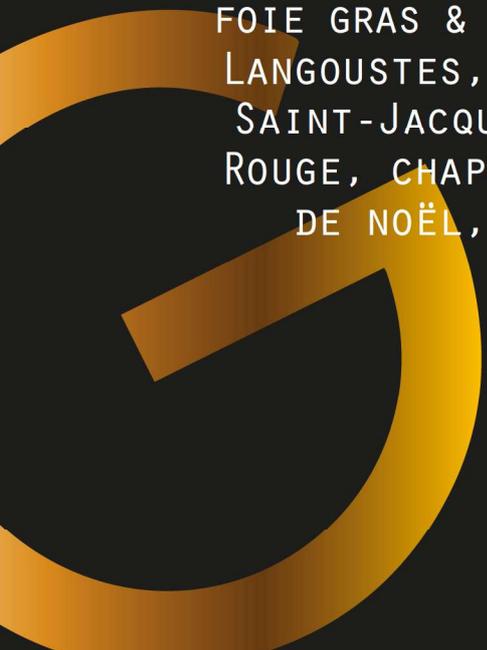




CARTE
& MENUS
DES FÊTES
2021



PAINS SURPRISES, BOUDIN BLANC,
FOIE GRAS & SAUMON FUMÉ MAISON,
LANGOUSTES, HUÎTRES, COQUILLE
SAINT-JACQUES, VIANDES LABEL
ROUGE, CHAPON, MAGRET, BUCHES
DE NOËL, FORÊT-NOIRE...



APÉRITIFS

Suggestion : 6 à 8 pièces par personne, accompagné d'un Champagne

PAINS SURPRISES

- PAIN SURPRISE PANACHÉ (50 PIÈCES) 37€00
Saumon fumé, rillettes de porc, mousse de canard, Roquefort, jambon de pays
- PAIN SURPRISE NORDIQUE (30 PIÈCES) 38€00
Saumon fumé maison-beurre & rillettes de saumon maison sur pain nordique

AMUSES BOUCHES

- ARDOISE DE 24 CANAPÉS 21€00
Jambon de pays-tomate séchée, parfait de foie gras-compotée, magret de canard fumé-figue sèche, blinis saumon fumé, tomate cocktail-mozzarella, rillettes de saumon-ciboulette
- PLATEAU DE 24 MINI-COCKTAILS 19€00
Quiche, pizza, flamiche, bouchée à la reine, croissant, saucisse, petit pâté, mini croque-monsieur
- PANIER DE 48 CHOUQUETTES COMTÉ & EMMENTAL 18€00
24 chouquettes salées au Comté, 24 chouquettes salées à l'Emmental
- ARDOISE DE 15 MINI-BRUSCHETTAS 18€00
3 foie gras de canard-compotée de figues, 3 saumon fumé-crème ciboulette, 3 Champs-sur-Barse et noix, 3 rillettes de thon, 3 tomate-mozzarella
- ARDOISE DE 12 MINI-NAVETTES 15€00
4 jambon cuit Emmental, 4 parfait de canard, 4 saumon fumé maison

CHARCUTERIES

- SAUCISSES COCKTAIL (250 g) 5€00
Mini-saucisses Francfort (à pocher dans l'eau bouillante)
- BOUDINS BLANCS COCKTAIL (250 g) 5€00
Mini-boudins blancs (à pocher dans l'eau bouillante)
- BOUDINS NOIRS CRÉOLES COCKTAIL (250 g) . . . 5€00
Mini-boudins noirs créoles (à pocher dans l'eau bouillante)
- LE CHAOURSEC® (170 g) 5€50
Saucisson sec au Chaource finement tranché présenté dans sa boîte à camembert

VERRINES EN PORCELAIN BLANCHE

- 6 VERRINES SALÉES CHAUDES À RÉCHAUFFER . 18€00
2 marmites Saint-Jacques-Champagne, 2 marmites foie gras-purée butternut, 2 marmites crevettes safranées
- 6 VERRINES SALÉES FROIDES 18€00
2 carpaccios bœuf & parmesan, 2 carpaccios saumon & aneth, 2 tartares noix de Saint-Jacques & ciboulette

CARTES DES FÊTES



guilleminot-traiteur.com



ENTRÉES

FOIE GRAS MAISON MI-CUIT

100% France IGP. Présentation sur plat décoré, avec gelée & compotée d'oignons 0€50/pers.

- FOIE GRAS DE CANARD LE KG 145€90
LA PART, ENV. 60 G 10€00
- FOIE GRAS D'OIE LE KG 155€90
LA PART, ENV. 60 G 10€00
- ESCALOPE DE FOIE GRAS POËLÉE SUR LIT DE PURÉE DE BUTTERNUT 9€00
PRÉSENTÉE DANS SA PETITE COCOTTE AVEC COUVERCLE, ESCALOPE DE 60 G ENVIRON

FOIE GRAS MAISON CRU

Prix selon le cours du marché

- FOIE GRAS DE CANARD
- FOIE GRAS D'OIE

BOUDIN BLANC 100% MAISON

130 g, emballé sous vide par 2 pièces. Nature 13€95, truffé 25€95, Périgourdin 23€95/kg

- BOUDIN BLANC NATURE "TRADITION" . . . 3€60
- BOUDIN BLANC TRUFFÉ (1%) 6€75
- BOUDIN BLANC FOIE GRAS & POMMES . . 6€25

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

- 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE XXL 8€90
Beurre fin ail & persil frais

BOUCHÉES & CROUSTADES

- BOUCHÉE À LA REINE (AU RIS DE VEAU) 6€00
Croûte pur beurre, sauce volaille et reine au ris de veau
- BOUCHÉE DE FRUITS DE MER & SA SAINT-JACQUES 6€50
Crevettes avec sa noix de Saint-Jacques, croûte pur beurre, sauce aux fruits de mer
- CROUSTADE DE RIS DE VEAU, SAUCE MORILLES 11€00
Croustade feuilletée pur beurre, ris de veau poché, sauce morilles avec sa morille

GALANTINES "MAISON" 1 TRANCHE, 120 G

- GALANTINE EN CROÛTE DE MAGRET D'OIE ABRICOTS-PISTACHES & CŒUR FOIE GRAS 4€50
Terrine en croûte, magret d'oie, porc, éclats de pistaches et abricots secs, médaillon central au foie gras de canard
- GALANTINE EN CROÛTE DE RIS DE VEAU & GIROLLES 4€50
Terrine en croûte, porc, ris de veau poché aux girolles





PLATS



BALLOTINES À L'ANCIENNE 2 TRANCHES

Présentation sur plat décoré 0°50/pers.

- **BALLOTINE DE PINTADE & PISTACHES 130 G** 4€00
Pintade désossée, farce de volaille et de porc, éclats de pistaches
- **BALLOTINE DE POULET & MÉDAILLON DE FOIE GRAS 130 G** 4€00
Poulet fermier LABEL ROUGE désossé, farce de volaille et de porc, médaillon central de foie gras de canard
- **BALLOTINE DE PORCELET DE LAIT RECETTE DE NOËL, 130 G** 4€00
Porcelet désossé, farce au porc et cœur central de foie gras de canard

CHARCUTERIES DES FÊTES

Plateau pour 6 pers. 38€00

Ballotine du moment, jambon cuit truffé, jambon sec italien, mandoline de Parme, cochon de lait accompagné de ses condiments

ENTRÉES DE LA MER

- **SAUMON FUMÉ MAISON LE KG** 80€00
LA PART, ENV. 100 G 8€00
Filet de saumon d'Écosse, sel sec de Guérande, fumé artisanalement au bois de hêtre dans nos fumoirs & tranché à la main
Présentation sur plat décoré, citrons-beurre 0°50/pers.
- **VÉRITABLE COQUILLE SAINT-JACQUES** 8€00
2 noix de Saint-Jacques à gratiner
- **COQUILLE DE SAUMON EN BELLEVUE** 7€00
Rouleau de filet de saumon LABEL ROUGE cuit avec sa garniture macédoine, présenté en coquille minérale
- **TIMBALE DE NOIX DE SAINT-JACQUES** .. 7€00
Terrine de poissons en timbale, Saint-Jacques pochée sur lit de macédoine, présentée en coquille minérale
- **BUCHETTE DE SAUMON EN GELÉE MAISON** 4€00
Roulé de saumon fumé & rillettes de saumon en gelée, présenté en buchette
- **SAUMON EN CROÛTE 700 G POUR 5 PERS.** 25€00
Filet de saumon en croûte farci aux petits légumes, sauce à l'oseille à réchauffer
Suggestion d'accompagnement : julienne de légumes crémeuse, 500 g (+7€50)

SAUMON ENTIER EN BELLEVUE

Saumon entier cuit lentement, œuf mimosa, 2 mayonnaises, macédoine de légumes 120€00
Commande pour 12 personnes. Supplément de 6€00/pers. (1 médaillon de saumon supplémentaire)

PLATEAU D'HUÎTRES & DE GAMBAS

Sur commande, 72h à l'avance.
Prix selon le cours du marché

LANGOUSTE

1/2 langouste à la Parisienne 25€90



POISSONS CUISINÉS

- **MARMITE DE LA MER** 15€00
Cassolette saumon, cabillaud, crevettes sur lit de légumes, crème de Champagne
- **MARMITE DE LOTTE À LA BOURGUIGNONE** .. 16€00
Lotte, petits légumes & lardons fumés, sauce bourguignone
- **BLANQUETTE DE NOIX DE SAINT-JACQUES & CREVETTES EN CASSOLETTE** 15€00
Noix de Saint-Jacques, crevettes, crème de Gewurztraminer vendanges tardives, lit de petits légumes, fèves
- **LOTTE & SAUMON ENTRELACÉS CRÈME CHABLIS** 15€00
Saumon et lotte, crème de Chablis à la ciboulette, petits légumes, crumble de légumes
- **FILET DE BAR & SA SAINT-JACQUES AU MONBAZILLAC** 16€00
Filet de Bar, noix de Saint-Jacques sur lit de poireaux, crème Monbazillac, crumble de légumes

VIANDES CUISINÉES

- **CŒUR TENDRE DE MIGNON DE VEAU, CRÈME MORILLES** 17€00
Filet mignon de veau braisé sauce morilles, pommes Anna, fagot d'haricots verts lardé
- **POMME DE RIS DE VEAU POCHÉ, CRÈME MORILLES** 17€00
Ris de veau poché, sauce morilles, pommes Anna, fagot d'haricots verts lardé
- **RÔTI DE PORCELET CUISSON LENTE, CRÈME DE FOIE GRAS** 15€00
Roti de porcelet confit, crème de foie gras, effeuilleté de pomme de terre, endive braisée
- **CIVET DE CHEVREUIL GRAND VENEUR** .. 14€00
Sauce Grand Veneur, pomme fruit, endive braisée
- **CHAPON LABEL ROUGE AU VIN JAUNE, & SON FOIE GRAS POËLÉ** 17€00
Suprême de chapon, sauce vin jaune, escalope de foie gras poêlée, effeuilleté de pomme de terre et fagot d'haricots verts
- **MAGRET DE CANARD CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, CRÈME DE GIROLLES** ... 17€00
Magret de canard français, cuisson lente, crème de girolles, 2 légumes
- **FILET DE BŒUF WELLINGTON, SAUCE MORILLES 2 KG POUR 6 PERS.** 110€00
Filet de bœuf en croûte, 600g de sauce morilles et légumes (6 fagots d'haricots verts et 6 pommes Anna)

VOLAILLES RÔTIES

Volaille découpée sur plat et remise dans son jus (sur demande à la commande)

- **DINDE ENTIÈRE FERMIÈRE LABEL ROUGE 8/10 PERS., LE KG** 30€00
Farce fine au foie gras de canard
- **CHAPON ENTIER FERMIER LABEL ROUGE 6/8 PERS., LE KG** 32€00
Farce fine aux morilles et à l'Armagnac
- **PINTADE ENTIÈRE FERMIÈRE LABEL ROUGE 4 PERS., LE KG** 23€00
Farce aux marrons et aux raisins

ACCOMPAGNEMENT

- **PLAT DE GRATIN DAUPHINOIS MAISON 6 PERS.** 16€00





FROMAGES

- SUGGESTION N°1 **PLATEAU DE 500g** 18,90 €
Meules des Alpes, Écoubage d'Espelette, Tomme de Savoie, Fourmette, Buchette cendrée, beurre doux
- SUGGESTION N°2 **PLATEAU DE 900g** 29,90€
Mont Granier, Trappe Maraîchine, Fleur de Ré cendrée, Chavignol, Écoubage d'Espelette, Brillat-savarin, beurre demi-sel Confiture de Groseille
- **PLATEAU PERSONNALISÉ**
Créez votre plateau en Boutique à partir de notre sélection de 50 fromages !



DESSERTS

BÛCHES MAISON AUX DÉCORS DE FÊTES

- BÛCHE FORÊT-NOIRE & CRÈME ANGLAISE (8/10 PERS.) 30€00
Bûche traditionnelle, génoise chocolat roulée, crème légère chocolat et cerises
- BÛCHE FRAMBOISINE & SON COULIS (8/10 PERS.) 30€00
Bûche traditionnelle, génoise nature roulée, crème légère vanillée et framboises

MIGNARDISES, MACARONS, VERRINES, MINI-TROPÉZIENNES

Idéales pour accompagner le café de fin de repas

- 24 MIGNARDISES FINES (PLATEAU) 29€00
Assortiment de 24 mini-pâtisseries maison (conseil : 3 pièces/pers.)
- 60 MIGNARDISES FINES (PLATEAU) 69€00
Assortiment de 60 mini-pâtisseries maison (conseil : 3 pièces/pers.)
- 25 MACARONS GOURMANDS (COFFRET) 30€00
Assortiment de 25 macarons gourmands (conseil : 1 pièce/pers.)
- 24 MINI-TROPÉZIENNES (PLATEAU) 29€00
24 Mini-tropéziennes traditionnelles de 38 g

GALETTE DES ROIS "MAISON"

- PUR BEURRE & FRANGIPANE (6 PERS.) ... 15€00
Galette des Rois frangipane à l'amande, feuilletage pur beurre

NOS VIANDES

Passez vos commandes, vous n'en serez que mieux servi ! Demandez à votre boucher Guillemot ses "petits secrets de cuisson". Vente au kg.



Nos viandes de bœuf, veau, agneau et porc sont toutes garanties Label Rouge pour vous assurer des produits goûteux et savoureux de qualité supérieure.

AGNEAU **LABEL ROUGE**

- GIGOT AVEC OU SANS OS
- CARRÉ DE CÔTES DÉCOUVERTES ET SA NOISETTE DE FILET

BŒUF **LABEL ROUGE**

- BLONDE LIMOUSINE
- RÔTI DE FILET DE BŒUF & Tournedos
- CŒUR DE RUMSTECKS & ROSBEEF EXTRA
- ROSBEEF AU ROQUEFORT & ROSBEEF AU FOIE GRAS
- FILET DE BŒUF EN CROÛTE RECETTE PÉRIGOURDINE & SAUCE MORILLES
Cru prêt à cuire, à partir de 6 pers.

VEAU **LABEL ROUGE**

- FILET DE VEAU & NOISETTE DE VEAU
- RÔTI DE VEAU FARCI AUX MORILLES
- CARRÉ DE VEAU & NOIX DE VEAU

VOLAILLE FERMIÈRE EXTRA **LABEL ROUGE**

Toutes nos sauces sont disponibles au litre sur commande. Cuisson des volailles entières sur commande

- PIGEONS & CAILLES
- SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES & SUPRÊME DE FAISAN À L'ARMAGNAC
- RÔTI DE CANARD AU FOIE GRAS & RÔTI DE LAPIN FARCI AUX MORILLES
- DINDE, OIE, CHAPON FERMIER
- SUPRÊME DE CHAPON, PINTANDE OU POULARDE

VOLAILLE : BRESSE, FERMIÈRE OU **LABEL ROUGE**

Brisures de truffes - jus de truffes - truffes

- DINDE
- POULARDE
- PINTADE
- CHAPON
- POULET

GIBIERS

- CHEVREUIL
- MARCASSIN

FARCES

- FARCE DE VOLAILLE AUX MORILLES & ARMAGNAC
- FARCE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS DE CANARD
- FARCE DE VOLAILLE AUX MARRONS & RAISINS
- FARCE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS



guillemot-traiteur.com

CARTES DES FÊTES

EN PLUS DE NOTRE CARTE DES FÊTES,
LE CHEF CYRIL PROPOSE...

MENU TRADITION
28€00

TERRINE DE CANARD MAISON
AU CŒUR DE FOIE GRAS

.....
VÉRITABLE COQUILLE
SAINT-JACQUES NORMANDE

.....
FILET DE CÂNETTE CONFIT
SAUCE PINOT NOIR D'ALSACE
*Filet de canette cuisson lente,
sauce au Pinot noir d'Alsace
et son effeuilleté de pommes de terre*

.....
DÔME RUBIS
*Entremet mousse framboise
et cœur de coulis de framboise*



MENU TERROIR
38€00

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
MAISON

.....
SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS MAISON

.....
BLANQUETTE DE CHAPON
Pommes de terre grenailles et marrons

.....
DÉLICE DE MACARON NOISETTE
*Biscuit léger macaron noisette
et crème pralinée*



MENU FESTIF
50€00

COCOTTE D'ESCALOPE
DE FOIE GRAS POÊLÉE
Sur lit de purée de Butternut

.....
FILET DE BAR
CRÈME AU MONBAZILLAC
Lit de poireaux & crumble de légumes

.....
MIGNON DE VEAU BRAISÉ
CRÈME MORILLES
Pomme Anna & fagot d'haricots verts

.....
PYRAMIDE CARROUSSEL
ET SON CARRÉ DE CHOCOLAT
CAMEL COULANT
*Mousse chocolat noir & mousse noisette,
croquant de riz soufflé
et son petit chocolat-caramel coulant*



BRIENNE - LE - CHÂTEAU

28 rue Jean Jaurès | 03 25 92 80 14 | brienne@guilleminot-traiteur.com

Du mardi au samedi : 8h30 à 17h30

le dimanche : 9h à 13h

Ouverture pour les fêtes

les vendredis 24 et 31 décembre 2021, 8h30 à 18h

lundi 27 décembre 2021, 8h30 à 18h30

TROYES

Marché des Écrevolles, 6 avenue des Tirverts (Pont Sainte-Marie)

03 25 46 75 80 | troyes@guilleminot-traiteur.com

Du mardi au samedi : 9h à 12h30 & 15h à 17h30

Ouverture pour les fêtes

les vendredis 24 et 31 décembre 2021, 8h30 à 18h

lundi 27 décembre 2021, 8h30 à 18h

Fermeture des boutiques :

les 25 et 26 décembre 2021

les 1^{er}, 2 et 3 janvier 2022



Commandes : à passer avant le 22 décembre 12h pour le 24 et avant le 29 décembre 12h pour le 31.
Acompte de 50% à la commande. Retrait avant 16h dans nos boutiques.

Consignes : chèque de caution* de 50 € restitué au retour. Le délai de retour des consignes ne peut excéder 5 jours. Les plats et accessoires rendus cassés ou abîmés seront facturés à leur valeur de remplacement.



guilleminot-traiteur.com