

Maison créée

par Antoine Roger en 1949

5, rue Claude Bernard Perpignan
04 68 34 11 11

Boucher-Charcutier,
Traiteur à domicile & Traiteur événementiel
depuis 30 ans : cocktail, afterwork, buffet



Michel Roger Traiteur 66
www.michelroger-traiteur.com

Du 22 au 23 décembre : 7 : 00 - 12 : 30 / 15 : 30 - 19 : 30

Mercredi 24 décembre NON - STOP de 7 : 00 à 19 : 30

Du 27 au 30 décembre : 7 : 00 - 12 : 30 / 15 : 30 - 19 : 30

Mercredi 31 décembre NON - STOP de 7 : 00 à 19 : 30

(Dimanches 21 & 28 décembre : 7 : 00 - 12 : 30)



Carte Festive 2025

Les entrées froides

Salmon fumé au bois de Hêtre

Terrine de Noix de St Jacques/ Saumon frais, fondue de poireaux, agrumes

Mille-feuilles de Volaille et foie gras de Canard façon pâté en croûte

Foie gras de Canard entier du Gers

Foie gras de Canard entier aux figues

½ Langouste Belle-Vue tranchée, mayonnaise

9.80 € les 100gr
6.80 € les 100gr

13.00 € les 100gr

18.00 € les 100gr
16.00 € les 100gr

19.95 € la demi

Les entrées chaudes

Gratin de Noix de St Jacques, julienne de légumes, vin blanc, crème fraîche

Langouste tranchée Thermidor "à gratiner"

Bouchée Volaille, Morilles, sauce crémeuse

Bouchée Lotte-Gambas-St Jacques sauce crémeuse crustacés

Boudin blanc Maison aux Morilles et Cognac

14.00 € la pièce

21.00 € la pièce

13.00 € la pièce

14.95 € la pièce

36.00 € le Kg

Nos plats Festifs à base de Viande

Suprême de pouarde des Landes aux morilles, à la crème et flan de ratte du Touquet

Grenadin de filet de Boeuf au Banyuls, Morilles et flan de ratte du Touquet

Magret de Canard des Landes au Banyuls, Morilles et flan de ratte du Touquet

19.00 € la pièce

19.00 € la pièce

15.00 € la pièce

Nos plats Festifs à base de Poissons/Crustacés

Paupiette de filet de Saumon, légumes, St Jacques braisée,	15.00 € la pièce
jus de langoustine et flan de potimarron	
Tournedos de Lotte à l'Américaine, gambas décortiquée	18.00 € la pièce
et flan de potimarron	
Filet de Turbot sauvage au jus de langoustine, julienne	19.00 € la pièce
de légumes et flan de potimarron	
<i>Sur commande : Langouste à l'Américaine</i>	118.00 € le Kg

Nos volailles festives de St Sever dans les Landes (sur commande 72h avant)

Chapon fermier, chapon de pintade,
Paletot de poule farcie aux morilles (6 pers)
Farce truffée aux marrons sur commande 36 € le Kg
Option cuisson +13 €

Grillades au feu de bois (sur commande 72h avant)

Cuisseau de Cochon de lait pour 7 à 9 personnes (cuisson lente 12 h)
juste à réchauffer par vos soins au four 175° 20/30 min
90 € la pièce

Desserts

Assortiment de gâteaux de soirée
Entremet chocolat
Entremet aux fruits

Et aussi sur commande (à partir du 30 décembre) :
Brioche & Galette des Rois



1.50 € la pièce
6.50 € la pièce
6.50 € la pièce

Mes Menus Festifs

Menu à 49.00 €

Entrée

Mon Saumon fumé Maison "Belle Tranche", crème fraiche aux fines herbes, citron

Plat

Magret de Canard des Landes aux morilles, sauce au Banyuls et flan de ratte du Touquet

OU

Paupiette de Saumon frais, St Jacques et jus de langoustine, flan de potimarron

Dessert

Entremet aux fruits OU Entremet au chocolat

Menu à 55.00 €

Entrée

Mon foie gras de Canard entier du Gers et son confit de figues

Plat

Grenadin de filet de Boeuf OU Suprême de poule, sauce crémeuse aux morilles et flan de ratte du Touquet

OU

Tournedos de Lotte à l'Américaine, gambas décortiquée et flan de potimarron

Dessert

Entremet aux fruits OU Entremet au chocolat