

## Nos mises en bouche

Plateau de 24 réductions froides .....	18,20 €
Canapés assortis .....	0,50 €
Cocktails chauds ( <i>pizza, quiche, saucisse feuilletée etc...</i> ) .....	0,55 €
Pain surprise charcuterie .....	28,00 €
Pain surprise méli mélo .....	30,00 €
Pain polaire .....	25,00 €
Canapés assortis prestiges ( <i>foie gras, saumon, magret</i> ) .....	0,75 €
Les réductions sucrées .....	0,80 €
Mini verre salé .....	1,70 €



## Pour vos apéritifs

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

M<sup>r</sup> MICHEL vous propose 2 formules :

- \* Toasts froids (6 par personne)
- \* Cocktails chauds (4 par personne)
- \* Tomates cerise farcies
- \* Champignons farcis
- \* Ananas garnis
- \* Boudins créoles
- \* Acras de morues

**1<sup>ère</sup> formule**  
**6,00 €**  
**20 pers. mini**

- \* Toasts froids (6 par personne)
- \* Cocktails chauds (4 par personne)
- \* Tomates cerise farcies
- \* Champignons farcis
- \* Ananas garnis
- \* Boudins créoles
- \* Acras de morues
- \* Service compris

**2<sup>ème</sup> formule**  
**7,20 €**  
**50 pers. mini**  
**suivi d'un repas**

Ils vous seront servis sur des plats de présentation, suivant les thèmes de vos réceptions (papillons, guitares, thèmes mer : bateaux, filets, marins etc...).

Un supplément de 3,50 € vous sera facturé par personne pour les boissons (punch, ou sangria blanche ou rouge, ou pétillant, et jus d'oranges).

Livraison possible forfait de 20 € à 80 € suivant la distance.

Le forfait livraison comprend les frais du personnel et les frais de véhicules.

**Pour mieux vous servir, n'oubliez pas de passer vos commandes d'avance, merci !**

# Boucherie - Charcuterie - Traiteur

# MICHEL



Préparations artisanales et plats cuisinés

## LA CARTE

*Artisan  
Boucher  
Charcutier  
Traiteur  
Volailleur*

40 rue de la Fontaine Blanche - 29800 LANDERNEAU

Tél. 02 98 85 01 45

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

Site internet : [www.traiteur-boucherie-michel.com](http://www.traiteur-boucherie-michel.com)

## Buffet campagnard

Buffet primevère à 6,80 € par personne

*Crudités, viande froide, chips et mayonnaise*

Buffet Lilas à 8,50 € par personne

*Crudités, viande froide, charcuterie, chips et mayonnaise*

Buffet Orchidée à 15,15 € par personne

*Crudités, charcuterie, terrine de poisson, viande froide, fromage, pain beurre, dessert, chips et mayonnaise*

## Jambon à l'os

à 5,95 € par personne

*Ratatouille, semoule de couscous et sauce champignons*

à 6,35 € par personne

*Gratin dauphinois, tomate à la provençale et sauce champignons*

à 7,10 € par personne

*Râpé de pommes de terre, brochette d'ananas et sauce miel*

## Cochon grillé

*Ratatouille, pommes de terre, semoule de couscous*

De 20 à 30 personnes 240 €

De 30 à 40 personnes 270 €

Plus de 40 personnes 6,60 € la part

Livraison et découpe possible 32 €

## Tartiflette

à 6,15 € par personne

*Tartiflette, charcuterie, salade verte*

## Lasagne

à 6,15 € par personne

*Lasagne avec salade verte*



### Entrées froides

- Assortiment de charcuterie ..... 3,00 € par personne
- Assortiment de crudités variées ..... 3,10 €
- Carpaccio de St Jacques ..... 5,80 €
- Coquille de crabe ..... 3,80 €
- Coquille de poisson ..... 3,50 €
- Coquille de saumon ..... 3,80 €
- Foie gras maison ..... 5,80 €
- Saumon fumé maison ..... 3,90 €
- Terrines de poissons ..... 2,95 €
- Assiette terre et mer (foie gras, saumon fumé, crevettes, jambon cru) ..... 9,30 €
- Assiette méli mélo de la mer ..... 7,00 €  
*(rillette de poissons, noix de St Jacques poêlées, crevettes, saumon fumé)*
- Fruits de mer (6 pers min) ..... 19,90 €
- Poisson reconstitué (10 pers min) ..... 6,10 €



### Poissons

- Brochette de St Jacques ..... 7,50 € par personne
- Saumon aux petits légumes ..... 5,50 €
- Duo de saumon et lieu ..... 6,10 €
- Lotte à l'américaine ..... 7,50 €
- Cassolette océane ..... 5,65 €
- Filet de St pierre sauce homardine ..... 7,00 €
- Paupiette de saumon ..... 5,00 €



### Plats chauds

- Aiguillette de volaille sauce cidre pomme fruit, gratin dauphinois ..... 5,50 € par personne
- Chili con carné ..... 6,50 €
- Choucroute de la mer ..... 7,80 €  
*choux p. de terre, brocolis, crevettes, saumon, poisson fumé, noix de St Jacques*
- Coquelet aux foie gras gratin dauphinois, tomates à la provençale ..... 6,50 €
- Couscous, paella, choucroute, kig ha farz ..... 6,90 €
- Cuisse de canette gratin dauphinois, tomates à la provençale ..... 7,10 €
- Pavé de biche aux aïelles gratin dauphinois, tomates à la provençale .. 10,10 €
- Poulet à l'indienne avec riz ..... 7,50 €
- Poulet pékin au curry semoule ..... 7,10 €
- Rôti de porc aux pruneaux gratin dauphinois, tomates à la provençale .. 6,10 €
- Rôti de veau prince orloff gratin dauphinois, tomates à la provençale ... 6,50 €
- Suprême de pintade gratin dauphinois, tomates à la provençale ..... 7,10 €
- Tajine d'agneau semoule ..... 7,10 €

### Desserts

- Corbeille de fruits frais ..... 50,00 € par personne
- Tarte aux pommes ..... 1,95 €
- Salade de fruits frais ..... 2,00 €
- Verrines aux mascarpone et fruit rouges ..... 2,60 €
- Fars breton aux pruneaux ou nature ..... 1,50 €
- Gâteaux (fraisiers, framboisiers, chocolats etc.) ..... 3,00 €

