli

Quiche salée

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

Salade de fruits frais

Brownie

2 PERSONNES MINIMUM - À COMMANDER 48H À L'AVANCE
SUPPLÉMENT 2€ POUR LES JUS

LES COCKTAILS

TARIF PAR PERSONNE

LE STANDARD

9,00€

4 canapés Aréna

1 mini verre salé

3 cocktails chauds



DEJEUNATOIRE DINATOIRE

12,50€

4 canapés Aréna

1 grande verrine de crudités

Planche apéro mixte :
*charcuterie, poisson,
fromage, légumes
croquants*

2 réductions sucrées

Pain - Beurre

Maison
MICHEL
Traiteur

La Tradition avant Tout

DEPUIS 1991



Le Maison Michel depuis sa création déploie un véritable savoir-faire artisanal basé sur des produits sélectionnés rigoureusement auprès de fidèles collaborateurs.

La qualité est le maître-mot. Parce qu'il n'y a pas d'avenir sans transmission, la Maison Michel, tous les ans, accueille apprenti et stagiaire pour les former et leur transmettre notre goût pour nos métiers de boucher - charcutier - traiteur - vendeur.

VIANDES ET CHARCUTERIES ARTISANALES



Porc : de notre région, élevé à la graine de lin. Agneau : Français, de nos régions. Bœuf : blonde d'Aquitaine. Veau : élevé au lait. Volaille : volaille des Landes ou Chalons, élevée en plein air - Label Rouge



DÉCOUVREZ NOS AUTRES PRESTATIONS

BOUTIQUE

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

LANDERNEAU

VENTE EN LIGNE

rapide
www.rapide.fr

FOOD TRUCK

PRÉPARATIONS
ARTISANALES
ET PLATS CUISINÉS

SUR PLACE OU À EMPORTEUR

CONDITIONS DE VENTE : commande pour 8 personnes minimum. Accompte de 40% du montant total de la commande à régler le jour de la réservation. 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. Le caisson isotherme et les plats sont à nous rendre lavés et rincés. Caisson isotherme chauffant : 35€ la location - Caution : 850€. 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 T.V.A à 5,5%. Nous consulter pour le service et la location de vaisselle. Maison Michel, toute une équipe à votre service ! Merci de passer vos commandes d'avance. Ne pas jeter sur la voie publique.

Une création : SEMAPHORE 2023

LA CARTE TRAITEUR



Maison
MICHEL
Traiteur

CUISINE PERSONNALISÉE ET CRÉATIVE
WWW.TRAITEURMICHEL.COM

40 RUE DE LA FONTAINE BLANCHE - LANDERNEAU

02 98 85 01 45

CONTACT@TRAITEURMICHEL.COM



LES BUFFETS

TARIF PAR PERSONNE

COQUELICOT

9,00€

Crudités

Charcuterie

Viandes froides

Condiments

ORCHIDEE

16,10€

Crudités

Charcuterie

Saumon fumé - Crevettes

Fromage - Pain - Beurre

Tarte aux pommes

Condiments

LES IDÉES MENU

TARIF PAR PERSONNE



LUNCH

14,00€

Crudités

Sauté de volailles
aux épices, riz

Far breton

SEA FOOD

19,95€

Assiette Laponie

Saumon aux petits
légumes, riz

Crème brûlée

GOURMAND

29,95€

Assiette terre & mer

Suprême de pintade,
garniture

Fromage

Croquant chocolat

LE MENU 2010

32,00€

3 Aréna - 1 mini verre

Saumon fumé

Coquille St-Jacques

Filet mignon farçi au
foie gras, garniture

Assiette gourmande

CONSULTEZ LA CARTE DÉTAILLÉE
EN PAGE INTÉRIEURE

LES MISES EN BOUCHE

TARIF PAR PERSONNE

24 minis burgers	24,00€
Plateau de 24 canapés Aréna	24,00€
Planche de charcuterie	14,50€
Planche de la mer	16,00€
6 mini verres salé	10,50€
Pain surprise	32,00€
Assiette de 20 cocktails chauds	19,00€

LES ENTRÉES FROIDES

TARIF PAR PERSONNE

Assortiment de charcuterie	4,80€
Assortiment de crudités classiques	4,00€
Assortiment de crudités variées	4,60€
Assiette terre & mer	12,95€
Foie gras maison	9,95€
Saumon fumé maison	5,50€
Assiette de Laponie <i>saumon fumé, terrine de poisson, crevettes, haddock, wakamé</i>	8,50€

LES VÉGÉTARIENS

TARIF PAR PERSONNE

Gratin de penne aux légumes de saison	6,50€
Courgette farcie	7,20€
Lasagnes	5,60€
Tatin de légumes au chèvre et noix	6,10€
Dahl de lentilles corail	6,90€
Parmentier	5,80€
Blinis de blé noir <i>mousse de chou fleur, fond d'artichaut, pousse de petits pois</i>	5,90€

LES SPÉCIALITÉS MAISON

TARIF PAR PERSONNE

COCHON GRILLE	
RATATOUILLE, POMMES DE TERRE, SEMOULE	
12 à 25 personnes	9,80€
26 à 30 personnes	7,90€
31+ personnes	7,50€

TARTIFLETTE	9,00€
--------------------	-------

KIG HA FARZ	8,20€
--------------------	-------

COUSCOUS	8,20€
-----------------	-------

PAELLA SUPPLÉMENT 2€ AVEC GAMBAS	9,00€
---	-------

CHOUCROUTE DE LA MER	12,00€
-----------------------------	--------

PESKED HA FARZ	12,00€
-----------------------	--------

BREIZH COUSCOUS	8,20€
------------------------	-------

LES VIANDES

TARIF PAR PERSONNE, SANS GARNITURE

Cuisse de canard confite, sauce périgourdine	8,00€
Suprême de pintade aux oignons de Roscoff	8,60€
Filet mignon de porc farci au foie gras	7,50€
Rôti de veau façon kebab	6,80€
Sauté de volaille aux épices	5,80€
Sauté de porc à l'ananas	6,20€
Magret de canard sauce poivre	8,80€
Tajine d'agneau	7,80€
Bœuf à la cacahuète et soja	6,20€
Jambon à l'os	4,50€
Rougail saucisses	6,70€
Bœuf aux oignons de Roscoff	6,90€

LES POISSONS

TARIF PAR PERSONNE, SANS GARNITURE

Cassolette de fruits de mer	5,80€
Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes	6,00€
Brochette de Saint Jacques, sauce vin blanc	11,50€
Saumon aux petits légumes	7,00€
Lotte à la vanille	9,00€
Saint Pierre, sauce vierge	9,95€

LES GARNITURES

TARIF PAR PORTION

Ecrasé de pommes terre	1,95€
Fagot d'haricots verts lardé	1,50€
Farz noir	1,50€
Gratin dauphinois	2,50€
Rapé de pommes de terre	1,70€
Pomme aux fruits rouges	1,10€
Poêlée de légumes, crumble de blé noir	2,50€
Poêlée de champignons	4,00€
Triskell de courgettes	2,50€
Tatin de légumes	2,50€
Riz	1,10€
Pommes de terre grenailles	1,95€

LES DESSERTS

TARIF PAR PIÈCE

Plateau de fromage <i>chèvre cendré, brie, comté</i>	2,60€
Part de gâteau <i>tarte aux pommes - far breton - gâteau breton</i>	2,10€
Salade de fruits frais	2,10€
Crème brûlée	2,10€
Mousse chocolat	2,10€
Tarte paysanne aux fruits de saison <i>de 20 à 25 personnes</i>	38,00€
Gâteau individuel : <i>framboisier - entremet pommes/caramel - croquant au chocolat</i>	3,80€
Réduction sucrée	1,10€
Macaron	1,10€

Une équipe à votre service

Nous prenons en charge l'organisation complète de votre événement : du menu à la décoration de table (nappes et serviettes).
Si besoin, nous pouvons vous fournir le personnel pour un **SERVICE À L'ASSIETTE**.

Pour vos **SOIRÉES PRIVÉES** ou vos **RÉCEPTIONS PROFESSIONNELLES** contactez-nous directement.