

Nos Menus

(Minimum 8 personnes)

Menu n°1 à 10.00 € / pers

Terrine de campagne
Coq au vin et ses pommes de terre vapeur

Menu n°2 à 13.00 € / pers

Médaille de saumon garni
Cuisse de pintade à la forestière
Gratin dauphinois

Menu n°3 à 16.00€ / pers

Corolle de Sole au crémant de Bourgogne
Fla de tagliatelles
Rôti de dinde farci sauce chasseur
Pommes dauphines

Menu n°4 à 20.00€ / pers

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

Bon Appétit !



Traiteur Michel

Les 4 Chemins – 71200 Le Creusot

03.85.80.35.19

www.traiteur-michel.com

Tarif 2020

Horaires d'ouverture :

Du mardi au vendredi : 8h00 - 12h00 / 15h00 - 18h30

Samedi : 07h30 – 12h30 / 15h00 – 18h00

Fermé le dimanche et lundi

Ouvert les jours fériés : 8h00 – 12h00

**Toute commande doit être faite 1 semaine avant, sous réserve
de notre disponibilité.
Minimum 8 personnes**

Tous les prix sont révisables sans préavis.

Pour votre Apéritif

Assortiment mini salés, gougère	0.50 € la pièce
Toasts variés	0.90 € la pièce
Verrine, brochette, burger charolais, burger saumon	1.50 € la pièce
Pain surprise Charcuterie : (40pièces)	24.00 €
Pain surprise Charcuterie / Fromage	24.00 €
Pain surprise Saumon	27.00 €

Nos Entrées Froides

Médailon de saumon garni	5.50 € la pièce
Œuf Norvégien	5.50 € la pièce
Coquille de crabe	5.00 € la pièce
Coquille de saumon	5.50 € la pièce
Pamplemousse cocktail	4.50 € la pièce
Gâteau de thon	4.00 € la pièce
Terrine de poissons	29.90 € le kg
Charlotte aux 2 saumons	5.50 € la pièce
Tatin de foie gras aux pommes	5.50 € la pièce
Cornet de jambon : mousse, macédoine, asperges	3.50 € la pièce
Saumon fumé :	65.90 € le kg
Wrap aux 2 saumons, fromage frais	5.00 € la pièce

Nos Entrées Chaudes

Coquille St Jacques	6.00 € la pièce
Cassolette à la reine et son feuilleté	5.50 € la pièce
Quiche lorraine ou poireaux	15.90 € le kg
Quiche tomate chèvre jambon	16.90 € le kg
Quiche saumon brocoli	18.90 € le kg

Nos Légumes

Gratin dauphinois, courgettes, choux fleur, tagliatelles	2.00 € la part
Courgette à la provençale	2.00 € la pièce
Galette de courgettes	2.00 € la pièce
Fondant de pommes de terre	2.20 € la pièce

Nos Poissons Chauds

Filet de Bar sauce mir-poids de chorizo	7.00 € la part
Filet de dorade Royale au coulis de langoustines	7.50 € la part
Corolle de sole au crémant de Bourgogne	6.50 € la part
Pavé de saumon sauce Normande	8.00 € la part
Pavé de sandre au beurre blanc et sa concassée de noisettes	7.00 € la part
Gigot de lotte à l'américaine	7.00 € la part

Nos Viandes chaudes

Tournedos de canard sauce aux girolles	6.50 € la part
Filet de bœuf sauce Périgueux	9.00 € la part
Tête de veau	5.90 € la part
Pintade à la forestière	5.90 € la part
Coq au vin	5.50 € la part
Jambon sauce madère	5.50 € la part
Sauté de porc aux olives ou à la provençale	5.50 € la part
Canard sauce aux olives, ou aux girolles ou à l'orange	5.90 € la part
Lapin à la moutarde ou chasseur	5.90 € la part
Poule au riz	5.90 € la part
Poulet aux écrevisses	5.90 € la part
Blanquette de veau	5.90 € la part
Sauté de veau aux morilles	6.50 € la part
Ballotin de pintade farci sauce champignons	6.00 € la part
Noix de joue de porc sauce marchand de vin	5.90 € la part
Bœuf carottes ou Bourguignon	5.90 € la part
Navarin d'agneau	6.00 € la part
Roti de dinde sauce chasseur	6.00 € la part
Souris d'agneau juste rôti au thym	6.50 € la part
Lasagne	5.50 € la part
Paella (minimum 10 personnes)	8.00 € la part
Couscous (minimum 10 personnes)	8.50 € la part
Choucroute (minimum 10 personnes)	8.50 € la part
Tartiflette (minimum 10 personnes)	6.90 € la part