

## *Nos Menus*

*(Minimum 8 personnes)*

*Menu n°1 à 10.00 € | pers*  
*Ferrine de campagne*  
*Coq au vin et ses pommes de terre vapeur*

*Menu n°2 à 13.00 € | pers*  
*Médailillon 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*  
*Ferrine 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](http://www.traiteur-michel.com)

*Tarif 2021*

*Horaires d'ouverture :*

*Du mardi au vendredi : 8h00 - 12h00 | 15h00 - 18h00*

*Samedi : 08h00 – 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 : (40 pièces)	25.00 €
Pain surprise Charcuterie   Fromage	25.00 €
Pain surprise Saumon	28.00 €

## *Nos Entrées Froides*

Médailillon de saumon garni	5.50 € la pièce
Oeuf 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	5.90 € 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	6.90 € la part
Pavé de saumon sauce Normande	8.00 € la part
Pavé de sandre au beurre blanc et sa concassée de noisettes	7.50 € la part
Gigot de lotte à l'américaine	7.50 € 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	5.90 € 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