



CARTE
& MENUS
DES FÊTES
2022



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 (50 PIÈCES) ... 40€00
Saumon fumé maison-beurre & rillettes de saumon maison sur pain nordique

AMUSES BOUCHES

- ARDOISE DE 24 CANAPÉS 22€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 20€00
Quiche, pizza, flamiche, bouchée à la reine, croissant, saucisse, petit pâté, mini croque-monsieur
- PANIER DE 48 CHOUQUETTES COMTÉ & EMMENTAL 20€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 15 MINI-NAVETTES 18€00
5 jambon cuit Emmental, 5 parfait de canard, 5 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



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 155€90
LA PART, ENV. 60 G ENV. 10€00

FOIE GRAS MAISON CRU

Prix selon le cours du marché et disponibilité

- FOIE GRAS DE CANARD

BOUDIN BLANC 100% MAISON

130 g, emballé sous vide par 2 pièces.

- BOUDIN BLANC NATURE "TRADITION" ... 3€80
- BOUDIN BLANC TRUFFÉ (1%) 6€90
- BOUDIN BLANC FOIE GRAS & POMMES ... 6€50

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

- 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE XXL 9€00
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€60
Crevettes avec sa noix de Saint-Jacques, croûte pur beurre, sauce aux fruits de mer
- CROUSTADE DE RIS DE VEAU, SAUCE MORILLES 12€00
Croustade feuilletée pur beurre, ris de veau poché, sauce morilles avec sa morille

GALANTINES "MAISON" 1 TRANCHE, 120 G

- GALANTINE EN CROÛTE PINTADE & MORILLES 4€50
Terrine en croûte, pintade, morilles
- GALANTINE EN CROÛTE DE RIS DE VEAU & GIROLLES 4€50
Terrine en croûte, porc, ris de veau poché aux girolles





PLATS

BALLOTINES & TERRINE À L'ANCIENNE

2 TRANCHES, présentation sur plat décoré, 0°50/pers.

- **BALLOTINE DE PINTADE & PISTACHES 130 G** 4€50
Pintade désossée, farce de volaille et de porc, éclats de pistaches
- **BALLOTINE DE POULET & MÉDAILLON DE FOIE GRAS 130 G** 4€50
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€50
Porcelet désossé, farce au porc et cœur central de foie gras de canard
- **TERRINE DE CHAPON, MIEL & MARRONS RECETTE DE NOËL, 130 G** 4€50
Viandes de chapon et de porc au miel, marrons cuits au four **NOUVEAU**

CHARCUTERIES DES FÊTES

Plateau pour 6 pers. 39€00
Ballotine du moment, jambon truffé, jambon sec italien, mandoline de Parme, cochon de lait accompagné de ses condiments

ENTRÉES DE LA MER

- **SAUMON FUMÉ MAISON LE KG** 85€00
LA PART, ENV. 100 G 8€50
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€50
2 noix de Saint-Jacques à gratiner
- **COQUILLE DE SAUMON EN BELLEVUE** 8€00
Rouleau de filet de saumon LABEL ROUGE cuit avec sa garniture macédoine, présenté en coquille minérale
- **TIMBALE DE NOIX DE SAINT-JACQUES** .. 8€00
Terrine de poissons en timbale, Saint-Jacques pochée sur lit de macédoine, présentée en coquille minérale
- **BUCHETTE DE SAUMON EN GELLÉE MAISON** 4€50
Roulé de saumon fumé & rillettes de saumon en gelée, présenté en buchette
- **TIMBALE DE POISSONS SAFRANÉE** 7€00
Terrine de filets de poisson blanc et saumon légèrement safranés, macédoine présentée en coquille minérale **NOUVEAU**

SAUMON ENTIER EN BELLEVUE

Saumon entier cuit lentement, œuf mimosa, 2 mayonnaises, macédoine de légumes 150€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 DU PÊCHEUR** 16€00
Cassolette saumon, cabillaud, crevettes sur lit de légumes, crème de Champagne
- **MARMITE DE LOTTE À L'ESPAGNOLE** 19€00
Lotte, petits légumes & chorizo, fruits de mer, poivrons
- **MARMITE DE NOIX DE SAINT-JACQUES & CREVETTES SAFRANÉES** 16€00
Noix de Saint-Jacques, crevettes, crème de Champagne légumes safranés, lit de petits légumes, fèves
- **PAUPIETTE DE SAUMON FARÇIE AU CRABE CRÈME DE CIBOULETTE** 15€00
Escalope de saumon farçie au crabe, sauce ciboulette, petits légumes et fleuron **NOUVEAU**
- **COCOTTE DE FILETS DE ROUGET, CRÈME DE COCO, ZESTES D'ORANGE** ... 17€00
Filets de rouget, crème légère au lait de coco, zestes d'orange, petits légumes et fèves **NOUVEAU**

VIANDES CUISINÉES

- **FILET MIGNON DE VEAU, CRÈME MORILLES** 18€00
Filet mignon de veau braisé sauce morilles, pommes Anna, fagot d'haricots verts lardé
- **RIS DE VEAU POCHÉ, CRÈME MORILLES** 18€00
Ris de veau poché, sauce morilles, pommes Anna, fagot d'haricots verts lardé
- **RÔTI DE PORCELET CONFIT, AUX ARÔMES DE TRUFFE** 16€00
Rôti de porcelet confit, crème légèrement truffée, effeuillé de pomme de terre et endive braisée
- **CIVET DE SANGLIER GRAND VENEUR** ... 14€00
Viande de sanglier, sauce Grand Veneur aux cranberries, effeuillé aux cèpes et endive braisée
- **CHAPON LABEL ROUGE CRÈME DE MORILLES** 16€00
Suprême de chapon, sauce morilles, effeuillé de pommes de terre et fagot d'haricots verts
- **MAGRÈT DE CANARD CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, CRÈME DE GIROLLES** ... 17€00
Magrèt de canard français, cuisson lente, crème de girolles, flan sarladais, fagot d'haricots verts lardé
- **FILET DE BŒUF WELLINGTON, SAUCE MORILLES 2 KG POUR 6 PERS.** 120€00
Filet de bœuf en croûte, 600g de sauce morilles et légumes (6 fagots d'haricots verts et 6 pommes Anna)

VOLAILLES RÔTIES À LA BROCHE

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

- **DINDE ENTIÈRE FERMIÈRE LABEL ROUGE 8/10 PERS., LE KG** 32€00
Farce fine au foie gras de canard
- **CHAPON ENTIER FERMIER LABEL ROUGE 6/8 PERS., LE KG** 34€00
Farce fine aux morilles et à l'Armagnac
- **PINTADE ENTIÈRE FERMIÈRE LABEL ROUGE 4 PERS., LE KG** 25€00
Farce aux marrons et aux raisins

ACCOMPAGNEMENTS

- **GRATIN DAUPHINOIS MAISON PLAT DE 6 PERS.** 16€00
- **PURÉE DE BUTTERNUT EMBEURRÉE PLAT DE 6 PERS.** 16€00 **NOUVEAU**



FROMAGES

- **PLATEAU PERSONNALISÉ À PARTIR DE 15€00**
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.) 32€00**
Bûche traditionnelle, génoise chocolat roulée, crème légère chocolat et cerises
- **BÛCHE FRAMBOISINE & SON COULIS (8/10 PERS.) 32€00**
Bûche traditionnelle, génoise nature roulée, crème légère vanillée et framboises

MIGNARDISES, MACARONS, MINI-TROPÉZIENNES

Ideales pour accompagner le café de fin de repas

- **24 MIGNARDISES FINES (PLATEAU) 30€00**
Assortiment de 24 mini-pâtisseries maison (conseil : 3 pièces/pers.)
- **60 MIGNARDISES FINES (PLATEAU) 70€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) 30€00**
24 Mini-tropéziennes traditionnelles de 38 g

GALETTE DES ROIS "MAISON"

- **PUR BEURRE & FRANGIPANE (6 PERS.) 17€00**
Galette des Rois frangipane à l'amande, feuilletage pur beurre

NOS VIANDES

Passer 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 NOISSETTE DE FILET

BŒUF LABEL ROUGE

- BLONDE LIMOUSINE
- RÔTI DE FILET DE BŒUF & TOURNEDOS
- CŒUR DE RUMSTECK & 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 & NOISSETTE 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, PINTADE 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



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

MENU TRADITION
29€00

TERRINE DE POISSON SAFRANÉE
(BROCHET ET SAUMON)
& SA MACÉDOINE DE LÉGUMES

++++

BOUCHÉE À LA REINE
TRADITIONNELLE

++++

SUPRÊME DE POULET FERMIER
LABEL ROUGE

SAUCE AU VIN JAUNE
Effeillée de pommes de terre

++++

DÔME CHOCOLAT



MENU TERROIR
38€00

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
MAISON ET SA
COMPOTÉE D'OIGNONS

++++

SAUMON FUMÉ MAISON
Artisanalement dans nos laboratoires

++++

RÔTI DE DINDE FARCI
AUX MARRONS & RAISINS
*Cuit lentement, crème de morilles
Gratin de pommes de terre*

++++

ENTREMET FRUITS ROUGES
& CITRON DU PÂTISSIER



MENU FESTIF
50€00

Mise en bouche
MINI-MARMITE DE
PURÉE DE BUTTERNUT
& SES ÉCLATS DE FOIE GRAS

++++

COCOTTE DE LA MER
ROUGET, LANGOUSTE,
SAINT-JACQUES, CREVETTES
Crème Champagne

++++

RIS DE VEAU POCHÉ
OU

FILET MIGNON DE VEAU
*Crème de morilles
Pomme Anna & fagot d'haricots verts*

++++

GÂTEAU MACARON
Vanille, Chocolat, Caramel



BRIENNE - LE - CHÂTEAU

28 rue Jean-Jaurès | 03 25 92 80 14 | guilleminot@wanadoo.fr

Du mardi au samedi : 8H30-12H30 & 15H-19H

Le dimanche : 8H30 à 12H

Ouverture pour les fêtes

Les samedis 24 et 31 décembre 2022, 8H30-17H30 (Non-Stop)

Fermeture

Les dimanche 25 et lundi 26 décembre 2022

Les dimanche 1er et lundi 2 janvier 2023

TROYES

Marché des Écrevolles, 6 avenue des Tirverts (Pont Sainte-Marie)
03 25 46 75 80 | guilleminot@wanadoo.fr

Du mardi au vendredi : 9H-12H30 & 14H30-18H

Le samedi : 9H-17H45 (Non-Stop)

Ouverture pour les fêtes

Les samedis 24 et 31 décembre 2022, 8H30-17H30 (Non-Stop)

Fermeture

Les dimanche 25 et lundi 26 décembre 2022

Les dimanche 1er et lundi 2 janvier 2023



Commandes : à passer avant le 21 décembre 12H pour le 24 et avant le 28 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