



PASSEZ COMMANDE
AVANT LE LUNDI 9 FEVRIER - MIDI
Sur notre site : Guillemot-traiteur.com
Par Téléphone : 03 25 92 80 14

Pour retirer vos commandes

Brienne le Château

28 Rue Jean Jaurès
10500 Brienne le Château
Tél: 03 25 92 80 14
email: commercial@guillemot-traiteur.com

Troyes

Marché des Ecrevolles
6, av des Tirverts 10150 Pont Sainte-Marie
Tél: 03 25 46 75 80
email: troyes@guillemot-traiteur.com

Sur nos marchés

Vendredi: Bar-sur-Seine
Samedi: Romilly-sur-Seine & Bar-sur-Aube

saGUILLEMINOT PERE ET FILS 788 397 875 R.C.S. Troyes Ne pas jeter sur la voie publique



**Vendredi 13 et Samedi 14
Février 2026**

**MENU
APHRODITE**

**PLATEAU
CUPIDON
2 PERSONNES**

guillemot-traiteur.com

MENU APHRODITE

36€
pers

Wraps de Légumes de Saison
Bruschetta Tomate Séchée et Fromage Frais
Navette Garnie Jambon Blanc Emmental
Mini Caroline Parfait Foie Gras de Canard

Assiette Salade Nordique
et sa Petite Sauce Acidulée

*(Salade Verte – Tomates Cerises –
Saumon Fumé - Brochette de crevettes
et Médaillasson de Langouste,
Perle de Citron et mini Blinis)*

Melon de Pintadeau Farci au Foie Gras
Sauce Morilles(*)

Pommes de Terre Anna (*)
+ Fagot d'Haricots Verts (*)

 Variante possible
Filet de Saint Pierre Sauce Champagne
et son Risotto pointes d'Asperges

Cœur Moelleux Chocolat Framboise
et son Chocolat Fin

MENU CHÉRUBIN

Navette Jambon Blanc Emmental
Petite Lasagne Bolognaise
Mousse au Chocolat

(*) À RÉCHAUFFER

10€
pers

PLATEAU CUPIDON POUR 2 PERSONNES

52€

2 x Wraps de Légumes de Saison
2 x Bruschettas Tomate Séchée/Fromage Frais
2 x Dômes Foie Gras de Canard Framboise
2 x Macarons Salés
2 x Triangles Saumon Fumé Maison
2 x Navettes Jambon Blanc Emmental

1 x Mini Croque-Monsieur(*)
1 x Mini Croque Madame (*)
2 x Mini Burgers Feuilletés (*)
2 x Mini Marmites St Jacques
Sauce Champagne (*)
2 x Mini Marmites Butternut
Eclats de Foie Gras Poêlé (*)

2 x Mignardises Sucrées Fines
2 x Mini Madeleines Framboise
2 x Mini Tiramisu Ananas
2 x Petits Chocolats Fins

(*) À RÉCHAUFFER

