Saveurs de boucherie, charcuterie & traiteur à Partager

Viandes - Charcuteries - Conserves de Terrines, Plats cuisinés et Soupes régionales -
Saucissons secs sans peau régions - Pâtisserie salée & sucrée - Paniers gourmands - Carte des Fêtes

Guilleminot

Saveurs à partager

Sommaire

Cocktails et Apéritifs ..... P2 - 3 - 4

Les Entrées Gourmandes P5
Salades - Charcuteries - Escargots
Entrées Pâtissières - Boudin blanc - Foie Gras

Saveurs de l'Océan P6
Entrées de la Mer - Saumon Fumé - Poissons cuisinés

Saveurs Bouchères P7
Préparations Bouchères - Spécialités
Viandes cuisinées - Ris de Veau - Gibiers - Volailles

Légumes - Fromages P8

Plats Grand-Mère et Tradition P9

Saveurs Gourmandes Sucrées P10

Menus Gourmands "entre amis" P11

Buffets ..... P12 - 13 - 14 - 15

Menu Gourmand Emeraude P16

Les Animations Culinaires P17

Les Coffrets Repas *(Plateaux repas)* P18

Services + & Conditions générales P19

Nos Coordonnées P20

Tous nos prix sont TTC - Notre tarification peut évoluer en cours d'année en fonction des coûts des matières premières, des salaires et de la T.V.A.

Cocktails & Apéritifs

Canapés Apéritifs — la pièce 0,85€ — 29€

• ***Panache de Pain blanc, Campagne et Aromatique***

Plateau assortiment de 36 pièces du moment (6 sortes) :

Jambon de Pays /Tomate sechée
Magret de Canard Fumé/Figue sèche
Rillettes de Saumon et Ciboulette
Parfait de Foie Gras/Compotée
Tomate Cocktail/Mozzarella
Blinis Saumon Fumé

Minis Bruschettas Apéritives — la pièce 1,10 € — 38€

Plateau de 36 pièces (6 sortes) :

Sud-Ouest : Foie Gras Canard/Compotée Figues
Nordique : Saumon Fumé/Crème Ciboulette
Italienne : Jambon de Pays/Tomate sechée
Champenois : Andouillette/Chaource
Végétarienne : Tomate/Mozzarella
Pêcheur : Rillettes de Thon

Clubs Sandwichs — la pièce 0,85€ — 29€

• ***Panache de Pain blanc, Campagne et Aromatique***

Plateau assortiment de 36 pièces du moment (6 sortes) :

Mousse de Boudin Noir/Gelée de Champagne
Rillettes de Porc maison
Rillettes de Saumon à la Ciboulette
Terrine maison
Mousse Canard Porto
Mousse Chèvre

Navettes Garnies — la pièce 1,00 € — 36€

Plateau assortiment de 36 pièces du moment (6 sortes) :

Panache de Navettes Nature, Pavots, Sésames
Pavots/Rillettes Saumon
Jambon de Pays/Poivron Grillé
Sésames/Saumon Fumé/Ciboulette
Pavots/Jambon Blanc/Emmental
Parfait de Canard/Abricots
Sésames/Chaource/Noix

Verrines "Mise en Bouche" les 12 — la pièce 3,00€ — 36€

Trio Mini-Tartare (en porcelaine)
4 Tartares Thon Provençale
4 Tartares Saint-Jacques
4 Tartares Saumon Tzatziki
+ 12 Mini Fourchettes

Verrine "Carpaccio" (en porcelaine)
4 Carpaccio Saumon
4 Carpaccio Boeuf/Parmesan
4 Carpaccio Saint-Jacques/Pistaches
+ 12 Mini Fourchettes

Verrines "Chaudes" (en porcelaine) les 12 — la pièce 3,00€ — 36€

4 Mini-Marmite Saint-Jacques Champagne
4 Mini-Marmite Foie Gras Cramberries
4 Mini-Marmite Crevettes Safranées

Verrines "de Saison" (en plastique) les 12 — la pièce 1,60€ — 19€

4 Rillettes Saumon/Ciboulette
4 Tartares Tomate/Mousse Chèvre
4 Perles Marines
+ 12 Mini Fourchettes

Ardoise Charcutière 6 personnes — l'assiette 15€

Hérisson de Fromage de Tête (coupé en 16 avec Pics)
Saucisson Cuit au Jambon maison et Cervelas maison *(24 tranches de chaque)*
Saucisson Sec Régional au Chaource *(30 tranches)*
(Option Baguette de Pain coupée en tranches +1€)

Gourmandises du Charcutier — la pochette 4€

- Pochette de 20 Saucisses Cocktail
- Pochette de 20 Boudins Blancs Cocktail ou Boudins Noirs

Panier de Bretzel Cuits *Nouveauté* — les 12 pièces 12€

Pains Surprises Pain de 50 pièces

• Panaché — 35€ le Pain
Saumon Fumé
Jambon de Pays
Rillettes maison
Mousse Canard
Roquefort

• Charcutier — 35€ le Pain
Rillettes de Porc
Jambon Blanc
Rosette de Lyon
Terrine Fermière
Mousse Foie

• Nordique — 37€ le Pain
(pain nordique)
Saumon Fumé maison
Rillettes Saumon maison
Rillettes Thon maison

Minis Cocktails *(à réchauffer*)* Les 36 — la pièce 0,75€ — 27€

Assortiment de 36 pièces (6 sortes)

Quiche Lorraine
Pizza
Croissant jambon
Pâté Croûte
Bouchée à la Reine
Feuilleté Saucisse

Minis Quiches *(à réchauffer*)* Les 36 — la pièce 0,75€ — 27€

Assortiment de 36 pièces (6 sortes)

Quiche Lorraine
Escargot
Poireaux
Oignon
Saumon
Andouillette/Chaouce

Nouveauté

**à réchauffer 10 mn à Thermostat 6*

Minis Bouchées *(à réchauffer*)* Les 24 — la pièce 0,75€ — 18€

Assortiment de 24 pièces (6 sortes) :
Fromage / Reine / Escargot / Boudin-Pomme

Nouveauté

Minis Feuilletés (Les 48) — la pièce 0,40€ — 18€

Gougère Emmental
Chouquette Comté
Allumette Fromage
Torsade Paprika Fromage

**à réchauffer 10 mn à Thermostat 6*

Ananas à l'Italienne — la pièce 45€

Composition de 60 piques (environ) :

Champignons, Bacon
Poivrons farcis
Olives farcies
Tomates séchées, Crevettes
Tomates, Mozzarella
Jambon, Emmental
Dés de Jambon de Pays, Melon (Saison) ou Produits de saison

Minis Exotiques *(à réchauffer*)* Les 36 — la pièce 0,85€ — 29€

Servi sur plateau avec sa petite sauce

Nems (Crabe, Porc, Crevettes)
Beignet Crevette
Rouleau Poulet
Mini Brochette Volaille Exotique
Samossa (Poulet, Crabe)
Bonbon Crevette

Le Panier Exotique *(à réchauffer*)* Les 48 — la pièce 0,40€ — 18€

48 Accras de Morue + Petite Sauce Piquante

Le Panier "Leg'Party" (10 personnes) — le Panier 30€

Choux-Fleur
Radis Rose
Bâtonnet Carotte
Tomates Cocktails
Bâtonnet Concombre
Bâtonnet Radis Noir
Petites Sauces Ciboulette - Roquefort
(Base 1Kg de légumes)

Nouveauté

Les Minis Gourmandises Sucrées

Chouquettes Sucrées (Les 50) — 20€
la pièce 0,40€

Plateau de 50 pièces (25 natures + 25 chocolats)

Mignardises Sucrées (Les 24) — 27€

Plateau assortiment de 6 à 8 sortes (Les 60) — 66€

Mini Tropéziennes (Les 24) *Nouveauté* — 27€
le Plateau

Macarons Gourmands

Assortiment de 25 Macarons *Prestiges* — 30€

Assortiment de 35 Macarons *Prestiges* — 42€

Cocktail'Party à emporter *20 Pers.*

Cocktail'Party le "Coton" *N°1* — 160€

Cocktail à emporter pour 20 personnes
sur plateaux prêts à déguster

Commande 72H avant

8 Pièces (6 salées + 2 sucrées)

Suggestions Salées (120 Pièces) :
36 Canapés assortis
36 Navettes assorties
36 Mini-Bruschettas assorties
Plateau de 12 Mini Verrines du moment

Suggestions Sucrées 40 Pièces) :
Plateau de 24 Mignardises Fines assorties
Plateau de 16 Macarons fins

1 Paquet de Serviettes Cocktail

+ de 20 personnes nous consulter.

- *Option Glace Paillettes - les 20 Kg : 8€*
- *Devis avec Service - Nappage et Verrerie sur Demande*
- *Livraison sur Devis selon le lieu de prestation .....*

Cocktail'Party à emporter *40 Pers.*

Cocktail'Party le "Coton" *N°2* — 290€

Cocktail à emporter pour 40 personnes
sur plateaux prêts à déguster

Commande 72H avant

8 Pièces (6 salées + 2 sucrées)

Suggestions Salées (242 Pièces) :
1 Plateau de 36 Canapés Assortis
1 plateau de 36 Navettes Assorties
1 Plateau de 36 Mini Bruschettas Assorties
1 Plateau 48 Mini Feuilletés
1 Pain Surprise Nordique 50 Pièces
1 Plateau de 36 Mini Verrines du moment

Suggestions Sucrées 80 Pièces) :
1 Plateau de 60 Mignardises Fines Assorties
1 Plateau de 20 macarons Fins

+ de 40 personnes nous consulter.

+ 1 Paquet de Serviette Cocktail

- *Option Glace Paillettes - les 20 Kg : 8€*
- *Devis avec Service - Nappage et Verrerie sur Demande*

Livraison sur Devis selon le lieu de prestation .....

Cocktail'Party avec Service *30 Pers.*

Cocktail'Party le "Coton" *N°3* — 400€

*Cocktail **avec Service** pour 30 personnes*
sur plateaux prêts à déguster

Commande 72H avant

8 Pièces (6 salées + 2 sucrées)

Suggestions Salées (182 Pièces) :
1 Plateau de 36 Canapés Assortis
1 plateau de 36 Navettes Assorties
1 pain surprise Nordique 50 Pièces
1 Plateau de 36 Mini Bruschettas Assorties
1 Plateau de 24 Mini Verrines du moment

Suggestions Sucrées 60 Pièces) :
1 Plateau de 24 Mignardises Fines Assorties
1 Plateau de 24 macarons Fins
1 plateau de 12 mini Verrines du moment

+ de 30 personnes nous consulter.

- ***Comprend :*** Mise en place, Service : 1 Personne pendant 2 h maximum, Nappage non tissé blanc, Serviettes Cocktail – 1 Vase Fleur déco
- ***Hors :*** Jus de Fruits ou Coca (Option + 4€ la Bouteille)

Eaux (Option + 1.50€ la Bouteille) - Glace paillette (Option + 8€ le Sac de 20Kg)
Verrerie 36 coupes et 12 Verres Jus Fruits (Option 16€ + Facturation Casse ou perte)

Déplacement sur site : Tarif en fonction du lieu de la prestation

Pour toute demande spécifique, consultez-nous au 03.25.92.80.14

Entrées Gourmandes

Salades Gourmandes

Assiette Périgourdine — 13€
Foie Gras Canard Maison - Magrets Fumés - Gésiers Canard - Jambon Pays et Salade Verte aux Pignons Pins - Compotée d'Oignons - Décors et Petite Sauce Arômatique.

Assiette Nordique — 13€
Saumon Fumé maison Label Rouge - Médaillon Saumon Farci - Salade Verte - Brochette de Crevettes- Citrons - Petit Pot de Rillettes Saumon - Décors et Petite - Sauce Acidulée

Assiette du Chef — 10€
Salade verte - Dés de Jambon - Dés Emmental - Œuf - Tomates - Croûtons - Noix - Pommes-de-Terre - Oignons Rouges - Vinaigrette

Assiette Troyenne *nouveauté* — 11€
Salade Verte - Rondelles Andouillette Grillée - Bruschettas de Chaource Gratinées - Tomates - Croûtons - Sauce Caesar

Assiette Italienne *nouveauté* — 11€
Salade Verte - Tomates Cocktails - Billes Mozzarella - Jambon Sec Italien - Oignons Rouges - Vinaigrette Balsamique

Assiette Végane *nouveauté* — 11€
Salade Verte - Tomates Cocktails - Champignons Grillés - Maïs Coeur de Palmier - Oignons Rouges - Vinaigrette Huile Olive et Balsamique

Charcuterie Maison (Made in Brienne-le-Château !)

Présentation sur plat décoré : +0.50 € par Personne

Galantine en Croûte Ris de Veau et Girolles	(150 gr)	4,00 €
Galantine en Croûte de 2 Canards (filet & magret fumé)	(150 gr)	4,00 €
Ballotine de Volaille du moment	(150 gr)	4,00 €
Terrine de Canard au Coeur Foie Gras	(150 gr)	5,00 €
Cornet de Jambon Macédoine	La pièce	3,50 €
Cornet de Jambon Mousse de Foie	La pièce	4,00 €
Oeuf Gelée, Jambon	La pièce	2,30 €
Buchette Macédoine, Jambon	La pièce	2,70 €
Buchette Mousse Foie, Jambon	La pièce	2,70 €

Le plateau "authenticité" *pour 6 personnes* 32€

5 Charcuteries autour de la Table :
Ballottine Volaille - Terrine Paysanne - Jambon Pays Mandoline - Sausisson cuit - Jambon Blanc
Accompagné de sa Coupelle de Condiments

Entrées Pâtissières salées — la pièce

Bouchée à la Reine authentique *(au Ris de Veau)*		5,50 €
Bouchée de Fruits Mer et sa Saint Jacques		6,00 €
Croustade de Ris de Veau Sauce Morilles		10,00 €
Bouchée Escargots Sauce Girolles		7,50 €
Bouchée au Poulet		4,00 €
Feuilleté Jambon (160 gr)		3,00 €
Feuilleté Saumon Oseille (200 gr)		3,50 €
Petit Pâté-Croûte (150 gr)	la pièce 3,00 €	les 5 : 12,00 €
Chausson Choucroute (180 gr)	la pièce 3,00 €	les 5 : 12,00 €
Tourte Briennoise (4 personnes)		12,00 €
Quiche Lorraine (180 gr)		3,00 €
Flamiche Poireaux (180 gr)		3,00 €
Quiche Pêcheur au Saumon (180 gr)		3,50 €
Quiche Tomate/Mozzarela (180 gr)		3,00 €
Croque-Monsieur		3,50 €
Croissant Jambon-Emmenthal		3,00 €
Grand Pâté-Croûte (Volaille - 4 personnes)		10,00 €
Quiche Champenoise (Andouillette/Chaource)		3,00 €
Tarte à l'Oignon (180 gr)		3,00 €

Escargots de Bourgogne xxl — Les 12 8,50€

Boudin Blanc maison (130g) *Champion de France*

Boudin Blanc Nature "Tradition"	Les 2 Pièces : 3,50 €
Boudin Blanc Truffé (1%)	Les 2 Pièces : 6,50 €
Boudin Blanc "Royal" au Foie Gras	Les 2 Pièces : 6,00 €

Les Foies Gras "maison" (en saison)

***Les Mi-Cuits** maison origine France :*

Foie Gras de Canard Maison	50 gr : 7,50 €
Foie Gras d'Oie Maison (saison)	50 gr : 8,00 €
Présentation sur plat décoré avec gelée et compotée d'oignons par personne	+ 0,50 €

***Les Conserves** (si disponibles) :*

Bloc de Foie Gras de Canard Entier *(120gr)* :	14,90 €
Bloc de Foie Gras de Canard Entier *(180gr)* :	19,90 €

***Les Crus** maison :*

Foie Gras de Canard	*Prix selon cours marché*
Foie Gras d'Oie	*Prix selon cours marché*

***Pour mieux le savourer : Petit Pot Compotée d'Oignons** (100 gr)* ..... 3€

En boutique, vous retrouverez tous nos classiques de la Charcuterie Artisanale (Fromage de Tête, Boudin Noir, Terrines, Jambon, etc.)

Saveurs de l'océan

Entrées de la Mer

La pièce

Coquille Saint Jacques (2 Noix) à Gratiner *(20 mn Th6)* ..... 8,00 €

Coquille de Saumon en Belle Vue ..... 7,00 €

Coquille de Crevettes ..... 7,00 €

Coquille de Crabe en Belle Vue *(Crabe Véritable)* ..... 8,00 €

Timbale Fondante de Saint Jacques ..... 6.90 €

Timbale Fondante de 2 Saumons ..... 6.90 €

Pamplemousse Cocktail ..... 6.00 €
1/2 Pamplemousse, Salade, Cocktail Crevettes, Maïs, Segments pamplemousse
Décor - Brochette Crevettes

Ananas Cocktail ..... 8.00 €
1/2 Petit ananas Victoria, Salade, Cocktail crevettes, Maïs, Morceaux ananas,
Décor, Brochette Crevettes

Fond Artichaud Saint-Fiacre ..... 7.00 €
Fond d'artichaud, Oeuf poché, Saumon fumé maison

Bûchette Saumon Fumé/Rillettes-Saumon ..... 3,50 €

Saveur Saumon *pour 12 Personnes*

Saumon entier* en Bellevue

La Pièce : **120€**

Avec ses Oeufs Mimosa, ses 2 Mayonnaises et sa Macédoine de Légumes

**1 Saumon entier pour 12 Personnes. Au-delà de 12 et jusqu'à 20 personnes, compter 1 supplément de 6€ par personne (1 médaillon de Saumon supplémentaire)*

Saumon Fumé *Saumon Ecossais Label Rouge*

Saumon Ecossais Label Rouge, fumé artisanalement au bois de hêtre dans nos fumoirs

Saumon Ecossais Fumé maison ..... 100 gr : 7,90 €

Présentation sur plat décoré avec Citrons et Beurre ..... par personne : +0,50 €

Blinis Tradition maison ..... les 6 : 3,00 €

Saveur Langouste

½ Langouste en Bellevue

Par personne : **19,90€**

Commande 72h auparavant

Poissons Cuisinés

Prix par Personne

Accompagnés de leur garniture de légumes
(Riz crémé ou Julienne de légumes citron & fleuron)

Cassolette du Pêcheur Saumon-Cabillaud ..... 12,00 €
Petits Légumes à la Bretonne

Cassolette de Saint Jacques - Crevettes ..... 12,00 €
Petits Légumes Sauce Safranée

Cassolette de Lotte ..... 14,00 €
Crème de cidre Pays d'Othe

Tresse de Lotte et Saumon Sauce Chablis *et Petits Légumes* ..... 14,00 €

Pavé de Loup Sauce Meursault *et Petits Légumes* ..... 12,00 €

Pavé Saumon et Dés de Saumon Fumé ..... 12,00 €
Crème Ciboulette et Petits Légumes

Saveur Homard

Marmite de Homard

"à ma façon" (1/2 Homard)

La Pièce : **22,90€**

Commande 72h auparavant
Prix révisable en fonction du cours

Poisson de la semaine *(selon arrivage)* ..... 7,50 €

Soufflé de Sandre Sauce Safranée ..... 8,00 €

Cabillaud à la Normande ..... 12,00 €

Paupiette de Saumon Farcie au Crabe Sauce Crevettes ..... 12,00 €

Filet de Sole Florentine Sauce Ciboulette ..... 9,00 €

Lotte en Blanquette à l'Armoricaine ..... 15,00 €

Filet de Sandre Crème Chablis ..... 13,00 €

Filet d'Empereur au Fumet Vendanges Tardives ..... 14,00 €

En Saison

Plateau Huîtres et Gambas - Langoustes - Homards
Sur commande - 72 h avant - Prix selon cours

Les Préparations Bouchères

Extra frais & maison

Agneau *label Rouge*
Gigot avec ou sans Os
Carré - Noisette

Bœuf *label Rouge*
Coeur de Rumsteck et Rosbeef extra
Rôti de filet de boeuf et Tournedos
Rosbeef au Roquefort
Rosbeef au Foie gras

Veau *label Rouge*
Filet de veau et Noisette de veau
Rôti de veau farci aux Morilles
Carré de veau et Noix de veau

Porc *label Rouge*
Rôti de Porc Filet
Rôti de Porc Orloff
Filet Mignon de Porc
Carré de Porc

Volaille Fermière Extra
Terroir - Française - *label rouge*
Pigeonette au Foie gras et Caille au Foie gras
Suprême de volaille aux Morilles et Suprême de Faisan à l'Armagnac *(en saison)*
Rôti de canard au Foie gras et Rôti de lapin farci aux Morilles
Dinde fermière & Oie fermière & Chapon fermier & Pigeon (en saison)

Les Spécialités

Gibiers Extra *(en saison)*
Chevreuil - Marcassin - Faisan - Garenne

Farces de Volaille extra ou de Veau
Farce volaille Morilles
Farce volaille Foie gras
Farce Veau champignons

Truffes
Brisures truffes - Jus de truffes

Ces spécialités sont disponibles en rayon
Tarif sur www.guilleminot-traiteur.com

Les Méchouis

Cochon de Lait à Griller (8 à 20 Kg),
Jambon Entier, Culotte d'Agneau, etc.

Tarification sur demande

Filet de Bœuf en Croûte et sa Sauce aux Morilles

(Cru prêt à cuire - à partir de 6 personnes)
Prix au Kg suivant le cours (environ 15€/Personne)

Viandes Cuisinées

Accompagnées d'un légume au choix
Gratin Dauphinois ***ou*** *Endives Braisées* ***ou*** *Haricots verts*

Prix par Personne

Saveurs de Bœuf *Label Rouge*
Filet de Bœuf *(200 gr - Prêt à rôtir)* Sauce Porto ..... 14.00 €
Filet de Bœuf en Croûte *(200 gr - Prêt à mettre au four)* ..... 15.00 €
Sauce Bordelaise ou Madère
Sauce Morilles *(option)* ..... par personne : +3 €

Saveurs d'Agneau *Label Rouge* ou *Agneau de l'Aube*
Navarrin d'Agneau en Croûte ..... 8.00 €
Gigot d'Agneau en Croûte *(200 gr - Prêt à mettre au four)* ..... 12.00 €
Noisette Filet d'Agneau Sauce Herbes ..... 12.00 €
Epaule d'Agneau Confit et sa réduction ..... 8.00 €
Gigot d'Agneau 7 heures et sa réduction ..... 13.00 €

Saveurs de Veau *Label Rouge*
Osso Bucco Veau Milanaise ..... 11.00 €
Noix de Veau Braisé Sauce Girolles ..... 11.00 €
Grenadin de Veau Sauce Morilles *ou* Sauce Girolles *(150 gr)* ..... 16.00 €
Rôti de Veau Orloff Sauce Morilles *(150 gr)* ..... 10.00 €
Rôti de Veau Farci Sauce Armagnac ..... 10.00 €

Saveurs de Porc *Label Rouge*
Jambon Braisé Sauce Porto ou Sauce Madère ..... 10.00 €
Jambon Braisé en croûte Sauce Porto ou Sauce Madère ..... 10.00 €
Porcelet Rôti à la broche dans son Jus ..... 9.00 €
Filet Mignon de Porc Sauce Forestière ..... 9.00 €
Rôti de Porc Orloff ..... 8.00 €
Rôti de Porcelet Confit aux Epices sauce Foie Gras ..... 13.00 €

Saveurs de Ris de Veau

Ris de Veau Braisé Sauce Morilles et sa Morille ..... **16,00 €**
Pommes de Terre Anna et Endive entrelardée ou Fagot Haricots Verts

Saveurs de Gibier *(en saison)*
Estouffade de Sanglier aux Châtaignes et 5 Poivres ..... 12.00 €
Flan de Céléri et Endive entrelardée
Mitonnée de Chevreuil aux Canberries ..... 13.00 €
Flan de Céléri et Endive entrelardée

Saveurs de Volaille *Fermière ou Label Rouge*
Magret de Canard Confit Sauce Girolles ..... 13.00 €
Gratin Pommes Salardaises et Endive entrelardée ou Fagot Haricots Verts
Magret de Canard Confit Crème de Morilles et sa Morille ..... 14.00 €
Gratin Pommes Salardaises et Endive entrelardée
Cuisse de Canette à l'Orange ..... 10.00 €
Ballotin de Pintadeau Farcie Foie Gras ..... 10.00 €
Caille Farcie Périgourdine Sauce Raisin ..... 12.00 €
Duo Pintade Braisée et Escalope Foie Gras Poêlée ..... 13.00 €
Fondant de Pigeonneau Farci Foie Gras ..... 11.00 €
Poulet Fermier au Champagne ou Basquaise ..... 8.00 €
Cuisse de Lapin Chasseur ..... 8,00 €

Nouveauté : Jambon label rouge avec os Braisé au Ratafia
A déguster chaud ou froid (environ 8 Kg) ..... Forfait 150€

Les Légumes (environ 1,5 kg)

le plat de 6 Pers.

Epinard Crème	15,00 €
Ratatouille "maison"	15,00 €
Julienne de Légumes Crémée	15,00 €
Riz/Légumes	12,00 €
Endives Braisées	15,00 €
Pommes Dauphines	15,00 €
Purée "maison"	12,00 €
Champignons de Paris à la Crème	15,00 €
Gratin Dauphinois	15,00 €
Gratin de Choux-Fleur	15,00 €
Gratin de Brocolis	15,00 €
Risotto aux Champignons	15,00 €
Risotto aux Morilles	20,00 €

Les Fromages

Sélection Fromages Affinés et Régionaux
"La comparaison Régionale" *Plateau de 15 personnes* — 33€

- 1 Chaource AOC 250 gr
- 1 Langres AOC 250 gr
- 1 Roquefort 125 gr
- 1 Part de Brie 100 gr
- + Fruits Secs
- 1 Champs sur Barse 250 gr
- 1 Comté 200 gr
- 1 Chèvre 180 gr
- + Mini-Beurre

Autres plateaux de Fromages ..... à partir de 2,50€ par personne
à découvrir en Boutique

Au détail à la boutique :
Chaource AOC , Reblochon, Camembert , Chèvre bûche, Roquefort, Champs-sur-Barse, Fromage Blanc, Emmental, Brie de Meaux AOC, Mussy, Munster, Fourme, etc.

Brie de Meaux *Entier (3 Kg)* ..... 36,00 €

Salade verte + vinaigrette *par personne* ..... 1,50 €

Les Tapas Fromages *Nouveautés*

Plateau de 18 Croustilles au Camemberts - ***A cuire 12 mn à 180°*** ..... **24€**

Plateau de 18 Samoussas Fromages ***A cuire 15 mn à 160°*** ..... **20€**
Tomates Feta - Chèvre - Olives - Fromage Frais Menthe

Le Plateau Tapas Fromages et Charcuteries sèches *(10/12 Personnes)* **45€**

- Chaoursec
- Saint-Maure (Rondelles)
- Camembert coupé
- Tête de Moine (1 boite)
- Fruits Secs ou Raisin Frais (en saison)
- Chiffonade Jambon Sec
- Chorizo Sec
- Comté (Batonnet)
- Olives et Cornichons Coupelles
- Pics Bois

Option Baguette coupée en tranches +1,50€

Les Raclettes

Raclette Eco ..... 28,90 €
Soit 1 Raclette pour 6 personnes
Prix sans fromage = 15 €
- 6 Tranches de Jambon Blanc
- 6 Tranches de Bacon Fumé
- 6 Tranches de Pancetta
- 6 Tranches de Rosette
- 6 Tranches de Saucisson Cuit
- 6 Tranches de Cervelas
- 6 Tranches de Roulade
- 1 Kg de Fromage à Raclette

Raclette Montagne ..... 34,90 €
Soit 1 Raclette pour 6 personnes
Prix sans fromage = 25 €
- 6 Tranches de Jambon Blanc
- 6 Tranches de Jambon Sec Italien
- 6 Tranches de Bacon Fumé
- 6 Tranches de Rosette de Lyon
- 6 Tranches Viande de Grisons
- 6 Tranches de Pancetta
- • 500 gr de Fromage à Raclette
- • 500 gr de Morbier

1 Bouteille de Vin blanc offerte

la Cuisine Authentique et Nostalgique de nos Grand-Mères
Plats Uniques & Traditions à partager

Les Couscous

par Personne

Couscous 3 Viandes ..... 8,00 €
Poulet - Merguez - Boulette Viande - Semoule & Légumes - Pot Harissa

Couscous Royal 5 Viandes ..... 10,00 €
Bœuf - Agneau - Poulet - Merguez - Boulette - Semoule & Légumes - Pot Harissa

les Paëllas

Paëlla Poulet (Base 1 Cuisse) ..... 8,00 €
Riz Paëlla au véritable Safran, Fruits de Mer, Chorizo, Crevettes, Moules

Paëlla Royale Poulet, Lapin (ou Porc) et Langoustine ..... 10,00 €
Riz Paëlla au véritable Safran, Fruits de Mer, Chorizo, Crevettes, Moules

Paëlla Poissons ***nouveauté*** ..... 15,00 €
Tresse Lotte et Saumon - Saint-Jacques - Crevettes - Langoustines - Moules - Riz Paëlla au véritable Safran - Chorizo - Citron

les Potées

Potée Champenoise - 4 Viandes ..... 12,00 €
Choux vert, Pommes de Terre, Carottes, Haricots Blancs Jarret 1/4 Sel - Saucisse de Lorraine - Poitrine et Saucisson Cuit de Porc

Potée Napoléonienne ..... 12,00 €
Chou Vert - Carottes - Pommes de Terre - Haricots Blancs Poitrine fumée - Petit Salé - Saucisse Fumée

Pot-au-Feu - 3 Viandes de Bœuf et 4 Légumes ..... 10,00 €
Paleron - Jarret - Queue - Carottes - Pommes de Terre - Navets - Poireaux

Le Cassoulet

Cassoulet Royal - 4 Viandes ..... 10,00 €
Viande Canard Confit - Poitrine et Saucisson Cuit de Porc - Saucisse de Toulouse - Haricots blancs - Tomates

Les Choucroutes

Choucroute Briennoise *(5 Garnitures)* ..... 7,20 €
Choucroute label rouge champagne et graisse d'oie - Francfort - Saucisse Lorraine - Echine fumée - Saucisse blanche - Poitrine cuite - Pommes de Terre (2)

Choucroute Royale avec son 1/4 Jarret ..... 10,00 €
Choucroute label rouge champagne et graisse d'oie - 1/4 Jarret sans os (environ 200 gr) - Francfort - Saucisse Lorraine - Echine fumée - Saucisse blanche - Poitrine cuite - Pommes de Terre (2)

Choucroute de la mer ..... 15,00 €
Saumon - Cabillaud - Crevettes - Langoustine - Moules - Choucroute au Champagne - Citron Petite Sauce Champagne à part.

Le Chili Con Carne ..... 12,00 €
Viande de Boeuf Label Rouge - Haricots Rouges - Oignons - Tomates - Maïs et Riz Blanc

Les Autres Saveurs *maison*

Blanquette de Veau "Grand-Mère" au Chaource ..... par personne : 8,00 €

Bœuf Bourguignon *Purée maison* ..... par personne : 8,00 €

Navarrin d'Agneau *Gratin Dauphinois ou Flageolets* ..... par personne : 8,00 €

Poule au Riz ou Poule Henry IV ..... par personne : 8,00 €

Coq au Vin ou au Champagne ou à la Bière ..... par personne : 8,00 €
Pommes de Terre - Champignons

Lasagnes Bolognaise *(400gr)* ..... par personne : 6,00 €

Hachis Parmentier *(400gr)* ..... par personne : 6,00 €

Le Baeckeoffe ***nouveauté*** *(6 personnes minimum)* — par personne **12€**
Viandes de Porc - Boeuf - Agneau - Légumes : Pommes de Terre - Oignons - Carottes - Poireaux - Riesling cuit à l'étouffé dans sa cocotte Baeckeoffe

Tartiflette Reblochon *(400gr)* ..... Par Personne : 6,00 €
Option **Charcuteries** *(3 sortes)* ..... Par Personne : 3,00 €
Option **Salade Verte** ..... Par Personne : 1,50 €

La Pierrade ..... 22,90 €

pour 6 personnes

400 gr d'Emincé de Boeuf
400 gr d'Emincé de Porc
400 gr d'Emincé de Dinde
+ 300 gr de Mayonnaise

La Plancha ..... pour 6/8 personnes 36,90 €

300 gr d'Emincé de Boeuf
300 gr d'Emincé de Porc
300 gr d'Emincé de Magret de Canard
300 gr d'Emincé de Dinde
300 gr d'Emincé de Veau
300 gr de Mayonnaise

Livraison en liaison chaude Devis Forfait pour la chauffe
Livraison sur site en container Isotherme (Devis en fonction du lieu de prestation
Location Etuves de maintien (10 Grilles) **150€**

Les Saveurs Gourmandes — 20€

La Maison des Délices* (Pour 6/8 personnes) — Par Pers. **3,00€**

Entremet 3 chocolats *et Crème Anglaise*
Entremet Fruits Rouges *et Coulis*
Entremet Poire Caramel
Framboisier *et son Coulis*
Fraisier *et son Coulis* ***(en saison)***
Poirier *et son Coulis*
Charlotte Poires *et son Coulis*
Forêt Noire *et sa Crème Anglaise*
Cécilia (Bavarois Vanille/Chocolat) *et sa Crème Anglaise*
Maréchal (Génoise, Griottes, Crème Chiboust, Meringue Italienne)
Délice de l'Ecureuil (Mousse Chocolat, Noisette et Pralin é)

Les Tartes (Pour 6 personnes) — 10€

Tarte aux Pommes Alsacienne ou Feuilletée
Tarte aux Poires Amandine ou Poire Chocolat
Tarte aux Fruits de Saison *Mirabelle, Cerise, Ananas...*
Tarte aux Poires Chocolat
Tarte Citron Meringuée

Gourmandises Glacées (Pour 10/12 personnes) — La Pièce 36€

Omelette Norvégienne et son Coulis
Vacherin Vanille-Framboise
Vacherin Vanille-Chocolat
Vacherin Vanille - Passion - Framboise

Gourmandises en Verrine — 3,50€

Gourmandise Italienne Framboise et Pistaches et Pipette Framboise
Gourmandise Forêt Noire et Pipette de Kirsch
Gourmandise Champenoise et Pipette de Ratafia
(Fondant Pomme-tatin - Mousse Champagne)

La Maison des Douceurs — 24€

Plateau de 12 verrines maison de douceurs sucrées
(4 Tiramisus Café, 4 Délices Framboise-Pistache, 4 mousses au chocolat)

**Disponible également en Gâteaux ronds en 6 - 8 - 12 Parts*
Carrés ou Rectangulaires en 12 - 24 - 40 Parts

Guilleminot

Pour un café gourmand Idéal !

Les macarons Assortis (18 g pièce)

Ballotin de 25 macarons ..... 30,00 €
Ballotin de 35 macarons ..... 42,00 €

Parfums : Fraise - Framboise - Citron - Poire - Pêche - Griotte - Passion - Ananas - Coco - Cassis - Pomme verte - Vanille - Chocolat - Pistache - Réglisse - Noisette - Spéculos - Champagne Rosé - Caramel beurre salé - Café - Fraise Tagada - Nougat - Arlequin - Menthe Chocolat - Miel abricot. *(sous réserves des parfums disponible)*

Chouquettes Sucrées (Les 50)

Plateau de 50 pièces (25 natures + 25 chocolats) — la pièce **0,40€** — 20€

Mignardises Sucrées (Les 24) — 27€

Plateau assortiment
de 6 à 8 sortes (Les 60) — 66€

Mini Tropéziennes (Les 24) — le Plateau 27€

Nouveauté

Chocolat' Party — 250€

(Location Fontaine à Chocolat*) *Nouveauté*

Chocolat Praliné + 100 Mini Brochettes Fruits + 100 Brochettes Chamallows

La Galette des Rois Maison

Un plaisir juste en saison - pour 6/8 personnes la pièce

du 15 décembre au 31 janvier

Menus Gourmands "entre amis"

A partir de 6 Personnes – A retirer dans nos Boutiques

Menu l'ECO — par personne 10€

Terrine Paysanne Maison 150g et Ses Condiments
ou Salade Pêcheur (Thon Pommes de Terre) 250g
ou Salade Campagnarde 250g (Pâtes - Poulet - Emmental)

Lasagne Bolognaise
ou Hachis Parmentier
ou Tartiflette Reblochon et son Jambon Pays
Option Salade Verte et Brie = 2,50€/Pers

Crème Caramel
ou Tarte aux Pommes
ou Mousse Chocolat

Menu LA BRIENNOISE — par personne 13€

Salade Caesar (Salade - Tomate - Poulet - Parmesan)
ou Timbale de 2 Saumons et sa macédoine de Légumes sauce Caesar
ou Galantine en Croûte Canard et sa Brochette de Condiments

Choucroute Briennoise
ou Coq au Cidre du Pays d'Othe et sa P. de Terre
ou Blanquette de Veau au Chaource et Riz
Option Salade Verte et Brie ..... +2,50€ /Pers

Tartelette Pommes
ou Flan Pâtissier
ou Crème Caramel
ou Mousse Chocolat

Menu "VELOUR" *pour les enfants*

Entrée : Charcuteries fines (*Rosette - Saucisson cuit - Cervelas)*
Viande : Pavé Poulet Rôti
Légume : Pommes Dauphines
Fromage pour les enfants
Dessert des enfants "maison" : Feuilleté Pommes

10 enfants minimum

Livraison chaude sur site en container Isotherme (sur devis)

Menu L'EXOTIQUE — par personne 16€

Salade Nordique
Salade - Saumon fumé - Crevettes - Tomates - Citron - Sauce Aneth
ou Salade Landaise
Salade - Jambon de Pays - Gésiers Canard - Tomates - Sauce
ou Ardoise de Charcuterie
Terrine maison - Roulé de Jambon - Mandoline - Saucisson cuit - Brochette de Condiments

Paella Poulet
ou Marmite du Pêcheur
(Saumon, Cabillaud & Petits Légumes)
ou Couscous 3 Viandes
ou Choucroute Briennoise et son ¼ jarret
Option Salade Verte et Brie = +2,50€ /Pers

Charlotte Poire*
ou Verrine gourmande Tiramisu Café
ou Framboisier ou Fraisier en Saison*
****Disponible en 6 -8 -12 ou 24 parts uniquement***

Menu LA PASSION — par personne 20€

Médaillon de Saumon Frais et Macédoine
ou Foie Gras de Canard Maison 30g et Compotée Oignons
ou Saumon Fumé Maison 80g et son Petit Beurre

Marmite Saint Jacques à la Normande
ou Pintade Braisée au Vin Jaune et Risotto Forestier
ou Paella aux Poissons
ou Cuisse de Canard confite à l'orange et Flan Salardais
Option Salade Verte et Brie ..... +2,50€/Pers

Palet Royal Chocolat
ou Gourmandise Champenoise
ou Gourmandise Mojito
ou Fraisier ou Framboisier*
****Disponible en 6 -8 -12 ou 24 parts uniquement***

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous conseiller au mieux sur les accords, les quantités et vous établir une offre personnalisée au 03.25.92.80.14 ou bien par email : commercial@guilleminot-traiteur.com

Les Buffets

Informations

Présentation des produits sur plats Inox et Porcelaine, décorés et consignés. Buffets **à partir de 20 personnes** au minimum.
Pour une commande inférieure à 20 personnes, le prix sera majoré de 10% ; (choix de 3 salades dans la gamme sélectionnée)

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous conseiller au mieux sur les accords, les quantités et vous établir une offre personnalisée. Livraison sur devis. (Tél. : 03.25.92.80.14).

Buffet "Grenade" — par personne 14€

Crudités et Salad'Party (300g de Salade)
La Niçoise (Riz-Thon - Champignons - Jambon - Olives-vinaigrette)
Le Traditionnel Taboulé (Taboulé - Raisins Blonds - Menthe et Coriandre)
La Pêcheur (Thon Pomme de Terre - Mayonnaise-Persil)
La Campagnarde (Pâtes - Poulet - Poivrons - Mais)
Le Céleri Rémoulade
Le Tzatziki (Concombres - Feta et Sauce Tzatziki ail aneth)

Option Poisson'Party ..... +4,00€
Terrine de Saumons en Timbale et sa Macédoine de Légumes
Petit Pot de Sauce aux Herbes

Charcuterie'Party *(150g)*
La Terrine Paysanne Maison
La Roulade de Jambon Pistachée Maison
La Rosette de Lyon
Le Saucisson Cuit et Le Cervelas Maison
et ses Coupelles de Condiments Cornichons

Option Jambon Pays'Party (40g) ..... + 1.50€ par Personne

Viandes Party *(150g)*
Poulet Cuit à la Broche
Rôti de Porc à la moutarde cuit en Rôtissoire
et ses Coupelles de Moutarde et Mayonnaise

Option Boeuf Rôti *(2 tranches)* sauce Béarnaise ... + 3.00€ par Personne

Fromage et Salade
Brie *(70g)* et Salade Verte *(20g)* et Sa Vinaigrette de Reims

Tarte'Party *(1 part)* Tarte aux Pommes "maison"

Option Entremet ..... + 3.00€ par Personne
Voir page Desserts (P10)

Buffet "Baobab" — par personne 20€

Crudités et Salad'Party *(300g de Salade)*
La Niçoise (Riz-Thon - Champignons - Poulet - Olives-vinaigrette)
Le Traditionnel Taboulé (Taboulé - Raisins Blonds - Menthe et Coriandre)
La Pêcheur (Thon Pomme de Terre - Mayonnaise-Persil)
La Campagnarde (Pâtes - Poulet - Poivrons - Mais)
L'Italienne (Tomates Cocktail - Oignons rouges - Mozzarella - Basilic et Vinaigrette Balsamique)
Le Tzatziki (Concombres - Feta et Sauce Tzatziki, ail, aneth)

Charcuterie'Party *(150g)*
La Terrine Paysanne Maison - La Roulade de Jambon Pistachée Maison
Le Saucisson Cuit Maison et ses Coupelles de Condiments Cornichons
Le Jambon de Pays - La Rosette de Lyon

Option Jambon à l'Os entier Braisé au Ratafia ..... Forfait 150€
pour 40-45 Personnes (8Kg en Moyenne) avec son Portant, son couteau et sa Sauce Béarnaise

Poisson'Party *(1 Part)*
L'Entremet de 2 Saumons en Timbale accompagné de sa Macédoine de Légumes et son Petit Pot de Mayonnaise

Viandes'Party *(150g)*
Le Rôti de Bœuf Rôti à la Broche
Le Rôti de Volaille Farci aux Petits Légumes
Le Rôti de Porc à la moutarde cuit en Rôtissoire
et ses Coupelles de Moutarde et Mayonnaise

Ardoise Trio du Fromager *(70g)*
Assortiment de Fromages affinés de nos Régions avec Raisin en Saison ou Fruits Secs

Salade Verte *(20g)* et sa Vinaigrette de Reims

Entremet'Party *(1 part)*
Framboisier ou Fraiser "maison" *(En saison)* ou Forêt Noire et son Coulis
(disponible en 6 -8- 12 -24 ou 30 Parts uniquement)

Buffet "l'Orchidée"

par personne 26€

Pour 30 personnes Minimum (Moins de 30 personnes : +2€ par personne)

Présentation soignée avec ou sans pièces de décoration selon les containers de stockage sur le site de la livraison

Salad'Party *(250g de Salade)*

La Landaise
Salade - Magret Fumé - Gésiers Canard confits - Chiffonnade Jambon Sec
Tomates-Vinaigrette Balsamique

La Caesar
Salade - Poulet Braisé aux Epices - Eclats de Parmesan - Croûtons -
Sauce Caesar

La Cantonaise
Riz Basmati - Petits Pois - Omelette - Lardons de Jambon - Coriandre
Sauce Soja et Vinaigre de Riz

L'Italienne
Tomates Cocktail - Mozzarella - Oignons Rouges - Basilic - Huile Olive
Vinaigre Balsamique

Le Traditionnel Taboulé
Taboulé - Raisins Blonds - Menthe et Coriandre

Le Tzatziki
Concombres - Feta et Sauce Tzatziki, ail, aneth

Charcuterie'Party *(150g)*

La Terrine Paysanne Entière *(1,5 kg)* à découper au Buffet
La Roulade de Jambon Pistachée Maison
Le Jambon de Pays et ses Gressins en Pot
La Rosette de Lyon
Le Saucisson Cuit Maison et ses Coupelles de Condiments Cornichons

Option Jambon à L'Os entier (froid) braisé au Ratafia Forfait 150€
et sa Sauce Béarnaise froide avec son Portant et son Couteau
Pour 40-45 Personnes (8Kg en Moyenne)

Saumon'Party *(1Part)*

Le Médaillon de Saumon Frais label rouge
accompagné de sa Macédoine de Légumes et son Petit Pot de Mayonnaise

Viandes'Party *(150g)*

Le Rôti de Bœuf Rôti à la Broche et Sa Sauce Béarnaise
La Noix de Veau Label Rouge Braisé au Four
Le Rôti de Porc à la moutarde cuit en Rôtissoire
et ses Coupelles de Moutarde et Mayonnaise

Ardoise du Fromager *(70g)*

Assortiment de Fromages affinés de nos régions en lait de Vache - Chèvre et Brebis - Raisin en saison ou Fruits Secs

Salade Verte et sa vinaigrette de Reims (20g)

Entremet'Party (1 part d'entremet)

Le Framboisier ou La Forêt Noire et son Coulis
(Disponible en 6 -8- 12 -24 ou 30 Parts uniquement - En saison)

Chocolat' Party (Location Fontaine à Chocolat*) 250€

Nouveauté

Chocolat Praliné
+ 100 Mini Brochettes Fruits
+ 100 Brochettes Chamallows
**Caution 200€ à prévoir*

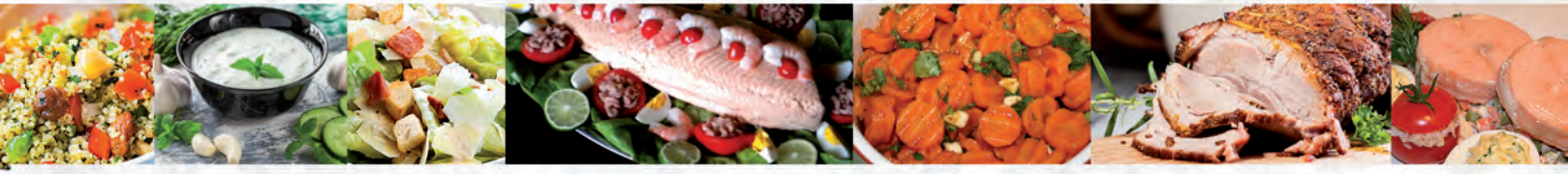
Notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous conseiller au mieux sur les accords, les quantités et vous établir une offre personnalisée au 03.25.92.80.14 ou par email : commercial@guilleminot-traiteur.com

Livraison sur site en container Isotherme
(Devis en fonction du lieu de prestation)
Offre sous réserve de disponibilité des produits et du planning.

Buffet "Le Paradis"

par personne **34€**

Pour 30 personnes Minimum (Moins de 30 personnes : +2€ par Personne)
Présentation soignée avec ou sans pièces décorées, selon disponibilité et stockage sur place.



Salad'Party *(250g de Salade)*

La Landaise
Salade - Magret Fumé - Gésiers Canard confits - Chiffonnade Jambon Sec - Tomates - Vinaigrette Balsamique

La Caesar
Salade-Poulet Braisé aux Epices - Eclats de Parmesan - Sauce Caesar

La Cantonaise
Riz Basmati - Petits Pois - Omelette - Lardons de Jambon - Coriandre - Sauce Soja et Vinaigre de Riz

L'Italienne
Tomates Cocktail - Mozzarella - Oignons Rouges - Basilic - Huile Olive - Vinaigre Balsamique

Le Taboulé tradition Taboulé - Raisins Blonds - Menthe et Coriandre

Le Tzatziki Concombres - Feta et Sauce Tzatziki, ail, aneth

Mini Verr'Party (2 Mini Verrines Fraicheurs)

Tartare de Saint Jacques au Basilic
Carpaccio de Bœuf au Parmesan

Foie Gras'Party *(35g)*

Foie Gras de Canard Maison « Français » sur Ardoise
et ses Petits Pots (Confiture d'oignons-Confiture de Figue-Fleur de Sel)

Saumon'Party *(50g)*

Saumon Fumé Artisanalement dans nos Ateliers de Fumaison
et ses Coupelles (Citrons-Beurre et Mini Blinis)

Option Saumon en Bellevue'Party

Forfait **120€**

Saumon entier pour 12 Personnes.
accompagné de ses Cassolettes & Oeuf Mimosa
Macédoine de Légumes - Sauce Verte - Sauce Mayonnaise - Citrons

Livraison chaude sur site en container Isotherme (sur devis)

Les Pièces décorées peuvent nécessiter une chambre froide en fonction de leur taille.

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous conseiller au mieux sur les accords, les quantités et vous établir une offre personnalisée au 03.25.92.80.14 ou bien par email : commercial@guilleminot-traiteur.com

Viandes'Party (150g)

Filet d'Agneau Label Rouge Grillé aux Herbes de Garrigue
Bœuf Rôti Label Rouge et sa Sauce Tartare
Filet de Canette Française Grillé avec Peau
Et petits Pots de Sauce Tartare - Sauce Barbecue au Miel-Moutarde douce

Légum'Party (100g)

Carottes à la Marocaine (Miel - Piment) - Pennes au Pesto

Option Viande Chaude Party à réchauffer 2H à 120° - T5)

en remplacement de la Viande et Légumes Party

Par Personne **5€**

Caille Farcie Périgourdine Sauce Miel et Gingembre
et Son Flan Dauphinois
Filet de Canette Confite au Epices Douces et Zest Orange et Flan Salardais
Rôti fondant de Porcelet à la Broche et Pommes de Terres Campagnardes
Quasi de Veau façon Osso Bucco et Pennes au Gorgonzola

Fromages Party *(70g)* et Mesclun'Party et sa Vinaigrette de Reims *(20g)*

Sélection de Fromages emblématiques de toutes nos régions
(Vache-Chèvre - Brebis) affinés à cœur et accompagnés de Fruits Secs
+ Petits Beurres Nature

Gourmandises'Party *(Disponible en 6 -8 -12- 24 - 30 Parts)*

(1 choix d'Entremet - 2 Verrines)
Entremet Framboisier **ou** Fraisier en saison et son Coulis
ou Entremet Opéra Chocolat **ou** Feuillantine Chocolat
Verrines Porcelaine :
Mousse Chocolat - Tiramisu Framboise

Option **Plateau de 60 Mignardises Fines et 36 Macarons Gourmands** **106€**

Nouveauté

Chocolat' Party

250€

(Location Fontaine à Chocolat*)

Chocolat Praliné
+
100 Mini Brochettes Fruits
+
100 Brochettes Chamallows

**Caution 200€ à prévoir*

Je crée **mon Buffet**

Les Salades Composées*

Conditionnée en Barquette de 1Kg sous atmosphère protégée
Date Limite de Consommation : 8 Jours garantis

Salade Charcutière *P. de terre - Francfort-Vinaigrette* ..... **le Kg : 12,90€**
Salade Pêcheur *P. de terre - Thon - Mayonnaise aux Herbes*
Salade Taboulé aux Raisins *Semoule Légumes et Menthe*
Salade Taboulé aux Poulet et Agrumes *Semoule - Agrumes - Poulet*
Salade Pâtes Saumon *Pâtes-Saumon - Poivrons - Sauce Rémoulade*
Salade de Pâtes Campagnarde *Pâtes - Poulet - Poivrons - Sauce Vinaigrette*
Salade de Riz Niçoise *Riz - Thon - Jambon - Olives - Vinaigrette*
Salade de Riz Cantonaise *Riz - Omelette - Jambon - Petits Pois - Vinaigrette*
Salade Piémontaise *P. de Terre - Cornichons Câpres - Mayonnaise*
Salade Cervelas Vinaigrette *Cervelas Maison - Vinaigrette*
Salade Scandinave au Hareng *P. de Terre - Harengs - Vinaigrette*
Salade Trio de Choux *Choux - Jambon - Emmental*
Salade Italienne *Tomates Oignons Rouges - Mozzarella - Basilic - Vinaigrette Balsamique*
Salade de Lentilles Champenoise *Lentilles Roses - Saucisse Fumée - Jambon cuit - Oignons*
Salade Troyenne *P. de Terre - Andouillette - Chaource - Oignons rouges - Vinaigrette de Reims*
Salade Russe *Œuf Tomates - Sauce Rémoulade*

Salade aux Perles Marines *Pâtes en perles - Œufs de Truites* ..... **le Kg : 15,90€**
Salade Neptune *P. de Terre - Saumon - Courgette - Mayonnaise*
Champignons à la Grecque *Champignons Paris - Sauce Grecque*

Crudités

Prix au Kg : 10,00€

Conditionnée en Barquette de 1Kg sous atmosphère protégée
Date Limite de Consommation : 8 Jours garantis

Carottes Râpées *Carottes fraîchement râpées - Vinaigrette à part*
Concombres *Concombres Fraichement Coupé Vinaigrette*
Céleri Rémoulade Frais *Céleri frais sauce rémoulade*
Betteraves Vinaigrettes *Betteraves cube et Vinaigrette*
Choux Rouges Choux rouge râpé et vinaigrette€
Tomates et Œufs Mimosa *Tomates rondelles - Œuf mimosa et Vinaigrette à part*

Colis **Salade Party** ... 32€

Salades composées pour 10/12 personnes - Non échangeables

1 Kg Taboulé aux Raisins
1 Kg Salade Pêcheur
1 kg Salade Pâtes Campagnarde
1 Kg Salade Niçoise

Colis **Crudités Party** ... 30€

Crudités pour 10/12 personnes Non échangeables

1 Kg Betteraves rouges
1 kg Concombre Vinaigrette
1 Kg Carottes Râpées
1 Kg Céleri Rémoulade

**Prévoir 400gr par personne - Choix d'au moins 3 sortes (Barquettes d'1 Kg)*

Charcuteries

Formule N°1 : 150g ..... Par personne : 4,50€
1 Tr. Roulade de Jambon Pistachée - 1 Demie Tr. Terrine Maison
1 Tr. Rosette de Lyon - 1 Tr. Saucisson cuit - 1 Tr. Jambon Sec - *Cornichons*

Formule N°2 : 200g ..... Par personne : 5,50€
1 Tr. Jambon Blanc - 1 Tr. Jambon Sec - 1 Tr. Mandoline de Parme
1 Tr. Ballotine Volaille - 1 Tr. Saucisson Cuit - *Cornichons*

Terrines Entières maison (environ 2kg) — La Pièce

Terrine de Troyes Andouillette ..... 40€
Mousse de Foie Porc Prunelle ..... 30€
Terrine de Campagne Nature ..... 30€
Terrine de Lapin ..... 40€
Terrine Fermière ..... 30€
Terrine Paysanne ..... 30€

Viandes Froides

Formule N°1 Base 200gr ..... Par personne : 5,00€
1 Tr Roti Porc à la Broche - 1 Tr Roti de Bœuf à la Broche
- 1 Morceau de Poulet à la Broche - *Ramequins Mayonnaise & Moutarde*

Formule N°2 Base 150gr ..... Par personne : 5,50€
1 Tr Roti Porc à la Broche - 1 Tr Roti de Bœuf à la Broche
- 1 Tr de Roti de Veau Cuit - *Ramequins Mayonnaise & Moutarde*

Formule N°3 Base 150gr ..... Par personne : 5,50€
1 Tr Roti de Bœuf à la Bœuf - 1 Tr Filet Mignon Porc
- 1 Tr de Magret de Canard aux Epices - *Ramequins Mayonnaise & Moutarde*

Rôtisserie

Poulet Céréales Cuit à la Broche (1 Kg) ..... La pièce : 5,95€
Poulet Fermier Cuit à la Broche (1,3 Kg) ..... La Pièce : 15,90€
Noix de Jambon 1kg à la Broche ..... La Pièce : 14,95€

Poissons Froids

Médaillon de Saumon Frais ..... La pièce : 6,90€
Saumon Bellevue Minimum 10 personnes ..... Par Personne : 10,00€
Entremet de 2 Saumons ..... La pièce : 6,00€

Fromages : voir Page 8

Dessert : voir Page 10

Pensez à notre agréable Cave à Vins, nous saurons agrémenter le Buffet que vous aurez composé du meilleur cru. Facturation à la bouteille.

Menu Emeraude

A retirer dans nos boutiques

Entrée + Plat + Fromages + Dessert — par personne 33€

Entrée + Poisson + Plat + Fromages + Dessert — par personne 43€

Entrée au Choix

Préparée sur Assiette individuelle

Déclinaison de Saumon

Saumon Fumé Maison Label Rouge (Fumaison dans nos ateliers)
Verrine de Rillettes de Saumon - Ciboulette et son Gressin
Médaillon de Saumon Farci au Crabe
Crevette Kuro et Mesclun Aromatique Mandarine

***ou* Déclinaison de Saint Jacques**

Carpaccio de Saint-Jacques et Chips de Pancetta
Timbale de Saint-Jacques
Brochette Tiède de Saint-Jacques Safranée
Mesclun Aromatique de Vinaigrette de Mangue

Commande minimum 72H avant
Livraison en supplément

***ou* Déclinaison de Foie Gras**

Foie Gras de Canard Maison Mi Cuit et Compotée Oignons
Macaron Foie Gras
Verrine Tiède de Foie Gras Poêlé aux Cerises
Mesclun Vinaigrette au Cidre

Poisson au Choix

Préparé en plat de 6 Personnes

Le Dos de Cabillaud en Habit de Fumé Rôti aux Thym et Jus de Cochon Réduit au Cidre du Pays d'Othe sur tombée de Lentillons rosés de Champagne

ou Le Pot au Feu Marin (Tresse de Lotte et Saumon Noix de Saint-Jacques - Gambas - Carottes et Pois Gourmands et son fumet de Poisson Crémé et Citronné

ou Pavé de Saumon Label Rouge Rôti Fumet de Poisson Crémé à la Ciboulette sur Tombée de Poireaux

ou Filet de Daurade Royale rôti Sauce Rouille Sétoise et Flan Provençal aux Courgettes *(+3€)*

ou Rôti de Lotte au Fumet de Sauterne et son Riz Façon Paëlla au Chorizo *(+3€)*

Option Mise en Bouche au Choix *(En Verrine Porcelaine)* — Par Personne 3€

Crème de Champignon au Chaource et son Escargot Poché
Crème de Crustacés aux Epices Douces et son Tartare de Cabillaud
Crème de Champagne au Safran du Grand Est et sa Saint-Jacques Rôtie

Viande au Choix

Préparée en plat de 6 personnes

Le Pavé de Boeuf Rôti - Réduction Jus de Bœuf et Tomate Cocktail - Flan de Pommes de Terre au Parmesan

ou Filet de Canette Française confite aux Epices - Jus de Canard Réduit Gnocchis à la Crème de Chaource et Tomate cocktail à l'Ail

ou Gigot 7 Heures - Jus d'Agneau Rôti aux Herbes Flan de Polenta et Tomate à l'ail

ou Filet de Boeuf Rôti - Réduction Jus de Bœuf aux Morilles *(+5€)* Gratin au Parmesan - Tomate à l'Ail

ou Filet de Boeuf Rôti Façon Rossini et Escalope de Foie Gras *(+7€)* Jus Réduit, Pomme Anna et Profiterole de Champignons à l'Ail

ou Duo de Pignon Rôti (Cuisse Cuite et Fumée, Banc aux Epices Jus Réduit, Miel, Gingembre, Risotto aux Champignons et Tomate Ail *(+3€)*

Fromages

Dégustation de Trio de Fromages affinés de nos Terroirs
Mesclun et Vinaigrette de Reims

Dessert

Déclinaison Champenoise
(Verre Mousse Champenoise sur Tatin de Pommes et Pipette Ratafia et Macaron Champagne)

Guilleminot

Menu Emeraude
en version Traiteur
avec Service,
Vins, Soft, Pain, etc disponibles auprès de notre équipe commerciale qui vous établiera une offre personnalisée.

Pour vos Cocktails, nos **Animations Culinaires**

Animation Saumon Fumé

Saumon Fumé Label Rouge d'Ecosse

Fumé artisanalement dans nos ateliers de fumaison de Brienne-le-Château.

Découpe devant vous par un Chef pendant 1 Heure sur sa Table Haute Anim'Saumon.

1 Filet de Saumon de 1,5 Kg minimum accompagné de 200 Mini Blinis - Sauce Ciboulette - Beurre Baratte - Citron.

Animation Foie Gras de Canard Mi-Cuit

Foie Gras de Canard Français

Sélectionné par nos soins, dénervé et cuit dans nos ateliers à Brienne-le-Château

Découpe devant vous par un Chef pendant 1 Heure sur sa Table Haute Anim'Foie Gras.

1 Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit de 1 Kg minimum accompagnée de 150 Tartines Pain Fruits et 50 Allumettes Pain Epices - Compoté d'oignons au Ratafia - Fleur de Sel - Gelée de Champagne

Animation Banc d'Huîtres

Huîtres N°3 ou 4 Marennes d'Oléron
de notre producteur

Ouverture des Huîtres devant vous par un Chef pendant 1 Heure sur sa Table Haute Anim'Huîtres.

150 Huîtres N°3 ou N°4 accompagnées de 100 Tartines de Pain de Seigle - Beurre ½ Sel Guérande - Citrons et Vinaigre - Echalotes.

Animation Véritable Trancheur Italien Rouge à Volant

Jambon Sec Italien sélectionné par nos soins

Découpe devant vous par un Chef pendant 1 Heure sur sa Table Haute Anim'Jambon et son Véritable Trancheur Italien Rouge à Volant.

½ Jambon Sec Italien de 1 Kg minimum + ½ Mandoline de Parme de 1 Kg.

Accompagnés de 200 Tartines Pain Frais et 50 Gressins Olives et Condiments Italiens - Beurre Fin.

Animation Plancha en Extérieur

Viandes Label Rouge et Poissons Frais Sélectionnés

Cuisson devant vous par un Chef pendant 1 Heure sur sa Table Haute Anim'Plancha et ses Planchas Electriques.

Mini Brochettes Bœuf Label Rouge Mexicaine
Mini Brochettes Mignon Porc Ananas
Mini Brochettes Poulet Curry
Mini Brochettes Saumon Thym Aneth
Mini Brochettes Crevettes Citron
Mini Brochettes Saint-Jacques Safranée

Servies avec ses Sauces Tartares - Ciboulette - Barbecue.

D'autres animations culinaires peuvent être créées au gré de vos envies avec notre équipe commerciale. Offres personnalisées sur devis.

Les Coffrets Repas Gourmands

Le Coffret «Végétarien»

Prix H.T. + TVA : 10%

Coffret Simple Plastique *Couverts, Serviette Papier* ..... **15€**
Coffret Luxe *Couverts Bambou Luxe et Serviette Luxe - Verre Pied Plastique* ..... **18€**

Le Velouté de Tomates et Crémeux de Chèvre Frais et Dés de Concombres en Pot Fermé
La Salade de Haricots Verts sauce Caesar - Œuf Mimosa – Oignons Crispy et Croûtons
Les Carottes au Miel épices et Pavots
Le Comté et ses Abricots Moelleux
La Tartelette aux Pommes Maison
Petit Pain au Levain et Mini Beurrier

Le Coffret «Charcutier»

Coffret Simple Plastique *Couverts, Serviette Papier* ..... **17€**
Coffret Luxe *Couverts Bambou Luxe et Serviette Luxe - Verre Pied Plastique* ..... **20€**

Le Duo de Jambon Blanc Maison & Jambon Pays et sa Brochette de Condiments
Le Mignon de Porc aux Epices douces et pignons Pins Grillés
Les Carottes au Miel épices et Pavots
Le Chaource de nos régions et ses Abricots Moelleux
L'Eclair Pâtissier du moment
Petit Pain au Levain et Mini Beurrier

Le Coffret «Pêcheur»

Coffret Simple Plastique *Couverts, Serviette Papier* ..... **18€**
Coffret Luxe *Couverts Bambou Luxe et Serviette Luxe - Verre Pied Plastique* ..... **21€**

Le Concombre en Tzatziki et Feta et Saumon Fumé maison
Le Pavé de Saumon Grillé à la Provençale et sa Crème d'Aneth
Le Cantonais Végétal (Petit Pois-Omelette-Riz Basmati et Vinaigre de Cidre)
Le Champs-sur-Barse de nos régions et ses Abricots Moelleux
Entremet du Pâtissier du moment
Petit Pain au Levain et Mini Beurrier

Options boissons : Eau (50 cl) : 1€ - Vin Rosé - Rouge - Blanc "Sélection du mois" : 6,90€ la Bouteille

Livraison des plateaux-repas :
Passer la commande au maximum 48H auparavant et avant midi.
Forfait livraison en supplément.

Le Coffret «Poulet»

Prix H.T. + TVA : 10%

Coffret Simple Plastique *Couverts, Serviette Papier* ..... **17€**
Coffret Luxe *Couverts Bambou Luxe et Serviette Luxe - Verre Pied Plastique* ..... **20€**

La Salade Caesar Végétal (Salade-Parmesan-Tomate Cocktail – Croûtons - Sauce Caesar)
Le Blanc de Poulet Mariné Citron Romarin et Sauce Mayonnaise
Les Pennes au Pesto
Le Brie de Meaux et ses Abricots Moelleux
Duo de Fraises et Framboises
Coulis Framboise en saison et Biscuit Roulé
Ou Salade de Fruits Frais du Moment et Son Coulis Passion et Biscuit Roulé
Petit Pain au Levain et Mini Beurrier

Le Coffret «Burger »

Coffret Simple Plastique *Couverts, Serviette Papier* ..... **18€**
Coffret Luxe *Couverts Bambou Luxe et Serviette Luxe - Verre Pied Plastique* ..... **21€**

La Rillettes de Thon ou la Rillette de Porc en petit pot
Le Pain Burger Rumsteack
Chiffonade de Bœuf Rôti –Tranche Fromage
Oignons Crispy – Sauce Béarnaise
Oignons Rouges
Ou Pain Burger Saumon (Saumon Frais - Concombre - Tomates Sauce Crème Aneth - Dés Saumon Fumé)
Salade Verte - Tomates Confites
Brie de Meaux et ses Abricots Moelleux
Tartelette Cerises Pistaches
Petit Pain au Levain et Mini Beurrier

Coffret avec Plat à réchauffer en cassolette possible

Hachis Parmentier maison ..... Par Personne 6€
Lasagnes maison ..... Par Personne 6€
Colin aux Légumes ..... Par Personne 10€
Saumon aux Pâtes ..... Par Personne 10€
Parmentier Canard ..... Par Personne 10€
Tagliatelles Carbonara ..... Par Personne 10€
Pennes à la Bolognèse ..... Par Personne 10€

Services + Guilleminot

Guilleminot Traiteur peut aussi s'occuper de *(Devis sur demande)* :
La mise en place du nappage et des couverts ;
Le service du Buffet (1 Serveur pour 50 convives) ;
Le service à l'Assiette (Personnel qualifié : cuisine et salle)

Le personnel :
Nous pouvons vous proposer dans nos prestations les compétences de maîtres d'Hôtel, cuisiniers, hôtesses de service. Notre service commercial vous établiera un devis sur mesure.

Art de la table et du matériel :
Devis de votre vaisselle et nappage par nos partenaires.
Feuille fournie par nos soins. Nos Partenaires :
Fiesta Avenue : 03 25 92 20 26 - LC Beauvoir : 03 25 92 74 23

Location Etuves Mixtes 10 niveaux

Décoration : *Devis sur demande*

Cave à Vins et les Softs - Accord Mets-Vins de notre caviste.

Café avec percolateur : 100 -150 tasses

Glace Paillettes : 8 € le sac de 20 kg

Livraison : Forfait Aller Retour, (départ Brienne) *Devis sur demande*

Reprise du Matériel : même tarification que Livraison

Transport et Livraison
Assurés en camions frigorifiques garantissant la qualité de fraîcheur des produits jusqu'au lieu de livraison. Nous consulter pour connaître le coût.

Guilleminot

Tous nos prix sont TTC - Notre tarification peut évoluer en cours d'année
en fonction des coûts des matières premières, des salaires et de la T.V.A.
Offres sous réserve de disponibilité des produits et planning.

Conditions Générales de Prestations

Article 1 : Généralités
Les dispositions des présentes conditions générales de prestations constituent la loi des parties et impliquent donc l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions dont il reconnait avoir une parfaite connaissance. Elle s'applique à toutes les prestations réalisées par la société GUILLEMINOT TRAITEUR.

Article 2 : réception des ordres et réservation
Tout client qui souhaite avoir recours à la Société GUILLEMINOT TRAITEUR dans le cadre de l'organisation d'une prestation doit adresser à la Société GUILLEMINOT TRAITEUR, une commande écrite sollicitant l'intervention de la Société GUILLEMINOT TRAITEUR et précisant la date et le lieu de la prestation, le nombre approximatif de couverts.
En cas d'acceptation, le client s'engage à verser à la Société GUILLEMINOT TRAITEUR un chèque d'acompte d'un montant de 50% de la prestation qui seront encaissé à réception.
Postérieurement à la réception de ce chèque d'arrhes, la Société GUILLEMINOT TRAITEUR et le client s'engagent dans un délai maximal de 3 mois à définir de façon précise les conditions des prestations qui seront effectuées par la Société GUILLEMINOT TRAITEUR au profit du client.
Ces conditions précises seront confirmées par courrier, par la Société GUILLEMINOT TRAITEUR. A défaut de contestation par le client des conditions précises figurant dans ce courrier, dans un délai de 15 jours maximum après sa réception.
Les conditions des prestations qui y sont relatées seront irréfragables et considérées comme étant acceptées par le client.
La commande sera alors irréfragable et réputée comme étant ferme et définitive.

Article 3 : annulation de commande
Sauf cas de force majeure, la Société GUILLEMINOT TRAITEUR n'acceptera aucune annulation de la commande ferme qui lui a été passée dans les conditions définies à l'article précédent dès lors que celle-ci interviendra moins de 3 mois avant la date prévue pour la prestation.
En cas d'annulation moins de 3 mois avant la date de la prestation, la Société GUILLEMINOT TRAITEUR conservera l'intégralité des arrhes qui lui auront été versés par le client.

Article 4 : conditions d'exécution des prestations
La Société GUILLEMINOT TRAITEUR s'engage à exécuter les prestations qui lui sont confiées par le client dans les conditions fixées par la commande ferme confirmée par écrit.

Article 5 : prix et paiement
Les prestations effectuées par la Société GUILLEMINOT TRAITEUR seront facturées au client conformément au moment figurant dans la lettre de confirmation valant commande ferme établie par la Société GUILLEMINOT TRAITEUR. Le client s'engage à procéder au règlement de la facture émise par la Société GUILLEMINOT TRAITEUR dans les conditions suivantes : 80 % du montant de la facture devra être réglé 15 jours avant la date prévue pour la prestation
Le solde devant être versé au plus tard dans un délai de 8 jours à compter de la date de la prestation.
Les prix figurant sur la facture s'entendent nets de tout escompte.
A défaut de paiement total ou partiel du prix à l'échéance résultant des délais prévus dans les présentes conditions générales de prestations et figurant sur les factures, le client sera redevable de plein droit d'une pénalité de retard égale à 2 fois le taux de l'intérêt légal en vigueur à la date du paiement conformément aux dispositions de la loi du 15 mai 2001, cette pénalité étant exigible dès le dépassement de l'échéance de paiement.
Cette pénalité sera assise sur la totalité du prix non payé à l'échéance et courra jusqu'à la date de parfait paiement du prix en principal, frais et accessoires.
Par ailleurs, en cas de non paiement par le client de tout ou partie du prix à l'échéance fixée, la Société GUILLEMINOT TRAITEUR sera en droit de suspendre de plein droit l'exécution de toutes ses prestations sans que le client ne puisse lui réclamer quelques dommages et intérêts ou indemnités d'aucune sorte.

Pendant la période
des Fêtes de fin d'année,
ne seront disponibles
que les produits proposés
exclusivement
sur la Carte des Fêtes.

création www.univertprint.fr

à Brienne-le-Château
28, rue Jean Jaurès
10500 Brienne-le-Château
Tél. : 03 25 92 80 14
commercial@guilleminot-traiteur.com

à Troyes
Shop'n Drive - Marché des Ecrevolles
6, av des Tirverts 10150 Pont Sainte-Marie
Tél. : 03 25 46 75 80
troyes@shopndrive.fr

www.guilleminot-traiteur.com • www.shopndrive.fr

et sur nos Marchés
Mardi : Piney
Mercredi : Troyes *Jules Guesde*
allée Jean Macé
Jeudi : Vitry-le-François
Vendredi : Bar-sur-Seine
Samedi : Romilly-sur-Seine
Bar-sur-Aube