

Les pièces sucrées

- Gâteaux de soirée
(Financier framboise, Éclair café/chocolat, Bombe au citron, Bombe ganache chocolat, Sablé aux mirabelles, Entremets nougat, Choux vanille, Entremets pistache, Opéra...)
- Les brochettes de fruits
Grandes (fruits selon saison)
Petites (fruits selon saison)
- Les verrines sucrées
(Trois chocolats, Fruits rouges, Crème catalane, Fruits de la passion)

1,50€/pièce

2€ /pièce

1,20€ /pièce

2,50€ /pièce

GASTRONOMIQUEMENT VÔTRE !



Plats préparés en boutique et sur commande.
Grillades au feu de bois sur commande tous les week-end de 8h00 à 13h00.

Consultez l'intégralité de notre carte sur le site internet :



www.michelroger-traiteur.com



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE
EURL MICHEL ROGER RCS 788 900 132 PERPIGNAN Capital 346 000€ - Réalisation ORVALORIS Mas Guérido CABESTANY - Tel 04 68 62 00 52

MR
Une signature de qualité
depuis 1949
MAISON ROGER

Traiteur de confiance

BOUCHERIE • CHARCUTERIE

70 ans d'Excellence & de Partage

Cocktail dînatoire ou déjeunatoire avec ou sans prestations
Bar à foie gras - Bar à burger - Afterworks - Repas élaboré - Buffet
Petit-déjeuner - Apéritif - Ateliers culinaires raffinés
Vin d'honneur et repas de noces : demandez votre devis personnalisé.

Toutes les pièces sont élaborées par nos soins

Options Vegan et Sans Gluten sur demande

La Carte des créations
à emporter

• 5 rue Claude Bernard
66000 PERPIGNAN
04 68 34 11 11

• 26 av. de Perpignan
66280 SALEILLES
04 68 21 29 19



Commandes : www.michelroger-traiteur.com



Délai minimum : 4 jours après confirmation de votre commande

Livraison gratuite sur Perpignan

8 pièces de chaque sorte minimum

Mini pièces apéritives feuilletées

1€/pièce

- Fougasses Catalanes briochées variées
- Allumettes au fromage ou aux fruits secs (pignons et amandes, raisins, pistaches) (V)
- Croissant Emmental
- Focaccia (V) (tomates, oignons, mozzarella et basilic)

Mini canapés raffinés

1,50€/pièce

- Foie gras de canard sur confit de Cerise de Céret
- Gambas
- Chair de crabe royal et citron vert
- Saumon fumé, guacamole et citron
- Végétarien (V)

Mini pièces à cocktail raffinées

2,70€/pièce

- Macaron au foie gras de canard et confit de Cerise de Céret
- Briochin au foie gras de canard sur caramel beurre salé
- Burger au bœuf avec sauce burger, Brie, roquette
- Burger Vegan avec tagliatelles de courgettes et carottes rôties au curry, oignons croustillants et roquette (VG)
- Bun's Vegan aux légumes grillés et chantilly au Soja (VG)
- Verrine à la véritable chair de crabe royal rouge avec brunoise de mangue et d'ananas, lait de coco réduit
- Balluchon de saumon fumé « Bali », chair de crabe sur coulis de mangue
- Financier crème légère citronnée et noix de Saint-Jacques
- Financier médaillon de volaille fumée et piment d'Espelette
- Gambas croustillante sur sauce aigre-douce
- Craker's quenelle ricotta et tomate confite (V)
- Brunoise de légumes craquants marinés et quenelle de chèvre frais, menthe fraîche (V)
- Verrine au fromage de brousse frais et brunoise de légumes confits (V)
- Madeleine Yuzu et saumon mariné
- Speack fumé et mozzarella, pesto sur craker's
- Tartelette et sablé parmesan, chèvre frais, mendiants caramélisés (V)

(légende : VG Vegan v Végétarien)

Les cocottes chaudes

3,95€/pièce

- Fondant de cabillaud avec réduction de jus de langoustine et brunoise de légumes frais
- Navarin de veau confit et petits légumes
- Curry de légumes Vegan et petit risotto au lait de coco (VG)

Les plaisirs à partager

- | | | |
|---|----------------------|------|
| • Pain surprise charcutier et fromage | (32 mini sandwiches) | 49 € |
| • Pain surprise saumon fumé et crabe | (32 mini sandwiches) | 59 € |
| • Pain surprise « Tête à Tête » charcutier et fromage | (18 mini sandwiches) | 23 € |
| ou saumon fumé et crabe | | 28 € |

La planche de charcuterie

8 €/pers

Jambon Bataillé Duroc, Carn de Parol, Boudin noir Catalan, Llonganissa, Pâté de campagne extra Maison, accompagnement de pains variés spéciaux ou pain tomate.

La planche de charcuterie Ibérique

16 €/pers

Jambon ibérique Cebo de qualité, Lomo et Chorizo ibériques, Llonganissa, Saucisson Noir de Bigorre, accompagnement de pain tomate et pains variés spéciaux.

La planche de fromages affinés

6 €/pers

Brie-Saint-Nectaire fermier, Comté, Chèvre frais et demi-sec, Manchego et pâte de coing extra du Portugal, accompagnement de pains spéciaux variés et fruits secs.

Les produits sont présentés sur plateau noir et couvercle de qualité.

La liste des allergènes est disponible en magasin sur simple demande.

Les prix s'entendent T.V.A. comprise et sont susceptibles de modifications et suivant le(s) taux de T.V.A. en vigueur. Spécialités et plats préparés suivant disponibilité des matières premières.