

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

Saumon fumé au bois de Hêtre	9.80 € les 100gr
Terrine de Noix de St Jacques/ Saumon frais, fondue de poireaux, agrumes	6.80 € les 100gr
Mille-feuilles de Volaille et foie gras de Canard façon pâté en croûte	13.00 € les 100gr
Foie gras de Canard entier du Gers	18.00 € les 100gr
Foie gras de Canard entier aux figues	16.00 € les 100gr
½ Langouste Belle-Vue tranchée, mayonnaise	19.95 € la demi

Les entrées chaudes

Gratin de Noix de St Jacques, julienne de légumes, vin blanc, crème fraîche	14.00 € la pièce
Langouste tranchée Thermidor "à gratiner"	21.00 € la pièce
Bouchée Volaille, Morilles, sauce crémeuse	13.00 € la pièce
Bouchée Lotte-Gambas-St Jacques sauce crémeuse crustacés	14.95 € la pièce
Boudin blanc Maison aux Morilles et Cognac	36.00 € le Kg

Nos plats Festifs à base de Viande

Suprême de poularde des Landes aux morilles, à la crème et flan de ratte du Touquet	19.00 € la pièce
Grenadin de filet de Boeuf au Banyuls, Morilles et flan de ratte du Touquet	19.00 € la pièce
Magret de Canard des Landes au Banyuls, Morilles et flan de ratte du Touquet	15.00 € la pièce



Nos plats Festifs à base de Poissons/ Crustacés

Paupiette de filet de Saumon, légumes, St Jacques braisée, jus de langoustine et flan de potimarron	15.00 € la pièce
Tournedos de Lotte à l'Américaine, gambas décortiquée et flan de potimarron	18.00 € la pièce
Filet de Turbot sauvage au jus de langoustine, julienne de légumes et flan de potimarron	19.00 € la pièce

Sur commande : Langouste à l'Américaine 118.00 € le Kg

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

Chapon fermier, chapon de pintade,
Paletot de poularde 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

Nos Menus Festifs

Menu à 49.00 €

Entrée

Mon Saumon fumé Maison "Belle Tranche", crème fraîche 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 poularde, 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