



Guilleminot
BOUCHER, CHARCUTIER, TRAITEUR DEPUIS 1967



Photo non-contratuelle

SPÉCIAL "Soirées entre Amis"

- CHOUCROUTES
- RACLETTES
- PIERRADE & PLANCHA
- FONDUE



guilleminot-traiteur.com



CHOUCROUTES

Choucroute douce cuite, cuisinée au Champagne et à la graisse d'oie, accompagnée de 5 charcuteries artisanales maison. À réchauffer à feu doux pendant 2h30 à 100°C au four ou en poêlon. Conditionnement sous vide.

CHOUCROUTE GARNIE 8€00
La portion

- choucroute
- saucisse de Lorraine
- saucisse de Francfort
- saucisse de Nuremberg
- poitrine cuite
- échine fumée
- pommes de terre



CHOUCROUTE DE LA MER 15€00
La portion, avec sa sauce au Champagne

- choucroute
- saumon
- cabillaud
- crevettes
- moules

CHOUCROUTE GÉANTE 50€00
Pour 6 pers., avec 1 bouteille de vin blanc offerte

- choucroute
- saucisses de Lorraine
- saucisses de Francfort
- saucisses de Nuremberg
- poitrine cuite
- échine fumée
- pommes de terre
- 2 jarrets cuits entier sans os

SPECIAL "Séviées entre Amis"



guilleminot-traiteur.com



RACLETTES

Sélection de charcuteries maison finement coupées, accompagnée de différents fromages à raclette. Conditionnement sous vide.

RACLETTE QUATRO 30€00
Pour 4 pers., avec 1 bouteille de vin blanc ou rosé offerte

- 4 tranches de jambon blanc maison
- 4 tranches de roulade pistachée maison
- 4 tranches de jambon sec pays
- 4 tranches de viande des grisons
- 4 tranches de pancetta
- 4 tranches de rosette
- 4 tranches de bacon maison
- 350 g de fromage raclette nature
- 350 g de fromage raclette fumée
- 300 g de fromage morbier

RACLETTE FAMILLE 50€00
Pour 6/8 pers., avec 1 bouteille de vin blanc ou rosé offerte

- 6 tranches de jambon blanc maison
- 6 tranches de roulade pistachée maison
- 6 tranches de jambon sec pays
- 6 tranches de viande des grisons
- 6 tranches de pancetta
- 6 tranches de rosette
- 6 tranches de bacon maison
- 1 saucisson cuit fumée maison
- 1 cervelas maison
- 500 g de fromage raclette nature
- 500 g de fromage raclette fumée
- 500 g de fromage morbier

DISPONIBLE ÉGALEMENT EN BOUTIQUE

- raclette à la truffe
- raclette à la moutarde
- raclette à l'ail des ours
- raclette fumée
- raclette aux poivres
- raclette aux fines herbes



PIERRADE & PLANCHA

Assortiment de viandes finement tranchées. Viandes origine France Label Rouge Conditionnement sous vide.



PIERRADE 23€00
Pour 4 pers.

- 400 g de pierrade de bœuf
- 400 g de pierrade de porc
- 400 g de pierrade de dinde
- 300 g de mayonnaise

PLANCHA 37€00
Pour 4/6 pers.

- 300 g d'émincé de bœuf
- 300 g d'émincé de porc
- 300 g d'émincé de dinde
- 300 g d'émincé de veau
- 300 g d'émincé de magret canard
- 300 g de mayonnaise

PIERRADE GÉANTE 50€00
Pour 6/8 pers., avec 1 bouteille de vin rouge offerte

- 500 g de pierrade de bœuf
- 500 g de pierrade de porc
- 500 g de pierrade de dinde
- 500 g de pierrade de canard
- 500 g de pierrade de poulet
- 500 g de mayonnaise



FONDUE

Viandes de bœuf et de volaille coupées en cube. Viandes origine France Label Rouge Conditionnement sous vide.



FONDUE BOUCHÈRE 50€00
Pour 6/8 pers.

- 1 kg de fondue de bœuf
- 1 kg de fondue de dinde
- 1 barquette de chapelure
- 1 l d'huile à fondue



Idée recette Fondue vigneronne



Préparation : 20 min



Cuisson : 35 min



Ingrédients :

- 200 g de bœuf /pers.
- vin rouge type pinot noir d'Alsace
- 1 oignon, 1 échalote, 1 gousse d'ail, herbes de Provence
- 1 pomme de terre /pers.
- thym, laurier
- champignon de Paris
- lardons, farine

FONDUE VIGNERONNE : coupez la viande en dés. Dans le caquelon, versez 1 L de vin, ajoutez oignon, ail et échalote, les herbes de Provence et éventuellement d'autres aromates. Avant de passer à table, faire frémir le contenu et le poser sur le réchaud à fondue.

POMME DE TERRE AU FOUR : coupez les pommes de terre en deux, les mettre au four, environ 1/2h.

SAUCE CHAMPIGNONS : lavez et émincez les champignons. Faire revenir les lardons puis ajoutez un peu de farine en remuant le tout pour bien les enrober. Ajoutez 2 verres de vin, salez, poivrez. Ajoutez une échalote et une gousse d'ail émincées. Portez à légère ébullition, intégrez les champignons et réduire le feu afin de laisser mijoter doucement.

guilleminot-traiteur.com

NOS BOUTIQUES - TRAITEUR

À BRIENNE-LE-CHÂTEAU :
28 rue Jean Jaurès
Tél. : 03 25 92 80 14
brienne@guilleminot-traiteur.com

À TROYES :
Marché des Ecrevolles, 6 avenue des Tirverts (Pont Sainte-Marie)
Tél. : 03 25 46 75 80
troyes@guilleminot-traiteur.com

NOS MARCHÉS RÉGIONAUX

Mardi : Piney
Mercredi : Troyes Jules Guesde (*le 3^{ème} du mois*)
Jedi : Vitry-le-François
Vendredi : Bar-sur-Seine
Samedi : Romilly-sur-Seine & Bar-sur-Aube

SERVICE COMMERCIAL

commercial@guilleminot-traiteur.com
Tél. : 03 25 92 80 14



[guilleminot-traiteur.com](https://www.guilleminot-traiteur.com)