



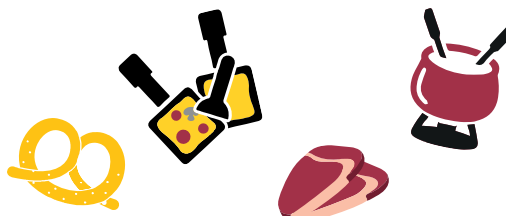
**Guilleminot**  
BOUCHER, CHARCUTIER, TRAITEUR DEPUIS 1967



Photo non-contratuelle

## SPÉCIAL *"Soirées entre Amis"*

- CHOUCROUTES
- RACLETTES
- PIERRADE & PLANCHA
- FONDUE



[guilleminot-traiteur.com](http://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



## 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.

SPECIAL "Séviées entre Amis"



guilleminot-traiteur.com



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<sup>ème</sup> du mois*)  
**Jeudi** : 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)