

NOS MENUS (MINIMUM 8 PERS)

Menu n°1

Terrine de campagne
Coq au vin et ses pommes vapeurs
9.00 € par personne

Menu n°2

Cornet de jambon
Cuisse de pintade à la forestière
Gratin dauphinois
10.50 € par personne

Menu n°3

Couaille St Jacques
Souris d'agneau juste rôtie au thym
Légumes verts
12.00 € par personne

Menu n°4

Médaille de saumon garni
Rôti de dinde farci aux champignons sauce chasseur
Pommes dauphines
13.00 € par personne

Menu n°5

Terrine d'écrevisses
Filet de Bar et ses dés de chorizo
Timbale de riz Basmati
Sauté de veau sauce aux morilles
Fondant de pommes de terre
16.00 € par personne

BON APPETIT !!

HORAIRES D'OUVERTURE

JOURS	HEURES
LUNDI	FERMÉ
MARDI	08H00- 12H00 / 15H00-18H30
MERCREDI	08H00- 12H00 / 15H00-18H30
JEUDI	08H00- 12H00 / 15H00-18H30
VENDREDI	08H00- 12H00 / 15H00-18H30
SAMEDI	07H30- 12H30 / 15H00-18H00
DIMANCHE	FERMÉ

OUVERT LES JOURS FÉRIÉS : 8H00 - 12H00



TRAITEUR MICHEL

Les 4 chemins
71200 LE CREUSOT
03.85.80.35.19

www.traiteur-michel.com



TRAITEUR MICHEL

03.85.80.35.19

Les 4 chemins -
71200 LE CREUSOT
www.traiteur-michel.com

Toute commande doit être faite 1
semaine avant, sous réserve de
nos disponibilités.
Minimum 8 personnes



TARIF 2019

APÉRITIF ET ENTREES FROIDES

ENTREES CHAUDES - POISSONS CUISINES - LÉGUMES

VIANDES CUISINÉES

APERITIFS	Prix à la pièce
Assortiment mini salés, gougère	0.50 €
Toasts variés (jambon cru, rosette,..)	0.80 €
Verrine ou brochette	1.50 €
Pain surprise charcuterie (24 pièces)	22.00 €
Pain surprise Fromage (24 pièces)	22.00 €
Pain surprise Saumon (24 pièces)	26.00 €
Nos ENTREES FROIDES	
Oeuf Norvégien	5.00 €
Médaille de saumon à la parisienne	4.00 €
Coquille de crabe	5.00 €
Coquille de saumon	4.70 €
1/2 queue de langouste	au cours
Pamplemousse cocktail	4.00 €
Gateau de thon	4.00 €
Charlotte aux 2 saumons	5.00 €
Cornet de jambon : mousse, pointes d'asperges ou macédoine	3.50 €
Caille farcie reconstituée	5.50 €
Truite en gelée	5.50 €
Saumon fumé	55.90 € le Kg

Nos ENTREES CHAUDES	Prix à la pièce
Coquille St Jacques	5.00 €
Feuilleté St Jacques	5.00 €
Cassolette à la reine	5.00 €
Quiche tomate chèvre jambon	16.90 € kg
Quiche jambon asperges	16.90 € kg
Quiche saumon brocoli	18.90 € kg
Nos POISSONS CUISINES	
Filet de Bar à l'oseille	6.50 €
Filet de Dorade Royale à la crème de langoustines	6.50 €
Filet de St Pierre sauce champagne	6.50 €
Gigot de lotte à l'américaine	7.00 €
Filet de Sandre au beurre blanc	6.50 €
Nos LEGUMES	
Gratin dauphinois , courgettes ou choux-fleur	2.00 €
Flan de tagliatelles	2.00 €
Fondant de pommes de terre	2.20 €
Galette de courgette	2.00 €
Pommes dauphines	17.90 € kg

Nos VIANDES CUISINEES	Prix à la part
Pintade à la forestière	5.50 €
Coq au vin	5.00 €
Jambon sauce madère	5.00 €
Canard : aux olives, aux girolles ou à l'orange	5.50 €
Lapin à la moutarde ou chasseur	5.50 €
Poule au riz	5.50 €
Poulet aux ecrevisses	5.50 €
Blanquette de veau	5.50 €
Sauté de veau aux morilles	6.00 €
Ballotin de pintade sce champignons	6.00 €
Noix de joue de porc sauce au vin	5.50 €
Boeuf carottes ou Bourguignon	5.50 €
Langue de boeuf sce charcutière	5.00 €
Navarin d'agneau	5.50 €
Roti de dinde farci sce chasseur	5.50 €
Souris d'agneau juste rotie au thym	6.00 €
Filet de boeuf sce perigueux	8.50 €
Lasagne	5.50 €
Paella	8.00 €
Couscous (mini 10 pers)	8.50 €
Choucroute garnie(mini 10 pers)	8.50 €
Tartiflette (mini10 pers)	6.50 €

