



Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
0497 74 69 77
pierremicheltraiteur@gmail.com
www.pierremicheltraiteur.be

Nos mises en bouche

Les pics

L'italien
Tortellinis/ parme / pesto / olives /
Le rustique
Pain Complet / fromage d'abbaye / sirop / pomme
Le biquette
Pain d'épices / fromage de chèvre doux / abricots

Les verrines

Tartare de saumon
Tartare de bœuf
Tataki de bœuf
Mousse de poisson
Verrine italienne
Foie gras et fruits secs
Écrevisses et Granny Smith
Cévice de bar à la coriandre
Feta cumin et concombre
Verrine du Marché « surprise »
Saumon, ricotta, fines herbes
Truites fumées, fromage frais
Tarama, œuf de poissons
Mini bagel au saumon
Carpaccio de Saint Jaques
Crevettes grises et tomates
Capriccio de légumes
Carpaccio de bœuf
Wrap's de saison

Les chaud

Yakitoris de poulet marinés
Pilons de poulet mariné
Mini pizzas terre
Mini pizzas mer
Mini croque trio
Quiche du moment
Samossa curry
Scampis marinés
Nem au porc

A partager

Plateau tapas froid (charcuteries fromage olives etc)
Panier maraicher coloré, sauce maison
Plateau apéritivo (charcuteries fromage olives etc)
Mix tapenades
Dips d'houmous
Dips de légumes
Guacamole et nachos

Apéro découverte

Trois froid et deux chaud , sélection du chef selon le marché et la saison
Laissez-vous surprendre ;-)



Pierre Michel
Traiteur

📍 Sous le Château 39B - 4821 Andrimont
☎ 0497 74 69 77
✉ pierremicheltraiteur@gmail.com
🌐 www.pierremicheltraiteur.be