

2022



Guillemminot

BOUCHER, CHARCUTIER, TRAITEUR DEPUIS 1967

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



Cocktails & Apéritifs

Canapés Apéritifs _____ 32€

• *Panache de Pain blanc, Campagne et Aromatique*

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

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

Minis Bruschettas Apéritives _____ 39€

Plateau de 36 pièces (6 sortes) :

Sud-Ouest : Foie Gras Canard/Compotée Fignes

Nordique : Saumon Fumé/Crème Ciboulette

Italienne : Jambon de Pays/Tomate séchée

Champenois : Andouillette/Chaource

Végétarienne : Tomate/Mozzarella

Pêcheur : Rillettes de Thon



Clubs Sandwichs _____ 32€

• *Panache de Pain blanc, Campagne et Aromatique*

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

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

Navettes Garnies _____ 39€

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

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

Verrines "Mise en Bouche" les 12 _____ 38€

4 Carpaccio Boeuf/Parmesan
4 Carpaccio Saint-Jacques Perle Citron
4 Carpaccio Saumon Fumé
12 Mini Fourchettes

Verrines "Chaudes" (en porcelaine) les 12 _____ 38€

4 Mini-Marmite Saint-Jacques Champagne
4 Mini-Marmite Foie Gras Poêlé et Butternut
4 Mini-Marmite Crevettes Safranées

Gourmandises du Charcutier _____ la pochette 5€

• Pochette de 20 Saucisses Cocktails
• Pochette de 20 Boudins Blancs Cocktails ou Boudins Noirs Cocktails

Pains Surprises Pain de 50 pièces

• Panaché — 37€ le Pain	• Charcutier — 37€ le Pain	• Nordique — 40€ le Pain
Saumon Fumé	Rillettes de Porc	(pain nordique)
Jambon de Pays	Jambon Blanc	Saumon Fumé maison
Rillettes maison	Rosette de Lyon	Rillettes Saumon maison
Mousse Canard	Terrine Fermière	Rillettes Thon maison
Roquefort	Mousse Foie	

Ananas à l'Italienne _____ la pièce 50€

Composition de 60 piques (environ) :

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

Minis Cocktails (à réchauffer*) Les 36 _____ 28€

Assortiment de 36 pièces (6 sortes)

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



*à réchauffer 10 mn à Thermostat 6

Minis Feuilletés (Les 48) _____ 20€

Gougère Emmental	Allumette Fromage
Chouquette Comté	Torsade Paprika Fromage



*à réchauffer 10 mn à Thermostat 6

Minis Exotiques (à réchauffer*) Les 36 _____ 32€

Servi sur plateau avec sa petite sauce

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

Le Panier "Leg'Party" (10 personnes) _____ le Panier 32€

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



Tous nos tarifs sont TTC. Notre tarification peut évoluer au cours de l'année 2022 en fonction de l'évolution du coût des matières premières, des salaires, de la TVA et des énergies.

Les Minis Gourmandises Sucrées



Chouquettes Sucrées (Les 50) ————— 22€

Plateau de 50 pièces (25 natures + 25 chocolats)

Mignardises Sucrées (Les 24) ————— 28€

Plateau assortiment
de 6 à 8 sortes

(Les 60) ————— 70€

Mini Tropéziennes (Les 24) **Nouveauté** — le Plateau 28€

Macarons Gourmands



Assortiment de 25
Macarons Prestiges ————— 30€

Assortiment de 35
Macarons Prestiges ————— 42€

Cocktail apéritif n°1 20 Pers.

Cocktail'Party le "Coton" N°1 ————— 180€

Cocktail à emporter pour 20 personnes
sur plateaux prêts à déguster

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

● Option Glace Paillettes - les 20 Kg : 8€

● Devis avec Service - Nappage et Verrerie sur Demande

● Livraison sur Devis selon le lieu de prestation

Commande
72H avant



+ de 20 personnes nous consulter.



3

Cocktail apéritif n°2

40 Pers.

Cocktail'Party le "Coton" N°2 ————— 350€

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

+ 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



+ de 40 personnes
nous consulter.

Les Cocktails proposés sont pour un apéritif avant repas
ou un vin d'honneur. Pour un Cocktail déjeunatoire ou
dinatoire, il est conseillé de doubler les quantités.

Pour vos Cocktails, nos Animations Culinaires



- Animation Saumon Fumé
- Animation Foie Gras de Canard Mi-Cuit
- Animation Banc d'Huîtres
- Animation Véritable
- Animation Trancheur Italien Rouge à Volant
- Animation Plancha en Extérieur

Devis
sur mesure &
disponibilité

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



Entrées Gourmandes

Salades Gourmandes

Grande Assiette Périgourdine 15€

Foie Gras Canard Maison - Magrets Fumés - Gésiers Canard - Jambon Pays et Salade Verte aux Pignons Pins - Compotée d'Oignons - Décors et Petite Sauce Aromatique.

Grande Assiette Nordique 15€

Saumon Fumé maison Label Rouge - Saumon Émiétté - Salade Verte - Crevettes - Citrons - Petit Pot de Rillettes - Saumon - Décors et Petite - Sauce Acidulée

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

Présentation sur plat décoré : +0.50 € par Personne

Galantine en Croûte du Moment (150 gr) 4,00 €
Ballotine de Volaille du moment (150 gr) 4,00 €
Oeuf Gelée, Jambon La pièce 2,60 €
Buchette Macédoine, Jambon La pièce 3,00 €
Buchette Mousse Foie, Jambon La pièce 2,70 €

Le plateau "authenticité" pour 6 personnes

5 Charcuteries autour de la Table :

Ballottine Volaille - Terrine Paysanne - Jambon Pays Mandoline
Sausisson cuit - Jambon Blanc. *Accompagné de sa Coupelle de Condiments*

35€

Entrées de la Mer

La pièce
Coquille Saint Jacques (2 Noix) à Gratiner 📅 (20 mn Th6) 8,50 €
Coquille de Saumon en Belle Vue 8,00 €
Timbale Fondante de Saint Jacques (Sauce St Jacques) 7,00 €
Timbale Fondante de 2 Saumons 7,00 €
Pamplemousse Cocktail 6,00 €
1/2 Pamplemousse, Salade, Cocktail Crevettes, Maïs, Segments pamplemousse Décor - Brochette Crevettes
Bûchette Saumon Fumé/Rillettes-Saumon 4,50 €

Entrées Pâtisseries salées

Bouchée à la Reine authentique
(au Ris de Veau) 6,00 €
Bouchée de Fruits Mer et sa Saint Jacques 6,00 €
Croustade de Ris de Veau Sauce Morilles 12,00 €
Feuilleté Jambon (160 gr) 3,10 €
Feuilleté Saumon Oseille (200 gr) 4,00 €
Petit Pâté-Croûte (150 gr) la pièce 3,10 €
Chausson Choucroute (180 gr) la pièce 3,10 €
Tourte Briennaise (4 personnes) 15,00 €
Quiche Lorraine (180 gr) 3,10 €
Flamiche Poireaux (180 gr) 3,10 €
Quiche Pêcheur au Saumon (180 gr) 3,70 €
Croque-Monsieur 3,50 €
Croissant Jambon-Emmenthal 3,10 €
Grand Pâté-Croûte (Volaille - 4 personnes) 15,00 €
Quiche Champenoise (Andouillette/Chaource) 4,00 €
Tarte à l'Oignon (180 gr) 3,10 €

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

Saveur Saumon pour 12 Personnes

La Pièce : 150€

Saumon entier* en Bellevue

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)



Escargots de Bourgogne xxl

Les 12 9€

Boudin Blanc maison (130g) Champion de France



Boudin Blanc Nature "Tradition" Les 2 Pièces : 4,00 €

Boudin Blanc Truffé (1%) Les 2 Pièces : 7,00 €

Boudin Blanc "Royal" au Foie Gras ... Les 2 Pièces : 7,00 €

Les Foies Gras "maison" (en saison)



Les Mi-Cuits maison origine France :

Foie Gras de Canard Maison 50 gr : 10,00 €

Présentation sur plat décoré avec gelée et compotée d'oignons par personne

Les Conserves (si disponibles) :

Bloc de Foie Gras de Canard Entier (120gr)

Bloc de Foie Gras de Canard Entier (180gr)

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€



Saumon Fumé Saumon Ecossois Label Rouge

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

Saumon Ecossois Fumé maison 100 gr : 10,00 €

Présentation sur plat décoré avec Citrons et Beurre

Blinis Tradition maison les 6 : 3,00 €

Saveur Langouste

Par personne : 25~30€

1/2 Langouste en Bellevue

Commande 72h auparavant

Les Préparations Bouchères

Agneau *Label Rouge*

Gigot avec ou sans Os - Carré - Noisette

Bœuf *Label Rouge*

Coeur de Rumsteck et Rosbeef extra - Rôti de filet de bœuf 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*
Pigeonnette 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*)
Poulet Fermier

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



Viandes pour vos Méchouis *Tarifcation sur demande*

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

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



Spécialité

Poissons Cuisinés



Prix par Personne

Accompagnés de leur garniture de légumes

(Riz crémé ou Julienne de légumes citron & fleuron)

Cassolette du Pêcheur à la Bretonne (2 poissons du moment)	15,00 €
Cassolette de Saint Jacques - Crevettes (sauce Safranée)	16,00 €
Cassolette de Lotte Noilly Prat	17,00 €
Tresse de Lotte et Saumon Sauce Chablis et Petits Légumes	16,00 €
Pavé Saumon et Dés de Saumon Fumé (Beurre Ciboulette)	14,00 €
Poisson de la semaine (selon arrivée)	9,00 €
Soufflé de Sandre Sauce Safranée	9,50 €
Cabillaud à la Normande	14,00 €
Paupiette de Saumon Farcie au Crabe Sauce Crevettes	14,00 €

Viandes Cuisinées



Prix par Personne

Accompagnées de deux légumes au choix

Gratin Dauphinois ou Endives Braisées ou Haricots verts

Saveurs de Bœuf *Label Rouge*

Filet de Bœuf (200 gr - Prêt à rôtir) Sauce Porto	18,00 €
Filet de Bœuf en Croûte (200 gr - Prêt à mettre au four)	18,00 €
Sauce Bordelaise ou Sauce Morilles (option)	par pers : +3 €

Saveurs d'Agneau *Label Rouge* ou Agneau de l'Aube

Navarrin d'Agneau	10,00 €
-------------------------	---------

Saveurs de Veau *Label Rouge*

Noix de Veau Braisé Sauce Girolles	13,00 €
Grenadin de Veau Sauce Morilles ou Sauce Girolles (150 gr)	20,00 €

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 (Avec Os) dans son Jus	12,00 €
Filet Mignon de Porc Sauce Forestière	11,00 €
Rôti de Porcelet Confit aux Epices sauce Foie Gras (Sans Os)	15,00 €

Saveurs de Ris de Veau *Label Rouge*

Ris de Veau Braisé Sauce Morilles et sa Morille	18,00 €
Pommes de Terre Anna et Endive entrelardée ou Fagot Haricots Verts	

Saveurs de Gibier (*en saison*)

Mitonnée de Chevreuil aux Canberries	14,00 €
--------------------------------------------	---------

Saveurs de Volaille Fermière ou *Label Rouge*

Magret de Canard Confit Sauce Girolles	16,00 €
Magret de Canard Confit Crème de Morilles et sa Morille	16,00 €
Ballotin de Pintadeau Farcie Foie Gras	12,00 €
Caille Farcie Périgourdine Sauce Raisin	13,00 €
Pintadeau & Escalope Foie Gras Poêlée	16,00 €
Suprême de Pintadeau au Vin Jaune	12,00 €

Tous nos tarifs sont TTC. Notre tarification peut évoluer au cours de l'année 2022 en fonction de l'évolution du coût des matières premières, des salaires, de la TVA et des énergies.



Les Légumes (environ 1,5 kg)

le plat de 6 Pers.

Epinard Crème	16,00 €
Ratatouille "maison"	15,00 €
Julienne de Légumes Crémée	15,00 €
Riz/Légumes	12,00 €
Endives Braisées	15,00 €
Pommes Dauphines	15,00 €
Purée "maison"	13,00 €
Champignons de Paris à la Crème	16,00 €
Gratin Dauphinois	15,00 €
Gratin de Choux-Fleur ou Gratin Brocolis	15,00 €
Pomme de Terre Grenailles	15,00 €
Risotto aux Champignons	15,00 €

Les Fromages

Sélection Fromages Affinés et Régionaux

"La comparaison Régionale" Plateau de 15 personnes 35€

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

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) 40,00 €

Salade verte + vinaigrette par personne 1,50 €

Les Tapas *Nouveautés*

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

45€

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

Option Baguette coupée en tranches +1,50€



Les Raclettes

Raclette Quatro 30,00 € **Raclette Familiale** 50,00 €

Pour 4 personnes

4 Tranches de Jambon Blanc <i>maison</i>
4 Tranches de Roulade Pistachée <i>maison</i>
4 Tranches de Jambon Sec Pays
4 Tranches de Viande des Grisons
4 Tranches de Pancetta
4 Tranches de Rosette
4 Tranches de Bacon <i>maison</i>
350g de Fromage à Raclette Nature
350g de Fromage à Raclette Fumée
350g de Fromage Morbier

Pour 6 personnes

6 Tranches de Jambon Blanc <i>maison</i>
6 Tranches de Roulade Pistachée <i>maison</i>
6 Tranches de Jambon Sec Pays
6 Tranches de Viande des Grisons
6 Tranches de Pancetta
6 Tranches de Rosette
6 Tranches de Bacon <i>maison</i>
1 Saucisson Cuit <i>Fumé maison</i>
1 Cervelas <i>maison</i>
500g de Fromage à Raclette Nature
500g de Fromage à Raclette Fumée
500g de Fromage Morbier

1 Bouteille de Vin blanc ou Rosé offerte



la Cuisine Authentique et Nostalgique de nos Grand-Mères

Plats Uniques & Traditions à partager



Les Couscous

Couscous 3 Viandes	par Personne	10,00 €
<i>Poulet - Merguez - Boulette Viande - Semoule & Légumes - Pot Harissa</i>		
Couscous Royal 5 Viandes		12,00 €
<i>Boeuf - Agneau - Poulet - Merguez - Boulette - Semoule & Légumes - Pot Harissa</i>		

les Paëllas

Paëlla Poulet (Base 1 Cuisse)	10,00 €
<i>Riz Paëlla au véritable Safran, Fruits de Mer, Chorizo, Crevettes, Moules</i>	
Paëlla Royale Poulet, Lapin (ou Porc) et Langoustine	12,00 €
<i>Riz Paëlla au véritable Safran, Fruits de Mer, Chorizo, Crevettes, Moules</i>	
Paëlla Poissons	17,00 €
<i>Tresse Lotte et Saumon - Saint-Jacques - Crevettes - Langoustines - Moules - Riz Paëlla au véritable Safran - Chorizo - Citron</i>	

les Potées

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

Le Cassoulet

Cassoulet Royal - 4 Viandes	12,00 €
<i>Viande Canard Confit - Poitrine et Saucisson Cuit de Porc - Saucisse de Toulouse - Haricots blancs - Tomates</i>	

Les Choucroutes

Choucroute Briennaise (5 Garnitures)	8,00 €
<i>Choucroute label rouge champagne et graisse d'oie - Francfort - Saucisse Lorraine - Echine fumée - Saucisse blanche - Poitrine cuite - Pommes de Terre (2)</i>	
Choucroute Royale avec son 1/4 Jarret	12,00 €
<i>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)</i>	
Choucroute de la mer	17,00 €
<i>Saumon - Cabillaud - Crevettes - Langoustine - Moules - Choucroute au Champagne - Citron</i>	
<i>Petite Sauce Champagne à part.</i>	

Le Chili Con Carne

Viande de Boeuf Label Rouge - Haricots Rouges - Oignons - Tomates - Maïs et Riz Blanc	12,00 €
---------------------------------------------------------------------------------------	---------

Les Autres Saveurs maison

Blanquette de Veau "Grand-Mère" au Chaource	par personne : 9,00 €
Boeuf Bourguignon <i>Purée maison</i>	par personne : 9,00 €
<i>Pommes de Terre - Champignons</i>	
Lasagnes Bolognaises (400g)	par personne : 6,00 €
Hachis Parmentier (400g)	par personne : 6,00 €

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

La Cocotte Baeckeoffe pour 8/10 Personnes

Viandes de Porc, Boeuf, Agneau, Légumes : Pommes de Terre, Oignons, Carottes, Poireaux, Riesling cuit à l'étouffé dans sa cocotte Baeckeoffe

150€
pièce

La Cocotte Coq au Vin de Bourgogne

Champignons, Oignons, Lardons et son Plat de Purée Maison
Pour 8/10 Personnes

100€
pièce

La Cocotte Gigot d'Agneau Entier Braisé Basse Température

Sans Os avec Pommes de Terre Grenailles à l'Ail et Persil
Pour 8/10 Personnes

150€
pièce

La Pierrade 25,00 €

pour 6 personnes
400g d'Emincé de Boeuf
400g d'Emincé de Porc
400g d'Emincé de Dinde
+ 300g de Mayonnaise



La Plancha pour 6/8 personnes 38,00 €

300g d'Emincé de Boeuf	300g d'Emincé de Dinde
300g d'Emincé de Porc	300g d'Emincé de Veau
300g d'Emincé de Magret de Canard	300g 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€**

Tous nos tarifs sont TTC. Notre tarification peut évoluer au cours de l'année 2022 en fonction de l'évolution du coût des matières premières, des salaires, de la TVA et des énergies.



Les Saveurs Gourmandes

La Maison des Délices*

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

Délécie de l'Ecreuil (Mousse Chocolat, Noisette et Praliné)

Gâteau (pour 6/8 pers.) 24€

Gâteau (pour 10/12 pers.) 35€

Les Tartes (Pour 6 personnes)

Tarte aux Pommes Alsacienne ou Feuilletée

Tarte aux Poires Amandine ou Poire Chocolat

Tarte aux Fruits de Saison *Mirabelle, Cerise, Ananas...*

Tarte aux Fraises Saison

10€

15€

Gourmandises en Verrine

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)

3,50€



La Galette des Rois Maison

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

du 15 décembre
au 31 janvier

Chocolat' Party 250€

(Location Fontaine à Chocolat*)

Chocolat Praliné + 100 Mini Brochettes Fruits
+ 100 Brochettes Chamallows

*Cauton 200€ à prévoir



Menus Gourmands "entre amis"

A partir de 6 Personnes – A retirer dans nos Boutiques



Menu EXOTIQUE n°1 par personne 18€

Entrée au choix

- Petite Salade Nordique : Salade Verte, Saumon Fumé, Crevettes, Tomates, Citron, Sauce Aneth

- Petite Salade Landaise : Salade, Jambon de Pays, Gesiers Canard, Tomates

- Galantine en croûte & ses condiments

Plat au choix

- Paëlla Poulet

- Couscous 3 Viandes

- Choucroute Briennaise & son 1/4 de Jarret

- Marmite du Pêcheur: Saumon Cabillaud & ses petits légumes

Dessert au choix

- Charlotte aux Poires, Framboisier ou Fraisier (en saison)

- Verrine Gourmande de Tiramisu au Café



Menu GOURMAND n°2 par personne 25€

Entrée au choix

- Salade Landaise : Salade, Jambon de Pays, Gesiers Canard, Tomates

- Médallions de Saumon Frais & Macédoine

- Foie Gras de Canard Maison (40g) et Comptée Oignons

Plat au choix

- Marmite du Pêcheur: Saumon Cabillaud & ses petits légumes

- Suprême de Pintadeau au vin Jaune & Risotto Forestier

- Couscous 5 Viandes

- Paëlla au Poisson ou Royale

Dessert au choix

- Framboisier ou Forêt Noire ou Poirier



Menu "VELOUR" n°3 à emporter



8€

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

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 n°1

par personne 15€

(Pour 20 Personnes minimum. Si moins de 20 Personnes, Nous consulter)

Salade & Crudités Maison

Pour 20 à 30 Personnes : 3 Salades au choix - 300g par personne

Pour 30 à 40 Personnes : 4 Salades au choix - 300g par personne

Pour plus de 50 Personnes : 5 Salades au choix - 300g par personne

- Salade Niçoise : Riz, Thon, Jambon, Olives, vinaigrette
- Traditionnel Taboulé : Taboulé, Raisins Blancs, Menthe et Coriandre
- Salade du Pêcheur : Thon, Pomme de Terre, Mayonnaise, Persil
- Salade de Pâtes Campagnarde : Pâtes, Poulet, Poivrons, Sauce Vinaigrette
- Le Tzatziki : Concombres, Feta et Sauce Tzatziki, Ail, Aneth
- Le Céleri Rémoulade Frais

Charcuteries (150g par personne)

- Terrine Paysanne Maison (1 tranche)
- Roulade de Jambon Pistachée Maison (1 tranche)
- Saucisson Cuit (1 tranche)
- Cervelas Maison (1 tranche) & Coupelles de Cornichons

Viandes (150g par personnes)

- Poulet Cuit à la Broche (1 tranche)
- Rôti de Porc à la moutarde cuit en Rôtissoire (2 tranches)
- Coupelles de Moutarde et Mayonnaise

Fromage et Salade

- Brie de Meaux (70g), Salade Verte (20g) et Sa Vinaigrette de Reims

Dessert : Tarte aux Pommes maison (1 part)

Suggestion pour compléter votre buffet

- Terrine de saumon en Timbale, macédoine de légumes, sauce au herbes (+4€/pers.)
- Jambon de pays (1,50€/pers.)
- Bœuf Rôti Label Rouge (2 tranches) Coupelles de mayonnaise (+5€/pers.)
- Entremets au choix (+3,50€/pers.)

Saumon en Bellevue'Party

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

150€



Jambon à L'Os entier (froid) braisé au Ratafia

et sa Sauce Béarnaise froide avec son Portant et son Couteau.
Pour 40-45 Pers(10/11Kg en Moyenne)

150€

Buffet n°2

par personne 21€

Salade & Crudités Maison

Pour 20 à 30 Personnes : 3 Salades au choix - 300g par personne

Pour 30 à 40 Personnes : 4 Salades au choix - 300g par personne

Pour plus de 50 Personnes : 5 Salades au choix - 300g par personne

- Salade Niçoise : Riz, Thon, Jambon, Olives, vinaigrette
- Traditionnel Taboulé : Taboulé, Raisins Blancs, Menthe et Coriandre
- Salade du Pêcheur : Thon, Pomme de Terre, Mayonnaise, Persil
- Salade de Pâtes Campagnarde : Pâtes, Poulet, Poivrons, Sauce Vinaigrette
- Le Tzatziki : Concombres, Feta et Sauce Tzatziki, Ail, Aneth

Charcuteries (150g par personne)

- La Terrine Paysanne Maison (1 tranche)
- La Roulade de Jambon Pistachée Maison (1 tranche)
- La Rosette de Lyon (1 tranche)
- Le Saucisson Cuit (1 tranche)
- Jambon de Pays (1 tranche) & Coupelles de Cornichons

Viandes (150g par personne)

- Le Rôti de Bœuf Rôti à la Broche (1 tranche)
- Le Rôti de Volaille Farci aux Petits Légumes (1 tranche)
- Le Rôti de Porc à la moutarde cuit en Rôtissoire (1 tranche)
- Coupelles de Moutarde et Mayonnaise

Poisson (1 Part)

- Entremet de 2 Saumons en Timbale, Macédoine de Légumes, Mayonnaise

Fromages & Salade

- Assortiment de Fromages affinés de nos Régions (70g) avec Raisin ou Fruits Secs
- Salade Verte (20g), Vinaigrette de Reims

Dessert Maison (1 part)

Framboisier *ou* Fraiser "maison" (En saison) / *ou* Forêt Noire et son Coulis

Tous nos tarifs sont TTC. Notre tarification peut évoluer au cours de l'année 2022 en fonction de l'évolution du coût des matières premières, des salaires, de la TVA et des énergies.

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

Buffet n°3

par pers **30€**

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

Salades (250g par personne)

- **Salade Italienne** : Tomates émincées (au Centre Pot de Buratta), Oignons Rouges, Crème Balsamique
- **Salade Landaise** : Base Haricots Verts, Gésiers Canard, Tomates Cerises, Magret Canard Fumé, Chiffonade de Jambon Sec
- **Salade Ceasar** : Base riz, Poulet Braisé Épices, Parmesan, Sauce Ceasar Tomates Cerises.
- **Salade Traditionnelle Taboulé** : Taboulé, Raisins Blancs, Menthe et Coriandre
- **Salade Tzatziki** : Concombres, Feta et Sauce Tzatziki, ail, aneth

Charcuteries

- La Terrine Paysanne Entière à découper au Buffet (2,5kg)
- La Roulade de Jambon Pistachée Maison - La Rosette de Lyon
- Le Jambon de Pays
- Le Saucisson Cuit Maison
- Coupelles de Condiments Cornichons

Poisson

- Saumon Fumé Maison (50g) et ses Coupelles de Beurre et Citron

Foie Gras

- Foie Gras de Canard Maison et sa Coupelle de Compotée d'Oignons (30g)

Viandes (150g par personne)

- 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
- Coupelles de Moutarde et Mayonnaise

Fromages & Salade

- Assortiment de Fromages affinés de nos Régions (70g) au lait de Chèvre, Vache et brebis
- Salade Verte (20g), Vinaigrette de Reims

Dessert (1 part + 2 Verrines)

- Framboisier et son coulis ou Forêt Noire et son Coulis
- Verrines Porcelaine: Mousse Chocolat & Tiramisu Framboise

Saumon en Bellevue'Party

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

150€



Jambon à L'Os entier (froid) braisé au Ratafia

et sa Sauce Béarnaise froide avec son Portant et son Couteau. Pour 40-45 Pers (10/11Kg en Moyenne)

150€

Option

Option

10

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 : 13,90€

Salade Pêcheur P. de terre - Thon - Mayonnaise aux Herbes

Salade Taboulé aux Raisins Semoule Légumes et Menthe

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 Piémontaise P. de Terre - Cornichons Câpres - Mayonnaise

Salade Cervelas Vinaigrette Cervelas Maison - Vinaigrette

Salade Trio de Choux Choux - Jambon - Emmental

Salade Russe Œuf Tomates - Sauce Rémoulade

Salade aux Perles Marines Pâtes en perles - Œufs de Truites le Kg : 18,00€

Salade Neptune P. de Terre - Saumon - Courgette - Mayonnaise

Champignons à la Grecque Champignons Paris - Sauce Grecque

Carottes Râpées Carottes fraîchement râpées - Vinaigrette à part le Kg : 11,00€

Concombres Fraichement Coupé Vinaigrette

Céleri Rémoulade Frais Céleri frais sauce rémoulade

Betteraves Vinaigrettes Betteraves cube et Vinaigrette

(*Prévoir 400g par personne - Choix d'au moins 3 sortes (Barquette d'1 kg)

Charcuteries (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

Terrines Entières maison (environ 2,5kg) **La Pièce**

Terrine de Lapin 45€ Terrine de Campagne Nature 30€

Terrine Fermière 30€ Terrine Paysanne 45€

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

Poissons Froids : voir Page 5

Fromages : voir Page 8

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



Tous nos tarifs sont TTC. Notre tarification peut évoluer au cours de l'année 2022 en fonction de l'évolution du coût des matières premières, des salaires, de la TVA et des énergies.

Menu Emeraude

A retirer dans nos boutiques

Entrée + Plat (Viande ou Poisson) + Fromages + Dessert — par personne **35€**



Entrée au Choix

Assiette Gourmande de la Mer

Saumon Fumé (80g), Carpaccio de Saint-Jacques, Cuillère de Rillette de Saumon, Mesclun Aromatique

ou Assiette Gourmande de Foie Gras

Foie gras de Canard (50g), Cocotte de Foie Gras Pôelé, Butternut, Mesclun Aromatique Au Magret Fumé
Mesclun Aromatique de Vinaigrette et sa Brioche

Poisson au Choix

Entrelacée de Lotte de Saumon sur Lit de Poireau
& Crumble de Légumes Sauce Noilly Prat

ou Marmite de Saint-Jacques et Crevettes, Sauce safranée sur lit de petits Légumes

Viande au Choix

Suprême de Pintadeau au Vin Jaune et son Escalope de Foie Gras Pôlée

+ Effeilletée de Pomme de Terre et Fagot de Haricots Verts

ou Magret de Canard Confit Sauce Girolles + Pommes Anna et Fagot de Haricots Vert

ou Filet de Bœuf Rôti (Cru, Prêt à Cuire) Sauce Morilles

+ Gratin Dauphinois et Fagot de Haricots Vert (+5€)

ou Carré de 3 Côtes d'Agneau Sauce Vigneronne

+ Effeilletée de Pomme de Terre et Fagot de Haricots Vert

Fromages

Dégustation de Trio de Fromages affinés de nos Terroirs

Mesclun et Vinaigrette de Reims

Dessert (Compris)

Entremet Individuel en Verrine du Moment

ou Entremet à Partager

Voir
Page
Dessert

Services + Guillemintot

Guillemintot 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, hôtesse de service. Notre service commercial vous établira 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.

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 reconnaît 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 encaissés 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 : Owlieweb

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