



CARTE & MENUS

des fêtes

2025

Pains Surprises & Apéritifs	Coquille Saint-Jacques
Boudins Blancs Maison	Viandes et Poissons Traiteur
Foie Gras de Canard Maison	Viandes et Volailles <i>Label Rouge</i>
Saumon Fumé Maison	Menus Gourmands
Langouste à la Parisienne	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

CHARCUTERIE

- **Saucisses Cocktail (250g)** 5,50€
Mini-saucisses Francfort
(à pocher dans l'eau bouillante)
- **Boudins blancs Cocktail (250g)** 5,50€
Mini-boudins blancs
(à pocher dans l'eau bouillante)
- **Boudins noirs créoles cocktail (250g)** 5,50€
Mini-boudins noirs créoles
(à pocher dans l'eau bouillante)
- **Le Chaoursec ® (170g)** 6,00€
Saucisson sec au Chaoursec finement tranché présenté dans sa boîte à camembert

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** 21,00€
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** 160,00€
(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 au Ris de Veau et Trompettes** 7,00€
- **Boudin blanc Foie gras & Pommes** 7,00€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

- **12 Escargots de bourgogne XXL** 13,00€
Beurre fin ail & Persil frais

BOUCHÉES

- **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

CROUSTADES

- **Croustade Ris de veau, sauce Morilles** 13,00€
Croustade feuilletée pur beurre, ris de veau poché, sauce morilles avec sa morille
- **Croustade d'Effiloché de Canard NOUVEAU** 10,00€
sur lit de Butternut et sa sauce Forestière

GALANTINES "MAISON" 1 TRANCHE, 120g

- **Galantine de Pintade en Croûte aux Morilles et Foie Gras** 6,00€
Terrine en croûte, viande de Pintade, Coeur, Foie Gras, Morilles
- **Galantine en croûte de Ris de Veau et Girolles** 6,00€
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
- **Ballotine de Caille NOUVEAU** 5,50€
Caille désossée, Foie Gras et Abricots

CHARCUTERIE DES FÊTES

- **Plateau pour 6 personnes** 45,00€
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** 9,50€
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, présenté en coquille minérale

CARTE DES FÊTES 2025

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 BELLEVUE (*) 160€

Saumon cuit lentement, œuf mimosa,
2 mayonnaises, macédoine de légumes
(*) Sans tête, ni queue
(commande pour 12 Pers. Supplément de
6€/pers. (1 Médailillon 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
Macédoine, Mayonnaise 29,90€



Rendez-vous sur
Guilleminot-traiteur.com !



PLATS

POISSONS

- **Cuisse de Grenouilles** 18,00€
au beurre aillé et persillé
sur son lit de Risotto crémeux
- **Marmite du Pêcheur** 17,00€
Cabillaud - Saumon - Crevettes, crème
citron/ciboulette et Julienne de légumes
- **Marmite de Saint-Jacques et Crevettes** 19,00€
Noix de Saint-Jacques, crevettes, sauce
Safranée, lit de petits légumes
- **Filet de Saint-Pierre et Flan Vitelotte** 17,00€
crème au Chablis sur son lit de petits légumes
- **Filet de Rouget et Ecrevisses** 17,00€
sauce Crustacés et Cognac



VIANDES

- **Filet Mignon de Veau, crème morilles**
(Quantité limitée) 20,00€
Filet mignon de veau braisé sauce aux morilles,
pomme Anna, fagot d'haricots verts
- **Cocotte de Ris de Veau**
crème morilles 20,00€
pommes Anna, fagot d'haricots verts
- **Rôti de Porcelet Confit** 17,00€
Sauce Foie Gras, pomme Anna, Fagot
d'haricots verts

- **Filet Mignon de Porc Braisé** 16,00€
Sauce Airelles et Sirop d'Érable,
pommes Anna et fagot d'haricots verts
- **Suprême de Chapon et Foie Gras** 19,00€
et son escalope de foie gras poêlée, sauce Vin
Jaune, pommes Anna, fagot d'haricots verts
- **Cuisse de Canette Confit** 16,00€
Sauce Crèmeuse à la Truffe,
pommes Anna, fagot d'haricots verts
- **Mitonné de Chevreuil** 16,00€
Sauce grand veneur et cranberries,
Flan Potimarron et pommes Anna



VOLAILLES RÔTIES (au kg)

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

- **Dinde entière Fermière Label Rouge**
8/10 Pers. 36,00€/kg
Farce fine au foie gras de Canard
- **Chapon entier Fermier Label Rouge**
6/8 Pers. 38,00€/kg
Farce fine aux morilles et à l'Armagnac
- **Pintade entière Fermière Label Rouge**
4 Pers. 28,00€/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€
aux morilles
6 Pers.



FROMAGES

- Plateau personnalisé à partir de 25,00€
Créez votre plateau en boutique à partir de notre sélection de 30 fromages !

DESSERTS

BÛCHES MAISON AUX DÉCORS DE FÊTES

- Bûche Forêt-Noire & crème Anglaise (8/10 Pers.) 33,00€
Bûche traditionnelle, génoise chocolat roulée, crème légère chocolat et cerises
- Bûche Framboisine & son Coulis (8/10 Pers.) 33,00€
Bûche traditionnelle, génoise nature roulée, crème légère vanillée et framboises

NOS DESSERTS INDIVIDUELS

- Charlotte Fraises des Bois 4,00€
- Douceur Vanille Caramel 4,00€
- Opéra Chocolat 4,00€
- Gourmandise Champenoise et Pipette Ratafia 4,00€
Tombée Pommes, Mousse Champagne, Biscuit Rose
- Gourmandise Créole 4,00€
Tombée Ananas, Mousse Mojito, Pipette Rhum Ambrée, Biscuit

MIGNARDISES, MACARONS, MINI-TROPÉZIENNES

- 24 Mignardises fines (Plateau) 31,00€
Assortiment de 24 mini-pâtisseries maison (conseil: 3 pièces/pers.)
- 60 Mignardises fines (Plateau) 72,00€
Assortiment de 60 mini-pâtisseries maison (conseil: 3 pièces/pers.)
- 24 Macarons gourmands (en Boite) 30,00€
Assortiment de 24 macarons gourmands (conseil: 3 pièces/pers.)

GALETTE DES ROIS "MAISON"

- Pur beurre & Frangipane (6 Pers.) 18,00€
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.

Porc LABEL ROUGE

- FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE
RECETTE PERIGOURDINE ET SA SAUCE AU TRUFFE (CRU, PRÊT À CUIRE, POUR 4PERS.)

AGNEAU LABEL ROUGE

- GICOT AVEC OU SANS OS **QTE LIMITÉE!**
- CARRÉ DE CÔTES DÉCOUVERTES ET SA NOISETTE DE FILET

BŒUF LABEL ROUGE

- LIMOUSIN
- RÔTI DE FILET DE BŒUF & Tournedos **QTE LIMITÉE!**
- CŒUR DE RUMSTECK & ROSBEEF EXTRA
- ROSBEEF AU ROQUEFORT & ROSBEEF AU FOIE GRAS
- FILET DE BŒUF EN CROÛTE RECETTE PERIGOURDINE & SAUCE MORILLES
Cru prêt à cuire, à partir de 6 pers. **QTE LIMITÉE!**

VEAU LABEL ROUGE

- FILET DE VEAU & NOISETTE DE VEAU **QTE LIMITÉE!**
- RÔTI DE VEAU FARCI AUX MORILLES
- CARRÉ DE VEAU & NOIX DE VEAU

VOLAILE FERMIÈRE EXTRA LABEL ROUGE

Toutes nos sauces sont disponibles au litre sur commande. Cuisson des volailles entières sur commande

- PIGEONS & CAILLES
- SUPRÊME DE VOLAILE 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

VOLAILE : BRESSE, FERMIÈRE OU LABEL ROUGE

Brisures de truffes - jus de truffes - truffes

- DINDE
- POULARDE
- CHAPON
- POULET

GIBIERS

- CHEVREUIL
- MARCASSIN

FARCES

- FARCE DE VOLAILE AUX MORILLES & ARMAGNAC
- FARCE DE VOLAILE AU FOIE GRAS DE CANARD
- FARCE DE VOLAILE AUX MARRONS & RAISINS
- FARCE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS



En plus de notre carte...

LE CHEF PROPOSE...

2025

Menu n°1

Tradition

Bouchée aux
Fruits de Mer
et sa St Jacques

★★★★★

Rôti de Dinde Fermière
Farce Marrons Raisins
Sauce Foie Gras

★★★★★

Effeillée de Pomme
de Terre

★★★★★

Opéra
Chocolat

25€

Menu n°2

Terroir

Foie Gras Canard
Maison et Compotée
Oignon

★★★★★

Saumon Fumé Maison

★★★★★

Suprême de Pintadeau
aux Morilles

★★★★★

Effeillée de Pomme
de Terre

★★★★★

Charlottine Fraises
des Bois

40€

Menu n°3

Festif

Cocotte Effiloché de
Canard sur Purée
de Butternut et
Éclats de Marrons

★★★★★

Marmite de St Jacques
Safranée

★★★★★

Suprême de Chapon et
Escalope de Foie Gras
Poêlée Crème Morilles

★★★★★

Pomme Anna et
Fagot Haricots Verts

★★★★★

Gâteau Macaron
Noisettes

48€

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 PORCELAINE** : réchauffer **120 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 cœur 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

Lundi 22 et 29 décembre : 9h à 12h30 - 15h à 19h

Mardi 23 et 30 décembre : 9h à 12h30 - 15h à 19h

Mercredi 24 et 31 décembre : 8h à 16h30 (non-stop) Fermeture à 17h

FERMETURE DE BRIENNE POUR LES FÊTES

Jeudi 25 décembre et 1er janvier 2026

Réouverture boutique le vendredi 2 janvier à 9h

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

OUVERTURE DE TROYES POUR LES FÊTES

Lundi 22 et 29 décembre : 9h à 12h30 - 14h30 à 18h

Mardi 23 et 30 décembre : 9h à 12h30 - 14h30 à 18h

Mercredi 24 et 31 décembre : 8h à 16h30 (non-stop) Fermeture à 17h

FERMETURE DE TROYES POUR LES FÊTES

Jeudi 25 décembre 2025 & 1er janvier 2026

Réouverture boutique le vendredi 2 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.



GUILLEMINOT BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR DEPUIS 1967 est une marque de GUILLEMINOT PÈRE & FILS SAS au capital de 57.200€ - NAF 1013B - SIRET 788 397 875 00071 - N° TVA intracommunautaire FR54 788 397 875