

# Guillemिनot

*Maître Artisan*

## CARTE & MENUS DES FÊTES

2024

- Pains Surprises et Apéritifs
- Boudins Blancs Maison
- Foie Gras de Canard Maison
- Saumon Fumé Maison
- Langoustes à la Parisienne
- Coquille Saint Jacques
- Viandes et Poissons Traiteur
- Viandes et Volailles LABEL ROUGE
- Menus Gourmands
- Desserts et Galettes



## 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 & rilette de saumon maison sur pain nordique

### AMUSES BOUCHES

- **Ardoise de 24 canapés ..... 25,00€**  
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 ..... 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
- **Coffret de 8 Macarons salés ..... 12,00€**  
3 macarons foie gras pomme  
3 macarons figue chèvre  
2 macarons truffe blanche noisette

### 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)

### VERRINES EN PORCELAINE BLANCHE

- **6 Verrines salées chaudes ..... 21,00€**  
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€

### 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 & Cranberries ..... 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 de Chapon aux Morilles ..... 5,00€**  
Terrine en croûte, viande de chapon, morilles
- **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 désossé, 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 2024

## ENTRÉES DE LA MER

- **Buchette de saumon** (en gelée maison) ..... 5,00€  
Roulé de saumon fumé & rillettes de saumon fumé en gelée, présenté en buchette

## SAUMON ENTIER EN BELLEVUE ..... 160€

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

## • PLATEAU D'HUÎTRES & DE GAMBAS

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



## LANGOUSTE

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



Rendez-vous sur  
[Guilleminot-traiteur.com](http://Guilleminot-traiteur.com) !



## PLATS

### POISSONS

- **Cuisse de Grenouilles** ..... 18,00€  
au beurre aillé et persillé sur son lit de Risotto crémeux
- **Marmite Saumon et Ecrevisses** ..... 17,00€  
Parfumé au vin Riesling et agrumes sur son lit de légumes thaï
- **Marmite de Saint-Jacques et Crevettes** ..... 17,00€  
Noix de Saint-Jacques, crevettes, sauce Champagne, lit de petits légumes
- **Filet de Saint-Pierre** ..... 17,00€  
crème au safrané sur son lit de petits légumes
- **Marmite de Curry de Lotte** ..... 18,00€  
Lait de coco, sur son lit de légumes thaï



- **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
- **Mitonné de Chevreuil** ..... 16,00€  
Sauce grand veneur et cranberries, purée céleri et pomme (fruit) au four



## VOLAILLES RÔTIES

Volailles découpées sur plat et remises 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

## ACCOMPAGNEMENT

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

## VIANDES

- **Filet Mignon de Veau, crème morilles** ..... 18,00€  
Filet mignon de veau braisé sauce morilles, pommes Anna, fagot d'haricots verts
- **Cocotte de Ris de Veau crème morilles** ..... 18,00€  
pommes Anna, fagot d'haricots verts
- **Rôti de Porcelet à la Bière de Noël et Sirop d'Érable** ..... 16,00€  
au sirop d'érable, pommes Anna, fagot d'haricots verts



## 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

- Dôme Pommes Caramel ..... 3,90€
- Dôme Framboise Pistaches ..... 3,90€
- Dôme Passion/Coco ..... 3,90€



## 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 Boite) ..... 30,00€  
Assortiment de 25 macarons gourmands (conseil: 3 pièces/pers.)

## 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 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

- LIMOUSIN
- 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 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, PINTANDE OU POULARDE

### VOLAILLE : BRESSE, FERMIÈRE 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 N°1 :

### Tradition

30€

Entremet du Pêcheur de Saumon

\*\*\*\*\*  
Bouchée à la Reine *maison*

\*\*\*\*\*  
Mitonné de Veau aux Morilles  
Effeillé de pomme de terre

\*\*\*\*\*  
Entremet Dôme Pomme Caramel

20  
24

MENU N°2 :

### Terroir

40€

Foie gras Canard *maison*

\*\*\*\*\*  
Saumon Fumé *maison*

\*\*\*\*\*  
Filet de chapon sauce au vin jaune  
Effeillé de pomme de terre

\*\*\*\*\*  
Entremet Dôme Coco Passion

MENU N°3 :

### Festif

46€

Cocotte butternut, Escalope foie gras  
aux éclats de Figs

\*\*\*\*\*  
Marmite de St-Jacques sauce Champagne

\*\*\*\*\*  
Filet mignon de veau aux Morilles  
Pommes Anna & fagot haricots verts

\*\*\*\*\*  
Gourmandise Chocolat

20  
25

### RÉUSSIR SON APÉRITIF



PAIN SURPRISE - CANAPÉS  
CLUBS PÉRIGOURDINS / NORDIQUES  
VERRINES FROIDES - CHAOURSEC



Sortir du réfrigérateur  
**10 min** avant  
de servir



MINI COCKTAILS - MINI FEUILLETÉS  
VERRINES CHAUDES - PANIER EXOTIQUE



Réchauffer **5 à 10 min**  
à **120°/140°** max.  
avant de servir



SAUCISSES  
BOUDINS BLANC COCKTAIL  
BOUDINS NOIRS COCKTAIL



Réchauffer **5 min**  
dans eau frémissante  
avant de servir

### RÉUSSIR SON / SES ENTRÉE(S)



FOIE GRAS - SAUMON FUMÉ - CHARCUTERIE MAISON  
BALLOTTINES À L'ANCIENNE - PLATEAU 5 CHARCUTERIES  
ARDOISES GOURMANDES - ENTRÉE DE LA MER



Sortir du réfrigérateur  
**10 min** avant  
dégustation



CAVIAR  
D'AQUITAINE

- Sortir **30 min** avant dégustation.
- Poser la boîte ou autre récipient contenant le caviar sur un lit de glace.
- Déguster avec cuillère en porcelaine pour ne pas altérer le goût et briser les grains (**pas d'inox ni argent**)
- Accompagner de Champagne brut, cépage 100% Chardonnay.



COQUILLE SAINT-JACQUES



Réchauffer 10/15 min à **180°C** avant de servir

BOUCHÉES ET CROUSTADES



Réchauffer 30 min à **160°C** avant de servir

ESCARGOTS BOURGOGNE



Réchauffer 5 min à **180°C** avant de servir  
(retirer dès que le beurre « fristouille »)

BOUDIN BLANC



Retirer la peau et réchauffer au four 6 à 10 min  
à **160°C** avant de servir OU à la poêle avec du beurre

## RÉUSSIR SES PLATS PRINCIPAUX :

UN RÉCHAUFFAGE À 120°C AVEC LE FILM PROTECTEUR PERMET DE NE PAS DESSÉCHER LES ALIMENTS



SAVEUR  
POISSONS  
CUISINÉS

- **CASSOLETTES** : réchauffer **60 min** à **100°C** avec le film (retirer le fleuron et réchauffer à part) avant de servir
- **POISSONS** : Torsade, filet bar, pavé de saumon
  - Plat individuel : peut être réchauffé au micro-ondes **2'30 min**
  - Plat porcelaine : réchauffer **60 à 90 min** à **100°C** avec film (selon le nombre de parts)



SAVEUR  
VIANDES  
CUISINÉES

- **PLAT INDIVIDUEL** : peut être réchauffé au micro-ondes environ **2'30 min** selon puissance
- **PLAT PORCELAIN** : réchauffer **60 à 90 min** à **120°C** avec film + aluminium (selon le nombre de parts)
- **FILET DE BŒUF EN CROUTE** : cuisson à **180°** environ **40 min.** (Sonde à coeur 43°). Quand le feuilletage est cuit, le filet l'est aussi.
- **VOLAILE CUITE ENTIÈRE** : réchauffer **60 à 120 min** à **100 °C** avec film (selon taille)

## RÉUSSIR SON ARDOISE DU FROMAGER



METTRE À TEMPÉRATURE AMBIANTE **20 MIN** AVANT DE SERVIR



## RÉUSSIR SON DESSERT



METTRE À TEMPÉRATURE AMBIANTE **10 MIN** AVANT DE SERVIR



CES CONSEILS NE SONT QUE DES INDICATIONS ET DÉPENDENT DE LA PUISSANCE DE VOTRE FOUR,  
DE LA TAILLE DU PLAT ET DU NOMBRE DE PLATS DANS LE FOUR...  
SOYEZ VIGILENT(E) ET PENSEZ A SURVEILLER VOS PLATS !!!

# BRIENNE-LE-CHÂTEAU

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

Du mardi au samedi (toute l'année) : 8h30-12h30 & 15-19h | Le dimanche: 8h30-12h

## OUVERTURE DE BRIENNE POUR LES FÊTES

Lundis 23 et 30 Décembre de 9h00 à 18h00 -

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

## FERMETURE DE BRIENNE POUR LES FÊTES

**Mercredi 25 décembre 2024 & mercredi 1 et jeudi 2 janvier 2025**

**Réouverture boutique le vendredi 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 (toute l'année) : 9h-12h30 & 14h30-18h | Le samedi : 9h-17h30 (non-stop)

## OUVERTURE DE TROYES POUR LES FÊTES

Lundis 23 et 30 Décembre de 9h00 à 18h00 -

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

## FERMETURE DE TROYES POUR LES FÊTES

**Mercredi 25 décembre 2024 & mercredi 1 et jeudi 2 janvier 2025**

**Réouverture boutique le vendredi 3 janvier à 8h30**



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.**