



CARTE & MENUS DES FÊTES 2023

PAINS SURPRISES, BOUDIN BLANC, FOIE GRAS
& SAUMON FUMÉ MAISON, LANGOUSTES,
HUÎTRES, COQUILLE SAINT-JACQUES,
VIANDES LABEL ROUGE, CHAPON, MAGRET,
BÛCHES DE NOËL, FORÊT NOIRE...



APÉRITIFS

SUGGESTION: 6 À 8 PIÈCES PAR PERSONNE,
ACCOMPAGNÉ D'UN CHAMPAGNE

PAINS SURPRISES

- **Pain surprise panaché (50 pièces)** 40,00€
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** 24,00€
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
- **Plateau de 6 mini-burgers à tédier** 18,00€
Plateau de 6 burgers Rossini au Foie Gras
- **Panier de 48 chouquettes Comté & Emmental** 22,00€
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

CHARCUTERIE

- **Saucisses Cocktail (250g)** 5,00€
Mini-saucisses Francfort (à pocher dans l'eau bouillante)
- **Boudins blancs Cocktail (250g)** 5,00€
Mini-boudins blancs (à pocher dans l'eau bouillante)
- **Boudins noirs créoles cocktail (250g)** 5,00€
Mini-boudins noirs créoles (à pocher dans l'eau bouillante)
- **Le Chaoursec® (170g)** 5,50€
Saucisson sec au Chaource finement tranché présenté dans sa boîte à camembert

VERRINES EN PORCELAINE BLANCHE

- **6 Verrines salées chaudes** 20,00€
2 marmites Saint-Jacques-Champagne, 2 marmites foie gras-purée butternut 2 marmites crevettes safranées
- **6 Verrines salées froides** 20,00€
2 carpaccios boeuf & 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. 60g) env. 10,00€
- **Brioche Gourmande et son escalope de Foie Gras poêlée** 15,00€
Sur son lit de compotée d'oignons

FOIE GRAS MAISON CRU

Prix selon le cours du marché et disponibilité

- **Foie gras de canard**

BOUDIN BLANC 100% MAISON

Emballé sous vide par 2 pièces (2x130g)

- **Boudin blanc nature "Tradition"** 4,00€
- **Boudin blanc Truffé (1%)** 7,00€
- **Boudin blanc Foie gras & Pommes** 7,00€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

- **12 Escargots de bourgogne XXL** 10,00€
Beurre fin ail & Persil frais

BOUCHÉES & CROUSTADES

- **Bouchée à la Reine (au ris de veau)** 7,00€
Croûte pur beurre, sauce reine au ris de veau
- **Bouchée de Fruits de mer & sa Saint-Jacques** 7,00€
Crevettes avec sa noix de Saint-Jacques, croûte pur beurre, sauce aux fruits de mer
- **Croustade Ris de veau, sauce Morilles** 13,00€
Croustade feuilletée pur beurre, ris de veau poché, sauce morilles avec sa morille

GALANTINES "MAISON" 1 TRANCHE, 120g

- **Galantine en croûte de Dinde aux marrons et raisins et Foie Gras** 5,00€
Terrine en croûte, viande de Dinde, médaillon central au foie gras
- **Galantine en croûte de ris de veau & Girolles** 5,00€
Terrine en croûte, ris de veau poché aux girolles

BALLOTINES & TERRINE À L'ANCIENNE

2 tranches. Présentation sur plat décoré, 0,50€/pers.

- **Ballotine de pintade & Pistaches (130g)** 5,00€
Pintade désossée, farce de volaille et de porc, éclats de pistaches
- **Ballotine de poulet & médaillon de Foie gras (130g)** 5,00€
Poulet fermier **Label rouge**, désossé, farce de volaille et porc, médaillon central de foie gras de canard
- **Ballotine de porcelet de lait (130g)** 5,00€
Recette de Noël. Porcelet desossé, farce au porc et coeur central de foie gras de canard
- **Terrine de canard au Foie Gras (130g)** 5,00€
Viande et magret de canard, coeur au fois gras **NOUVEAU!**

CHARCUTERIE DES FÊTES

- **Plateau pour 6 personnes** 40,00€
Ballotines du moment, jambon cuit truffé, jambon sec italien, mandoline de Parme, cochon de lait accompagné de ses condiments

ENTRÉE DE LA MER

- **Saumon Fumé maison (le kg)** 85,00€
La part, env 100g 8,50€
Filet de saumon d'Écosse, sel sec de Guérande, fumé artisanalement au bois de hêtre dans nos fumoirs & tranché à la main. Présenté sur plat décoré, citrons-beurre. 0,50/pers.
- **Véritable coquille Saint-Jacques** 9,00€
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

CARTE DES FÊTES 2023

• **Buchette de saumon** (en gelée maison) 4,50€
Roulé de saumon fumé & rillettes de saumon fumé en gelée, présenté en buchette

• **Assiette du Pêcheur** 15€
Mescalun du moment, saumon fumé, crevettes, brochettes œuf de caille, tomates cerise, citron, tomates, pot de balsamique. **NOUVEAU!**

SAUMON ENTIER EN BELLEVUE

• Saumon entier cuit lentement, œuf mimosa, 2 mayonnaises, macédoine de légumes 160€
(commande pour 12 Pers. Supplément de 6€/pers. (1 Médaille de saumon supp.)

PLATEAU D'HUITRES & DE GAMBAS

• Sur commande, 5 jours à l'avance.
Prix selon le cours du marché



LANGOUSTE 29,90€
1/2 langouste à la Parisienne



PLATS

POISSONS

- **Marmite Océan** 17,00€
Cassolette saumon, cabillaud, crevettes sur lit de légumes, sauce Noilly Prat
- **Marmite de lotte à l'Armoricaïne** 19,00€
Avec et sa bisque de homard et ses petits légumes
- **Marmite de Saint-Jacques et Crevettes** 17,00€
Noix de Saint-Jacques, crevettes, crème de Condrieu, lit de petits légumes
- **Tresse de Lotte & Saumon sauce Champagne** 18,00€
Saumon et lotte, sauce champagne, petits légumes, crumble de légumes
- **Cocotte de Filet de Rouget Façon Thaï** 17,00€
Crème de coco, Curry et sa poêlée Thaï

Choucroute de Noël (pour 6 Pers.) 120,00€
Choucroute au Champagne, Dés de saumon fumé, Tresse de lotte et saumon, Noix de Saint-Jacques, Langoustine et sauce Champagne



VIANDES

- **Filet Mignon de Veau, crème morilles** 18,00€
Filet mignon de veau braisé sauce morilles, pommes Anna, fagot d'haricots verts
- **Ris de Veau poché, crème morilles** 18,00€
Ris de veau poché, sauce morilles, pommes Anna, fagot d'haricots verts
- **Rôti de Porcelet confit sauce gourmande au Foie gras** 18,00€
Rôti de porcelet confit, sauce au foie gras, effeuillé de pomme de terre et endive braisée

Cassoulet de Noël (pour 6 Pers.) 130,00€
Cuisse de Canette Confit, Saucisse de Toulouse, Saucisson Pistaché de Noël, Escalope de Foie gras Poêlée, Haricots à la graisse oie, chapelure de pain pour le faire gratiner



- **Mitonée de Chevreuil aux fruits secs** 16,00€
Mitonée de Chevreuil aux fruits secs, raisins, airelles et camberries, effeuillé de pomme de terre
- **Suprême de Chapon** 18,00€
et son escalope de foie gras poêlée, pommes Anna, fagot d'haricots verts
- **Magret de canard aux Girolles** 16,00€
Magret de canard Français, cuisson lente, crème de girolles, pommes Anna, fagot d'haricots verts
- **Filet de Bœuf Wellington sauce morilles (2kgs pour 6 Pers.)** 150,00€
Filet de bœuf en croûte, 600g de sauce morilles et légumes, 6 fagots d'haricots verts et 6 pommes Anna



VOLAILLES RÔTIES

Volailles découpées sur plat et remises dans son jus (sur demande à la commande)

- **Dinde entière Fermière Label Rouge** 32,00€
8/10 Pers., le kg
Farce fine au foie gras de Canard
- **Chapon entier Fermier Label Rouge** 34,00€
6/8 Pers., le kg
Farce fine aux morilles et à l'Armagnac
- **Pintade entière Fermière Label Rouge** 25,00€
4 Pers., le kg
Farce aux marrons et aux raisins

ACCOMPAGNEMENT

- **Plat de gratin Dauphinois maison** 15,00€
6 Pers.
- **Pommes Dauphines** 15,00€
6 Pers.
- **Risotto Forestier maison** 15,00€
6 Pers.





FROMAGES

- Plateau personnalisé à partir de 20,00€

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

Buffet de Desserts (10/15 Pers.) 100,00€

- 1 Saladier de Mousse au Chocolat Maison
- 1 Plateau de 24 Mignardises Fines
- 1 Plat d'Iles Flottantes Maison et sa Crème Anglaise
- 1 Tarte aux Pommes
- 1 Gâteau Framboisier Maison et son Coulis



MIGNARDISES, MACARONS, MINI-TROPÉZIENNES

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 (en Boîte) 30,00€

Assortiment de 25 macarons gourmands
(conseil: 3 pièces/pers.)

24 Mini-Tropéziennes (Plateau) 30,00€

24 mini-tropéziennes traditionnelles

GALETTE DES ROIS "MAISON"

Pur beurre & Frangipane (6 Pers.) 17,00€

Galette des Rois Frangipane à l'amande, feuilletage pur beurre



Rendez-vous sur
Guilleminot-traiteur.com !

Nos VIANDES

Passer vos commandes, vous n'en serez que mieux servi ! Demandez à votre boucher Guilleminot 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

- GICOT AVEC OU SANS OS
- CARRÉ DE CÔTES DÉCOUVERTES ET SA NOISSETTE DE FILET

BŒUF LABEL ROUGE

- BLONDE D'AQUITAINE OU CHAROLAISE
- RÔTI DE FILET DE BŒUF & Tournedos
- CŒUR DE RUMSTECKS & 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 FERMÈRE 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, PINTANDE OU POULARDE

VOLAILLE : BRESSE, FERMÈRE OU LABEL ROUGE

Brisures de truffes - jus de truffes - truffes

- DINDE
- POULARDE
- 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

30€00

Terrine de Canard
au cœur de foie gras
maison

—
Coquille
Saint-Jacques maison
à gratiner au four

—
Mignon de Porc
au Noilly Prat
Flan de légumes

—
Douceur en
Chocolat

MENU TERROIR

39€00

Foie Gras de Canard
mi-cuit &
sa compotée d'oignons

—
Saumon Fumé maison
Artisanalement dans nos laboratoires

—
Rôti de Chapon,
farce marrons raisins,
crème aux éclats morilles

—
Flan de Pomme de terre

—
Douceur citron &
cœur pistaches

MENU FESTIF

45€00

Cocotte Cremeux de petits
pois & éclats de Foie gras
Poêlé

—
Tresse de Lotte et Saumon
aux écrevisses,
Sauce Champagne
Crumble de petits légumes

—
Ris de Veau poché
crème morilles

ou
Magret d'oie crème morilles.

—
Couronne de pomme de
terre et fagot Haricots verts

—
Gourmandises du Pâtissier

BRIENNE-LE-CHÂTEAU

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

Du mardi au samedi : 8h30-12h30 & 15-19h | Le dimanche : 8h30-12h

OUVERTURE POUR LES FÊTES

Les dimanches 24 et 31 décembre, 8h-16h30 (non-stop). Fermeture 17h

FERMETURE

Lundi 25 décembre 2023 & Lundi 1 et mardi 2 janvier 2024

Réouverture boutique le mercredi 3 janvier à 8h30

TROYES

Marché des Écrevolles, 6 Av. des Tirverts (Pont Sainte-Marie)

03 25 46 75 80 - guilleminot@wanadoo.fr

Du mardi au vendredi : 9h-12h30 & 14h30-18h | Le samedi : 9h-17h30 (non-stop)

OUVERTURE POUR LES FÊTES

Les dimanches 24 et 31 décembre, 8h-16h30 (non-stop). Fermeture 17h

FERMETURE

Lundi 25 décembre 2023 & Lundi 1 et mardi 2 janvier 2024

Réouverture boutique le mercredi 3 janvier à 9h



Afin d'assurer la disponibilité des produits, les commandes sont à passer avant le 20 décembre (12h) pour le 24 et avant le 27 décembre (12h) pour le 31. Au-delà de ces dates, il peut y avoir des ruptures sur certains produits. Acompte de 50% à la commande. Retrait avant 16h dans nos boutiques.