

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

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

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

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

(Dimanches 22 & 29 décembre : 7 : 00 - 12 : 30)



Carte Festive 2024

Le plateau d'amuse-bouches (4 pièces) 15 €

Galette de sarrasin fondue de poireau et médaillon de homard.
Sucette foie gras/chocolat framboise.
Biscuit noix Saint-Jacques crème de yuzu.
Brochette de saumon fumé.

Les entrées froides

Mon pâté en croûte façon mille-feuille de volaille, foie gras de canard, pistaches	11.00 € les 100gr
Pâté en croûte Veau et foie gras	4.80 € les 100gr
Pâté en croûte poulet, morilles et foie gras	4.80 € les 100gr
Pâté en croûte Porc et pistaches	4.80 € les 100gr
Saumon fumé au bois de Hêtre par nos soins «fumage doux 6 h»	9.80 € les 100gr
Mon foie gras de canard entier du Gers	18.00 € les 100gr
Mon foie gras de canard entier aux figues	12.20 € les 100gr
Terrine de noix de Saint-Jacques, saumon fumé, agrumes confits	6.80 € les 100gr
Terrine de Volaille au foie gras et sauternes	5.50 € les 100gr
1/2 Langouste façon Belle-Vue tranchée, mayonnaise	19.95 € la demi

Les entrées chaudes

Bouchée à la reine : volaille et cèpes	13.00 € la pièce
Bouchée Lotte/ Noix St-Jacques/ Gambas sauce au jus de crustacés et vin blanc	14.95 € la pièce
Boudin blanc aux morilles et Banyuls (à rissoler)	36.00 € le Kg
Gratin de Noix St-Jacques en croûte, vin blanc, jus de crustacés, poireaux et potimarron	14.00 € la pièce
1/2 Langouste Thermidor à gratiner	21.00 € la pièce

Nos plats Festifs à base de Viande

Balluchon de Suprême de poularde sauce aux morilles, Banyuls, crème et son moelleux de ratte du Touquet	18.00 € la pièce
Filet de bœuf « Châteaubriand » sauce aux morilles et Banyuls et son moelleux de ratte du Touquet	19.00 € la pièce
Coronita de Cochon Duroc Batallé sauce aux cèpes, vin blanc et crémeux de ratte du Touquet	16.00 € la pièce
Magret de canard au Banyuls et morilles et son crémeux de ratte du Touquet	15.00 € la pièce
*Sur commande : cuisse de canard à l'orange et crémeux de ratte du Touquet (16 € la pièce)	

Nos plats Festifs à base de Poissons

Filet de turbot sauvage sauce au jus de langoustine et son moelleux de potimarron	19.00 € la pièce
Pavé de Lotte-Gambas, réduction de sauce Américaine et son moelleux de potimarron	18.90 € la pièce
Rouelle de Sole/ St-Jacques / Gambas sauce vin blanc et jus réduit de crustacés et son moelleux de potimarron	16.00 € la pièce
Koulibiac de saumon sur son jus de langoustine (dans boîte à camembert) et son moelleux de potimarron	16.00 € la pièce
*Sur commande : Rondin de queue de Langouste rouge sauce Américaine (prix selon cours)	

Nos volailles festives de St Sever dans les Landes

(sur commande 72h avant)

Chapon fermier, chapon pintade, paletot de poularde
Farce truffée aux marrons sur commande
Option cuisson +12 €

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

Cuisseau de Cochon de lait pour 7 à 9 personnes (cuisson lente 12 heures) juste à réchauffer par vos soins au four 175° 20/30 min : 90 € la pièce
Picanha de Boeuf (Argentine) piquée à l'ail, à réchauffer au four 180° 10mn (prix selon cours)

Desserts

Mini-croquant chocolat gianduja caramel « extra »	1.70 € la pièce
Mini-choux vanille/chocolat/caramel	1.20 € la pièce
Mini Paris-Brest praliné chantilly	1.20 € la pièce
Entremet chocolat croustillant	6.50 € la pièce
Entremet aux framboises	6.50 € la pièce
Et aussi sur commande (à partir du 30 décembre) : Brioche & Galette des Rois	

Nos Menus Festifs

Menu à 52.00 €

Entrée

Mon saumon fumé et sa terrine de Noix de St-Jacques aux agrumes

Plat

Magret de Canard aux morilles et son moelleux de ratte du Touquet
OU
Rouelle de Sole/ St-Jacques/ Gambas, filaments de légumes, sauce au vin blanc, jus de crustacés et son moelleux de potimarron

Fromage : Pointe de Brie truffé et pâte de coing

Dessert

Entremet aux framboises **OU** Chocolat croustillant praliné

Menu à 59.00 €

Entrée

Mon foie gras de canard entier du Gers, brioche, confit de figues, et pâté en croûte

Plat

Filet de Bœuf « Châteaubriand », sauce au banyuls, morilles et moelleux de ratte du Touquet

OU

Pavé de Lotte/Gambas réduction de sauce Américaine et moelleux de potimarron

OU

Filet de turbot et moelleux de potimarron

Fromage : Pointe de Brie truffé et pâte de coing

Dessert

Entremet aux framboises **OU** Chocolat croustillant praliné

Cocktail de Noël

- Galette de sarrasin fondue de poireaux et médaillon de homard
- Sucette foie gras/chocolat framboise
- Biscuit noix Saint-Jacques crème de yuzu
- Brochette de saumon fumé
- Blini de saumon sur sauce tzatziki
- Mille-feuille de Volaille et foie gras
- Gambas croustillante sur sauce aigre douce
- Petit boudin aux morilles sur compote de pommes



22.50 € TTC le menu de 8 pièces salées

Uniquement sur commande

5 rue Claude Bernard à PERPIGNAN

04 68 34 11 11

www.michelroger-traiteur.com

  Michel Roger Traiteur 66

MR
Une signature de qualité
depuis 1949
MAISON ROGER

Volailles Festives



Chapon fermier jaune des Landes	23.30 € le Kg
Poularde fermière des Landes	19.40 € le Kg
Chapon de Pintade fermier des Landes	28.30 € le Kg
Farce aux morilles, Cognac et Banyuls	36.00 € le Kg
Paletot de Poularde farcie	27.50 € le Kg

Uniquement sur commande

5 rue Claude Bernard à PERPIGNAN

04 68 34 11 11

www.michelroger-traiteur.com

  Michel Roger Traiteur 66


Une signature de qualité
depuis 1949
MAISON ROGER