



Nos Menus

Menu n°1 à 23.00 € / pers

*Médailillon de saumon garni
Filet de Dorade au coulis de langoustines
Flan de tagliatelles
Mini rôti de chapon sauce aux morilles
Gratin dauphinois*



Menu n°2 à 25.00 € / pers

*Foie gras de canard maison
Corolle de St Pierre à la bisque de homard et courgettes
Mousse de carottes au cumin
Tournedos de canard sauce aux giroilles
Fondant de pommes de terre*



Menu n°3 à 28.50 € / pers

*Verrine de tartare aux 2 saumons
Lotte à l'américaine
Timbale de risotto au parmesan et champignons
Filet de bœuf sauce périgueux
Fondant de pommes de terre*

Attention les menus ne sont pas modifiables



Carte

Fêtes de Fin d'année 2021



Traiteur Michel

Les 4 Chemins – 71200 Le Creusot

03.85.80.35.19

www.traiteur-michel.com

*Commande jusqu'au dimanche 19 décembre 12h00
Pour le 24 et 25 décembre
Et dimanche 26 décembre 12h00 pour le 31 décembre
Sous réserve de nos disponibilités.*

ATTENTION : Aucune commande prise par internet ! Toutes les commandes doivent être validées au magasin ou par téléphone.

*Fermeture à 18h00 le 24.12.2021 et 17h00 le 31.12.2021
Ouvert Le 25 décembre de 9h00 à 12h00*

Pour votre Apéritif

Assortiment mini salés	0.80 € la pièce
Gougère	0.60 € la pièce

Nos pains surprises 32 pièces

Charcuterie : Jambon cru, rillettes, mousse de foie...	25.00 €
Charcuterie / Fromage	25.00 €
Saumon	27.00 €
Foie gras de canard	30.00 €

Nos Entrées Froides

Ballottine de volaille	20.90 € / le Kg
Ferrine de Sanglier	22.90 € / le Kg
Foie gras de canard « Maison »	106.90 € / le Kg
Saumon Norvégien fumé à la ficelle	68.90 € / le Kg
Emincé de saumon fumé mariné à l'aneth et au citron	65.90 € / le Kg
Médaille de saumon garni	5.50 € la pièce
Tatin de foie gras aux pommes	6.00 € la pièce
Verrine de tartare aux 2 saumons	7.90 € la pièce
Coquille de Langoustines poêlées	7.90 € la pièce

Nos Entrées Chaudes

Coquille St Jacques	6.90 € la pièce
Cassolette à la reine et son feuilleté (ris de veau)	6.50 € la pièce
Boudin Blanc nature ou morilles	15.90 € ou 17.90 € / le Kg
Escargots de Bourgogne	7.90 € la douzaine

Nos Poissons Chauds

Filet de Bar sauce mir-poids de chorizo	7.90 € la part
Filet de dorade Royale au coulis de langoustines	7.50 € la part
Corolle de St Pierre à la bisque de homard et courgettes	7.90 € la part
Lotte à l'américaine	7.50 € la part



Nos Viandes chaudes

Tournedos de canard sauce aux girolles	7.00 € la part
Pavé de Cerf sauce grand veneur	7.50 € la part
Mini rôti de chapon sauce aux morilles	6.90 € la part
Civet de sanglier	6.90 € la part
Filet de bœuf sauce Périgueux	9.00 € la part



Nos Légumes

Gratin dauphinois	2.00 € la pièce
Flan de tagliatelles	2.00 € la pièce
Fondant de pommes de terre	2.20 € la pièce
Timbale de risotto au parmesan et champignons	2.50 € la pièce
Mousse de carottes au cumin	2.00 € la pièce

ATTENTION : Aucune commande prise par internet ! Toutes les commandes doivent être validées au magasin ou par téléphone.