

## à Pâques, Le Chef cuisine...

Du 15 au 18 Avril

### Apéritifs



Ardoise de 24 Canapés .....	21,00
Plateau de 24 Mini Cocktails à réchauffer .....	19,00
Saucisses Cocktails (250g) .....	5,00

### Entrées

Feuilleté de Pâques (Saumon en croûte) pour 5pers .....	25,00
Foie Gras de Canard "maison" (part de 60g) et sa compotée d'oignons ....	10,00
Saumon Fumé "maison" Label Rouge, origine Saumon d'Écosse (part de 100g) .....	8,50
Escargots de Bourgogne "maison" (la douzaine) .....	8,90
Bouchée à la Reine au Ris de Veau (la pièce) .....	6,00
1/2 Langouste "Bellevue" (la pièce) .....	25,90
Coquille de Saumon en "Bellevue" (la pièce) .....	7,00
Coquille St-Jacques à Gratin (la pièce, 2 noix) .....	8,00
Bouchée Fruits de Mer et sa Noix de St-Jacques (la pièce) .....	6,50
Boudin Blanc Nature, pièce de 140gr, Médaille d'Or 2010 (les 2 pièces) .....	3,60
Boudin Blanc Truffé, pièce de 140gr (les 2 pièces) .....	6,75

### Plats

**Poissons cuisinés** : Prix à la part (Accompagnement : 1 légume)

Lotte de Saumon entrelacés Sauce Chablis .....	15,00
Marmite St-Jacques et Crevettes Sauce Champagne .....	14,00
Bar Rôti Sauce Noilly Prat .....	15,00

**Viandes cuisinées** : Prix à la part (Accompagnement : 2 légumes)

Magret de Canard "cuit lentement" Sauce Foie Gras .....	15,00
Pomme Ris de Veau Pochée Crème de Morilles .....	17,00
Carré d'Agneau confit (3 côtes) Crème Pinot Noir .....	15,00

### Desserts

Framboisier Maison et son Coulis de Fruits Rouges (Gâteau 6/8 Pers.) .....	20,00
Mignardises par 24 (Assortiments) .....	29,00



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



[commercial@guilleminot-traiteur.com](mailto:commercial@guilleminot-traiteur.com)



Brienne-le-Château : 28 rue Jean Jaurès, 03 25 92 80 14  
Troyes (Marché des Écrevolles) : 6 av. des Tirverts, Pont-Ste-Marie, 03 25 46 75 80

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Création : Owlie Web



AVRIL

## Agneau Entier **découpé**

Environ 20kg «Agneau de l'aube» découpé et mis sous vide. 2 Gigots + 2 Épaules + 26 Côtes doubles + Sauté avec Os (Poitrine d'agneau remplacée par des merguez)

PRIX\*

QTÉ

TOTAL

319€

... = ... €

Ven 1

Sam 2

Dim 3

Lun 4

Mar 5

Mer 6

Jeu 7

Ven 8

Sam 9

Dim 10

Lun 11

Mar 12

Mer 13

## 1/2 Agneau **découpé**

Environ 10kg «Agneau de l'aube» découpé et mis sous vide.

170€

... = ... €

## Saumon Fumé **maison**

Fumé au bois de Hêtr - Coupé main  
Sous vide - DLC 18 jours

29€

les 500g

... = ... €

55€

le kg

... = ... €

## Foie Gras Canard **mi-cuit maison**

Bloc de 500g - sous vide - DLC 42 jours

45€

les 500g

... = ... €

## Boudin Blanc **Foie Gras**

4 Boudins Blancs Natures  
+ 4 Boudins Blancs Foie Gras

10€

le kg

... = ... €

## Menu **Gourmand**

● Foie Gras de Canard Maison  
et sa Gelée Gourmande

—  
Bar Rôti Sauce Noilly Prat

● Carré d'Agneau (3 côtes)  
Crème Pinot Noir  
Effeilleté de Pommes de terre  
Fagot haricots verts

—  
Macarons Noisettes

38€

Jeu 14

Ven 15

Sam 16

Dim 17

Lun 18

Mar 19

Mer 20

Jeu 21

Ven 22

Sam 23

Dim 24

Lun 25

Mar 26

Mer 27

Jeu 28

Ven 29

Sam 30

SOCIÉTÉ: .....

NOM & PRÉNOM: .....

ADRESSE: .....

CP & VILLE: .....

TÉL. PORTABLE: .....

COURRIEL: .....

DATE DE RETRAIT : .....

LIEU DE RETRAIT (COCHER CI-DESSOUS) :

DANS NOS BOUTIQUES-TRAITEUR

BRIENNE-LE-CHÂTEAU  TROYES

SUR NOS MARCHÉS

PINEY (MARDI)  BAR-SUR-SEINE (VENDREDI)

TROYES (MERCREDI)  ROMILLY-SUR-SEINE (SAMEDI)

VITRY-LE-F. (JEUDI)  BAR-SUR-AUBE (SAMEDI)

## COMMANDEZ

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

[commercial@guilleminot-traiteur.com](mailto:commercial@guilleminot-traiteur.com)

Brienne-le-Château : 28 rue Jean Jaurès, 03 25 92 80 14

Troyes (Marché des Écrevolles) : 6 av. des Tirverts, Pont-Ste-Marie, 03 25 46 75 80

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Création : Owlie Web

