

2026



Guillemminot

BOUCHER, CHARCUTIER, TRAITEUR *Depuis 1965*

Saveurs de boucherie, charcuterie & traiteur à Partager

Viandes - Charcuteries - Conserves de Terrines, Plats cuisinés et Soupes régionales -
Saucissons secs sans peau régions - Pâtisserie salée & sucrée - Paniers gourmands - Carte des Fêtes



Cocktails & Apéritifs

Canapés Apéritifs _____ 38€

• *Panache de Pain blanc, Campagne et Aromatique*

Plateau assortiment de 36 pièces du moment (6 sortes) :

Jambon de Pays /Tomate séchée	Parfait de Foie Gras/Compotée
Magret de Canard Fumé/Figue sèche	Tomate Cocktail/Mozzarella
Rillettes de Saumon et Ciboulette	Blinis Saumon Fumé

Mini Bruschettas Apéritives _____ 41€

Plateau de 36 pièces (6 sortes) :

Sud-Ouest : Foie Gras Canard/Compotée Figue

Nordique : Saumon Fumé/Crème Ciboulette

Italienne : Jambon de Pays/Tomate séchée

Champenois : Andouillette/Chaource

Végétarienne : Tomate/Mozzarella

Pêcheur : Rillettes de Thon



Clubs Sandwichs _____ 41€

• *Panache de Pain blanc, Campagne et Aromatique*

Plateau assortiment de 36 pièces du moment (6 sortes) :

Mousse de Boudin Noir/Gelée de Champagne	Terrine maison
Rillettes de Porc maison	Mousse Canard Porto
Rillettes de Saumon à la Ciboulette	Mousse Chèvre

Navettes Garnies _____ 41€

Plateau assortiment de 36 pièces du moment (6 sortes) :

Panache de Navettes Nature, Pavots, Sésames	Pavots/Jambon Blanc/Emmental
Pavots/Rillettes Saumon	Parfait de Canard/Abricots
Jambon de Pays/Poivron Grillé	Sésames/Chaource/Noix
Sésames/Saumon Fumé/Ciboulette	

Verrines "Mise en Bouche" les 12 _____ 41€

4 Carpaccio Boeuf/Parmesan
4 Carpaccio Saint-Jacques Perle Citron
4 Carpaccio Saumon Fumé
12 Mini Fourchettes

Verrines "Chaudes" (en porcelaine) les 12 _____ 41€

4 Mini-Marmite Saint-Jacques Champagne
4 Mini-Marmite Foie Gras Poêlé et Butternut
4 Mini-Marmite Crevettes Safranées

Gourmandises du Charcutier _____ la pochette 5.50€

• Pochette de 20 Saucisses Cocktails
• Pochette de 20 Boudins Blancs Cocktails ou Boudins Noirs Cocktails

Pains Surprises Pain de 50 pièces

• Panaché _____ 40€ le Pain	• Charcutier _____ 40€ le Pain	• Nordique _____ 40€ le Pain
Saumon Fumé	Rillettes de Porc	(pain nordique)
Jambon de Pays	Jambon Blanc	Saumon Fumé maison
Rillettes maison	Rosette de Lyon	Rillettes Saumon maison
Mousse Canard	Terrine Fermière	Rillettes Thon maison
Roquefort	Mousse Foie	

Pain surprise Végétarien _____ 50€

60 pièces

• Poivron cheddar
• Brebis, noix, confiture d'oignons
• Tzatziki et wasabi
• Ricotta, pesto, et courgettes
• Tomato mozzarella, basilic



Mini Cocktails (à réchauffer*) Les 36 _____ 31€

Assortiment de 36 pièces (6 sortes)

Quiche Lorraine	Croissant jambon	Bouchée à la Reine
Pizza	Pâté Croûte	Feuilleté Saucisse



*à réchauffer 10 mn à Thermostat 6

Mini Feuilletés (Les 48) _____ 24€

Gougère Emmental	Allumette Fromage
Chouquette Comté	Torsade Paprika Fromage



*à réchauffer 10 mn à Thermostat 6

Mini Exotiques (à réchauffer*) Les 36 _____ 37€

Servi sur plateau avec sa petite sauce

Nems (Crabe, Porc, Crevettes)	Mini Brochette Volaille Exotique
Beignet Crevette	Samossa (Poulet, Crabe)
Rouleau Poulet	Bonbon Crevette

Le Panier "Leg'Party" (10 personnes) _____ le Panier 40€

Choux-Fleur	Bâtonnet Carotte	Bâtonnet Concombre
Radis Rose	Tomates Cocktails	Bâtonnet Radis Noir
Petites Sauces Ciboulette - Roquefort		(Base 1Kg de légumes)

Mini Madeleines Salées _____ 25€

Plateau de 48 pièces

Parfums • Pesto
• Parmesan



Nouveauté

Tous nos tarifs sont TTC. Notre tarification peut évoluer au cours de l'année 2026 en fonction de l'évolution du coût des matières premières des salaires, de la TVA et des énergies.

Les Minis Gourmandises Sucrées



Chouquettes Sucrées (Les 50) ————— **25€**

Plateau de 50 pièces (25 natures + 25 chocolats)

Mignardises Sucrées (Les 24) ————— **31€**

Plateau assortiment
de 6 à 8 sortes

(Les 60) ————— **72€**



Macarons Gourmands



Assortiment de 25
Macarons Prestiges ————— **31€**

Assortiment de 35
Macarons Prestiges ————— **43€**

Cocktail apéritif n°1 20 Pers.

Cocktail'Party le "Coton" N°1 ————— **200€**

*Cocktail à emporter pour 20 personnes
sur plateaux prêts à déguster*

8 Pièces (6 salées + 2 sucrées)

Commande
72H avant

Suggestions Salées (120 Pièces) :

36 Canapés assortis
36 Navettes assorties
36 Mini-Bruschettas assorties
Plateau de 12 Mini Verrines du moment

Suggestions Sucrées 49 Pièces) :

Plateau de 24 Mignardises Fines assorties
Plateau de 25 Macarons fins

1 Paquet de Serviettes Cocktail

● Option Glace Paillettes - les 20 Kg : 8€

● Devis avec Service - Nappage et Verrerie sur Demande

● Livraison sur Devis selon le lieu de prestation



+ de 20 personnes nous consulter.

3

Cocktail apéritif n°2 40 Pers.

Cocktail Party le "Coton" N°2

370€

Cocktail à emporter pour 40 personnes

sur plateaux prêts à déguster

8 Pièces (6 salées + 2 sucrées)

Suggestions Salées (242 Pièces):

1 Plateau de 36 Canapés Assortis
1 plateau de 36 Navettes Assorties
1 Plateau de 36 Mini Bruschettas Assorties
1 Plateau 48 Mini Madeleines salées
1 Pain Surprise Nordique 50 Pièces
1 Plateau de 36 Mini Verrines du moment

Suggestions Sucrées (85 Pièces):

1 Plateau de 60 Mignardises Fines Assorties
1 Plateau de 25 macarons Fins
+1 Paquet de Serviette Cocktail

Commande
72H avant



+ de 40 personnes
nous consulter.

Option Glace Paillettes-les 20 Kg:8€

Devis avec Service - Nappage et Verrerie sur Demande

Livraison sur Devis selon le lieu de prestation.



*Les Cocktails proposés sont pour un apéritif avant repas
ou un vin d'honneur. Pour un Cocktail déjeunatoire ou
dinatoire, il est conseillé de doubler les quantités.*

Pour vos Cocktails, nos Animations Culinaires



- Animation Saumon Fumé Maison
- Animation Foie Gras de Canard Mi-Cuit Maison
- Animation Banc d'Huîtres (en Saison)
- Animation Trancheur Italien Rouge à Volant
- Animation Plancha en Extérieur
- Animation Hot-Dog / Fajitas
- Animation Poke Bowl / Sushis

Devis
sur mesure &
disponibilité

*D'autres animations culinaires peuvent être créées
au gré de vos envies avec notre équipe commerciale.*

Offres personnalisées sur devis.



commercial@guilleminot-traiteur.com



Entrées Gourmandes

Salades Gourmandes

Grande Assiette Périgourdine 16€

Foie Gras Canard Maison - Magrets Fumés - Gésiers Canard - Jambon Pays et Salade Verte aux Pignons Pins - Compotée d'Oignons - Décors et Petite Sauce Aromatique.

Grande Assiette Nordique 16€

Saumon Fumé maison Label Rouge - Saumon Émiétté - Salade Verte - Crevettes - Citrons - Petit Pot de Rillettes - Saumon - Décors et Petite - Sauce Acidulée

Charcuterie Maison (100% Briennois !)

Présentation surplat décoré: +0.50€/parPersonne

Galantine en Croûte du Moment.....(150 gr) 5,00 €
 Ballotine de Volaille du moment.....(150 gr) 5,00 €
 Oeuf Gelée, Jambon.....La pièce 3,00 €
 Buchette Macédoine, Jambon.....La pièce 3,00 €
 Buchette Mousse Foie, Jambon.....La pièce 3,00 €

Le plateau "authenticité" pour 6 personnes

Ballottine Volaille - Terrine Paysanne - Jambon Pays Mandoline
 Sausisson cuit - Jambon Blanc. *Accompagné de sa Coupelle de Condiments*

40€

Entrées de la Mer

La pièce
 Coquille Saint Jacques (2 Noix) à Gratiner  (20 mn Th6) 9,50 €
 Coquille de Saumon en Belle Vue 8,00 €
 Timbale Fondante de Saint Jacques (Sauce St Jacques) 7,00 €
 Timbale Fondante de 2 Saumons 7,00 €
 Pamplemousse Cocktail 7,00 €
 (1/2Pamplemousse, Salade, Cocktail Crevettes, Mais, Segments pamplemousse en Décor Brochettes Crevettes)
 Bûchette Saumon Fumé/Rillettes-Saumon 5,00€

Entrées Pâtisseries salées

 **Bouchée à la Reine authentique**
 (au Ris de Veau 7,00€
 Bouchée de Fruits Mer et sa Saint Jacques.....7,00€
 Croustade de Ris de Veau Sauce Morilles.....13,00€
 Feuilleté Jambon (160 gr)..... 3,75€
 Feuilleté Saumon Oseille (200 gr)5,00€
 Petit Pâté-Croûte (150 gr).....la pièce 3,75€
 Chausson Choucroute (180 gr).....la pièce 3,75€
 Tourte Briennoise (4 personnes).....15,00€
 Quiche Lorraine (180 gr).....3,75€
 Flamiche Poireaux (180 gr).....3,75€
 Quiche Pêcheur au Saumon (180 gr).....4,50€
 Croque-Monsieur.....4,00€
 Croissant Jambon-Emmenthal.....4,00€
 Grand Pâté-Croûte (Volaille - 4 personnes).....15,00€
 Quiche Champenoise (Andouillette/Chaource).....4,00€
 Tarte à l'Oignon (180 gr).....3,75€

4

Saveur Saumon pour 12 Personnes

La Pièce: 160€

Saumon entier* en Bellevue

Avec ses Oeufs Mimosa, ses 2 Mayonnaises et sa Macédoine de Légumes

*1 Saumon entier pour 12 Personnes. Au-delà de 12 et jusqu'à 20 personnes, compter 1 supplément de 6€ par personne (1 médaillon de Saumon supplémentaire)



Escargots de Bourgogne xxl

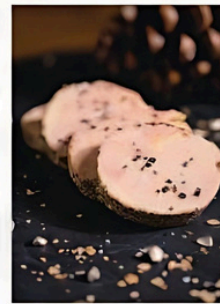
Les 12 13€

Boudin Blanc maison (130g) *Champion de France*



Boudin Blanc Nature "Tradition" Les 2 Pièces : 4,00 €
 Boudin Blanc Trufé (1%) Les 2 Pièces : 7,00 €
 Boudin Blanc "Royal" au Foie Gras Les 2 Pièces : 7,00 €

Les Foies Gras "maison" (en saison)



Les Mi-Cuits maison origine France :

Foie Gras de Canard Maison 50 gr : 10,00 €

Présentation sur plat décoré avec gelée et compotée d'oignons par personne

Les Conserves (si disponibles) :

Bloc de Foie Gras de Canard Entier (120gr)

Bloc de Foie Gras de Canard Entier (180gr)

Les Crus maison :

Foie Gras de Canard Prix selon cours marché

Foie Gras d'Oie Prix selon cours marché

Pour mieux le savourer : Petit Pot Compotée d'Oignons (100 gr) 3€



Saumon Fumé

Fumé artisanalement au bois de hêtre dans nos fumoirs

Saumon Ecosais Fumé maison..... 100 gr : 10,00 €

présentation sur plat décoré avec citrons et beurre

Saveur Langouste

Par personne : 25~30€

1/2 Langouste en Bellevue

Commande 72h auparavant

En boutique, vous retrouverez tous nos classiques de la Charcuterie Artisanale (Fromage de Tête, Boudin Noir, Terrines, Jambon, etc.)

Les Préparations Bouchères

Agneau *Label Rouge*

Gigot avec ou sans Os - Carré - Noisette



Boeuf *Label Rouge*

Coeur de Rumsteck et Rosbeef extra - Rôti de filet de boeuf et Tournedos

Rosbeef au Roquefort - Rosbeef au Foie gras

Veau *Label Rouge*

Filet de veau et Noisette de veau

Rôti de veau farci aux Morilles

Carré de veau et Noix de veau



Porc *Label Rouge*

Rôti de Porc Filet - Rôti de Porc Orloff

Filet Mignon de Porc - Carré de Porc

Volaille Fermière Extra

Terroir-Française - *Label rouge*

Pigeonette au Foie gras et Caille au Foie gras

Suprême de volaille aux Morilles et Suprême de Faisan à l'Armagnac (*en saison*)

Rôti de canard au Foie gras et Rôti de lapin farci aux Morilles

Dinde fermière & Oie fermière & Chapon fermier & Pigeon (*en saison*)

Poulet Fermier

Gibiers Extra (*en saison*)

Chevreuil - Marcassin - Faisan - Garenne

- Farces de Volaille extra ou de Veau
- Farce volaille Morilles
- Farce volaille Foie gras
- Farce Veau champignons



Truffles

Brisures truffes - Jus de truffes

Ces spécialités sont disponibles en rayon



Viandes pour vos Méchouis

Cochon de Lait à Griller (8 à 20 Kg), Tarification

Jambon Entier, Culotte d'Agneau, etc. sur

Sans la broche de cuisson.

demande

Filet de Bœuf en Croûte et sa Sauce aux Morilles

(Cru prêt à cuire - à partir de 6 personnes)

Prix au Kg suivant le cours



Spécialité

Poissons Cuisinés



Prix par Personne

Accompagnés de leur garniture de légumes

(*Riz crémé ou Julienne de légumes citron & Fleuron*)

Cassolette du Pêcheur à la Bretonne (2 poissons du moment) **17,00 €**

Cassolette de Saint Jacques - Crevettes (*sauce Safranée*) **19,00 €**

Cassolette de Lotte Noilly Prat **21,00 €**

Tresse de Lotte et Saumon Sauce Chablis et Petits Légumes **18,00 €**

Pavé Saumon et Dés de Saumon Fumé (*Beurre Ciboulette*). **15,00 €**

Poisson de la semaine (*selon arrivage*) **11,00 €**

Soufflé de Sandre Sauce Safranée **11,00 €**

Cabillaud à la Normande **15,00 €**

Paupiette de Saumon Farcie au Crabe Sauce Crevettes **15,00 €**

Viandes Cuisinées



Prix par Personne

Accompagnées de deux légumes au choix

(*Gratin Dauphinois ou Endives Braisées ou Haricots verts*)

Saveurs de Boeuf *Label Rouge*

Filet de Boeuf (200 gr - Prêt à rôtir) Sauce Porto **25,00 €**

Filet de Boeuf en Croûte (200 gr-Prêt à mettre au four) **25,00 €**

Sauce Bordelaise ou Sauce aux Morilles (*option*) **par pers :+3€**

Saveurs d'Agneau *Label Rouge* ou Agneau de l'Aube

Navarrin d'Agneau **13,00 €**

Saveurs de Veau *Label Rouge*

Noix de Veau Braisé Sauce aux Girolles **16,00 €**

Grenadin de Veau Sauce Morilles ou Sauce Girolles (150 gr) **25,00 €**

Saveurs de Porc *Label Rouge*

Jambon Braisé Sauce Porto ou Sauce Madère **13,00 €**

Jambon Braisé en croûte Sauce Porto ou Sauce Madère **13,00 €**

Porcelet Rôti à la broche (*Avec Os*) dans son Jus **13,00 €**

Filet Mignon de Porc Sauce Forestière **16,00 €**

Rôti de Porcelet Confit aux Epices sauce Foie Gras (*Sans Os*). **17,00 €**

Saveurs de Ris de Veau *Label Rouge*

Ris de Veau Braisé Sauce aux Morilles **20,00 €**

Pommes de Terre Anna et Endive entrelardée ou Fagot Haricots Verts a

Saveurs de Gibier (*en saison*)

Mitonnée de Chevreuil aux Canberries **16,00 €**

Saveurs de Volaille *Fermière ou Label Rouge*

Magret de Canard Confit Sauce Girolles. **18,00 €**

Magret de Canard Confit Crème de Morilles et ses Morilles **18,00 €**

Ballotin de Pintadeau Farcie Foie Gras **16,00 €**

Caille Farcie Périgourdine Sauce Raisin **16,00 €**

Pintadeau & Escalope Foie Gras Poêlée **19,00 €**

Suprême de Pintadeau au Vin Jaune **16,00 €**

Tous nos tarifs sont TTC. Notre tarification peut évoluer au cours de l'année 2026 en fonction de l'évolution du coût des matières premières des salaires, de la TVA et des énergies.



Les Légumes (environ 1,5 kg)

le plat de 6 Pers.

Epinard Crème	16,00 €
Ratatouille "maison"	15,00 €
Julienne de Légumes Crémée	15,00 €
Riz/Légumes	12,00 €
Endives Braisées	15,00 €
Pommes Dauphines	15,00 €
Purée "maison"	13,00 €
Champignons de Paris à la Crème	16,00 €
Gratin Dauphinois	15,00 €
Gratin de Choux-Fleur ou Gratin Brocolis	15,00 €
Pomme de Terre Grenailles	15,00 €
Risotto aux Champignons	15,00 €

Les Fromages

Sélection Fromages Affinés et Régionaux

"La comparaison Régionale" Plateau de 15 personnes **35€**

1 Chaource AOC 250 gr	1 Champs sur Barse 250 gr
1 Langres AOC 250 gr	1 Comté 200 gr
1 Roquefort 125 gr	1 Chèvre 180 gr
1 Part de Brie 100 gr	+ Mini-Beurre
+ Fruits Secs	

Autres plateaux de Fromages à partir de 2,50€ par personne
à découvrir en Boutique

Au détail à la boutique :

Chaource AOC, Reblochon, Camembert, Chèvre bûche, Roquefort, Champs-sur-Barse, Fromage Blanc, Emmental, Brie de Meaux AOC, Mussy, Munster, Fourme, etc.

Brie de Meaux Entier (3 Kg)	60,00 €
St Albroy Entier (2.1kg)	65,00 €
St Nectaire Entier (2.1kg)	35,00 €

Salade verte + vinaigrette par personne.

1,50 €

Les Tapas

Le Plateau Tapas Fromages et Charcuteries sèches (10/12 Personnes)

50€

Chaoursec	Chiffonade Jambon Sec
Saint-Maure (Rondelles)	Chorizo Sec
Camembert coupé	Comté (Batonnet)
Tête de Moine (1 boîte)	Olives et Cornichons Coupelles
Fruits Secs ou Raisin Frais (saison)	Pics Bois

Option Baguette coupée en tranches +2,00€



Idées Raclettes !

Retrouvez toutes nos offres sur notre site

Raclette Quatro 4 personnes

4 Tranches de Jambon Blanc <i>maison</i>
4 Tranches de Roulade Pistachée <i>maison</i>
4 Tranches de Jambon Sec Pays
4 Tranches de Viande des Grisons
4 Tranches de Pancetta
4 Tranches de Rosette
4 Tranches de Bacon <i>maison</i>
350g de Fromage à Raclette Nature
350g de Fromage à Raclette Fumée
350g de Fromage Morbier

Raclette Familiale 6 personnes

6 Tranches de Jambon Blanc <i>maison</i>
6 Tranches de Roulade Pistachée <i>maison</i>
6 Tranches de Jambon Sec Pays
6 Tranches de Viande des Grisons
6 Tranches de Pancetta
6 Tranches de Rosette
6 Tranches de Bacon <i>maison</i>
1 Saucisson Cuit <i>Fumé maison</i>
1 Cervelas <i>maison</i>
500g de Fromage à Raclette Nature
500g de Fromage à Raclette Fumée
500g de Fromage Morbier

1 Bouteille de Vin blanc ou Rosé offerte



la Cuisine Authentique et Nostalgique de nos Grand-Mères

Plats Uniques & Traditions à partager



Les Couscous	par Personne
Couscous 3 Viandes	11,00 €
<i>Poulet - Merguez - Boulette Viande - Semoule & Légumes - Pot Harissa</i>	
Couscous Royal 5 Viandes	14,00 €
<i>Boeuf - Agneau - Poulet - Merguez - Boulette - Semoule & Légumes - Pot Harissa</i>	

les Paëllas	
Paëlla Poulet (Base 1 Cuisse)	11,00 €
<i>Riz Paëlla au véritable Safran, Fruits de Mer, Chorizo, Crevettes, Moules</i>	
Paëlla Royale Poulet, Lapin (ou Porc) et Langoustine	14,00 €
<i>Riz Paëlla au véritable Safran, Fruits de Mer, Chorizo, Crevettes, Moules</i>	
Paëlla Poissons	19,00 €
<i>Tresse Lotte et Saumon - Saint-Jacques - Crevettes - Langoustines - Moules - Riz Paëlla au véritable Safran - Chorizo - Citron</i>	

les Potées	
Potée Champenoise - 4 Viandes	14,00 €
<i>Choux vert, Pommes de Terre, Carottes, Haricots Blancs</i>	
<i>Jarret 1/4 Sel - Saucisse de Lorraine - Poitrine et Saucisson Cuit de Porc</i>	

Le Cassoulet	
Cassoulet Royal - 4 Viandes	14,00 €
<i>Vlande Canard Confit - Poitrine et Saucisson Cuit de Porc - Saucisse de Toulouse - Haricots blancs - Tomates</i>	

Les Choucroutes	
Choucroute Briennoise (5 Garnitures)	9,00 €
<i>Choucroute label rouge champagne et graisse d'oie - Francfort - Saucisse Lorraine - Echine fumée - Saucisse blanche - Poitrine cuite - Pommes de Terre (2)</i>	
Choucroute Royale avec son 1/4 Jarret	14,00 €
<i>Choucroute label rouge champagne et graisse d'oie - 1/4 Jarret sans os (environ 200 gr) - Francfort - Saucisse Lorraine - Echine fumée - Saucisse blanche - Poitrine cuite - Pommes de Terre (2)</i>	
Choucroute de la mer	18,00 €
<i>Saumon - Cabillaud - Crevettes - Langoustine - Moules - Choucroute au Champagne - Citron</i>	
<i>Petite Sauce Champagne à part.</i>	

Le Chili Con Carne	14,00 €
<i>Viande de Boeuf Label Rouge - Haricots Rouges - Oignons - Tomates - Maïs et Riz Blanc</i>	

Les Autres Saveurs maison

Blanquette de Veau "Grand-Mère" au Chaource	par personne : 11,00 €
Boeuf Bourguignon Purée maison.....	par personne : 11,00 €
<i>(Pommes de Terre - Champignons)</i>	
Lasagnes Bolognaise (400g)	par personne : 7,00 €
Hachis Parmentier Boeuf ou Canard (400g).....	par personne : 7,00 €

Tartiflette Reblochon (400g)	Par Personne : 7,00 €
Option Charcuteries (3 sortes)	Par Personne : 3,00 €
Option Salade Verte	Par Personne : 1,50 €

La Cocotte Baeckeoffe Pour 8 personnes

Viandes de Porc, Boeuf, Agneau, Légumes: Pommes de Terre, Oignons, Carottes, Poireaux, Riesling cuit à l'étouffé dans sa cocotte Baeckeoffe. **Temps de cuisson pour le client : 3h à 180C°**

160€



Idées Pierrade & Plancha ! Retrouvez toutes nos offres sur notre site

La Pierrade pour 6 personnes


- 400g d'Emincé de Boeuf
- 400g d'Emincé de Porc
- 400g d'Emincé de Dinde
- + 300g de Mayonnaise



La Plancha pour 6/8 personnes

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 300g d'Emincé de Boeuf | 300g d'Emincé de Dinde |
| 300g d'Emincé de Porc | 300g d'Emincé de Veau |
| 300g d'Emincé de Magret de Canard | 300g de Mayonnaise |



Livraison en liaison chaude Devis Forfait pour la chauffe
Livraison sur site en container Isotherme
(Devis en fonction du lieu de prestation 
Location Etuves de maintien (10 Grilles) **150€**

Tous nos tarifs sont TTC. Notre tarification peut évoluer au cours de l'année 2026 en fonction de l'évolution du coût des matières premières des salaires, de la TVA et des énergies.



Les Saveurs Gourmandes

La Maison des Délices*

Framboisier et son Coulis

Fraisier et son Coulis (en saison)

Poirier et son Coulis

Charlotte Poires et son Coulis

Forêt Noire et sa Crème Anglaise

Cécilia (Bavarois Vanille/Chocolat) et sa Crème Anglaise

Délécie de l'Ecureuil (Mousse Chocolat, Noisette et Prâliné)

Gâteau (pour 6/8 pers) **26€**

Gâteau (pour 10/12 pers) **36€**

Les Tartes (Pour 6 personnes)

Tarte aux Pommes Alsacienne ou Feuilletée

Tarte aux Poires Amandine ou Poire Chocolat

Tarte aux Fruits de Saison *Mirabelle, Cerise, Ananas...*

Tarte aux Fraises en Saison

11€

16€

Gourmandises en Verrine

Gourmandise Italienne Framboise et Pistaches et Pipette Framboise

Gourmandise Forêt Noire et Pipette de Kirsch

Gourmandise Champenoise et Pipette de Ratafia

(Fondant Pomme-tatin - Mousse Champagne)

4,00€



La Galette des Rois Maison

Un plaisir juste en saison - pour 6/8 personnes la pièce



du 15 décembre
au 31 janvier

Menus Gourmands "entre amis"

A partir de 6 Personnes – A retirer dans nos Boutiques



Menu EXOTIQUE n°1

par personne **21€**

Entrée au choix

- Petite Salade Nordique : Salade Verte, Saumon Fumé, Crevettes, Tomates, Citron, Sauce Aneth

- Petite Salade Landaise : Salade, Jambon de Pays, Gesiers Canard, Tomates

- Galantine en croûte & ses condiments

Plat au choix

- Paëlla Poulet

- Couscous 3 Viandes

- Choucroute Briennaise

- Marmite du Pêcheur: Saumon Cabillaud & ses petits légumes

Dessert au choix

- Charlotte aux Poires, Framboisier ou Fraisier (en saison)

- Verrine Gourmande de Tiramisu au Café



Menu GOURMAND n°2

par personne **29€**

Entrée au choix

- Salade Landaise : Salade, Jambon de Pays, Gesiers Canard, Tomates

- Médallions de Saumon Frais & Macédoine

- Foie Gras de Canard Maison (40g) et Comptée Oignons

Plat au choix

- Marmite du Pêcheur: Saumon Cabillaud & ses petits légumes

- Suprême de Pintadeau au vin Jaune & Risotto Forestier

- Couscous 5 Viandes

- Paëlla au Poisson ou Royale

Dessert au choix

- Framboisier ou Forêt Noire ou Poirier



Menu "VELOUR" n°3 à emporter



9€

Entrée : Charcuteries fines (*Rosette - Saucisson cuit - Cervelas*)

Viande : Pavé Poulet Rôti

Légume : Pommes Dauphines

Fromage pour les enfants

Dessert des enfants "maison" : Feuilleté Pommes

10 enfants
minimum

Les Buffets



Informations

Présentation des produits sur plats Inox et Porcelaine, décorés et consignés. Buffets à partir de 20 personnes au minimum. Pour une commande inférieure à 20 personnes, le prix sera majoré de 10%; (choix de 3 salades dans la gamme sélectionnée)

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous conseiller au mieux sur les accords, les quantités et vous établir une offre personnalisée. Livraison sur devis. (03.25.92.80.14 / commercial@guillemot-traiteur.com)

Buffet n°1

par personne **17€**

(Pour 20 personnes minimum. Si moins de 20 personnes, nous consulter)

Salade & Crudités Maison

Pour 20 à 30 Personnes : 3 Salades au choix - 300g par personne

Pour 30 à 40 Personnes : 4 Salades au choix - 300g par personne

Pour plus de 50 Personnes : 5 Salades au choix - 300g par personne

- Salade Niçoise : Riz, Thon, Jambon, Olives, vinaigrette
- Traditionnel Taboulé : Taboulé, Raisins Blonds, Menthe et Coriandre
- Salade du Pêcheur : Thon, Pomme de Terre, Mayonnaise, Persil
- Salade de Pâtes Campagnarde : Pâtes, Poulet, Poivrons, Sauce Vinaigrette
- Le Tzatziki : Concombres, Feta et Sauce Tzatziki, Ail, Aneth
- Le Céleri Rémoulade Frais

Charcuteries (150g par personne)

- Terrine Paysanne Maison (1 tranche)
- Roulade de Jambon Pistachée Maison (1 tranche)
- Saucisson Cuit (1 tranche)
- Cervelas Maison (1 tranche) & Coupelles de Cornichons

Viandes (150g par personnes)

- Poulet Cuit à la Broche (1 tranche)
- Rôti de Porc à la moutarde cuit en Rôtissoire (2 tranches)
- Coupelles de Moutarde et Mayonnaise

Fromage et Salade

- Brie de Meaux (70g), Salade Verte (20g) et Sa Vinaigrette de Reims

Dessert : Tarte aux Pommes maison (1 part)

Suggestion pour compléter votre buffet

- Terrine de saumon en Timbale, macédoine de légumes, sauce au herbes (+4€/pers.)
- Jambon de pays (1,50€/pers.)
- Bœuf Rôti Label Rouge (2 tranches) Coupelles de mayonnaise (+5€/pers.)
- Entremets au choix (+3,50€/pers.)

Saumon en Bellevue'Party

Saumon entier pour 12 Pers. accompagné de ses Cassolettes & Oeuf Mimosa - Macédoine de Légumes - Sauce Verte - Sauce Mayonnaise - Citrons

160€



Jambon à L'Os entier (froid) braisé au Ratafia

et sa Sauce Béarnaise froide avec son Portant et son Couteau.

Pour 40-45 Pers (10/11Kg en Moyenne)

160€

9

Buffet n°2

par personne **25€**

Salade & Crudités Maison

Pour 20 à 30 Personnes : 3 Salades au choix - 300g par personne

Pour 30 à 40 Personnes : 4 Salades au choix - 300g par personne

Pour plus de 50 Personnes : 5 Salades au choix - 300g par personne

- Salade Niçoise : Riz, Thon, Jambon, Olives, vinaigrette
- Traditionnel Taboulé : Taboulé, Raisins Blonds, Menthe et Coriandre
- Salade du Pêcheur : Thon, Pomme de Terre, Mayonnaise, Persil
- Salade de Pâtes Campagnarde : Pâtes, Poulet, Poivrons, Sauce Vinaigrette
- Le Tzatziki : Concombres, Feta et Sauce Tzatziki, Ail, Aneth

Charcuteries (150g par personne)

- La Terrine Paysanne Maison (1 tranche)
- La Roulade de Jambon Pistachée Maison (1 tranche)
- La Rosette de Lyon (1 tranche)
- Le Saucisson Cuit (1 tranche)
- Jambon de Pays (1 tranche) & Coupelles de Cornichons

Viandes (150g par personne)

- Le Rôti de Bœuf Rôti à la Broche (1 tranche)
- Le Rôti de Volaille Farci aux Petits Légumes (1 tranche)
- Le Rôti de Porc à la moutarde cuit en Rôtissoire (1 tranche)
- Coupelles de Moutarde et Mayonnaise

Poisson (1 Part)

- Entremet de 2 Saumons en Timbale, Macédoine de Légumes, Mayonnaise

Fromages & Salade

- Assortiment de Fromages affinés de nos Régions (70g) avec Raisin ou Fruits Secs
- Salade Verte (20g), Vinaigrette de Reims

Dessert Maison (1 part)

Framboisier **ou** Fraiser "maison" (En saison) / **ou** Forêt Noire et son Coulis

Tous nos tarifs sont TTC. Notre tarification peut évoluer au cours de l'année 2026 en fonction de l'évolution du coût des matières premières des salaires, de la TVA et des énergies.

Présentation soignée avec ou sans pièces de décoration selon les containers de stockage sur le site de la livraison

Buffet n°3 par pers 35€

Salades (250g par personne)

- Salade Italienne: Tomates émincées (au Centre Pot de Buratta), Oignons Rouges, Crème Balsamique
- Salade Landaise : Base Haricots Verts, Gésiers Canard, Tomates Cerises, Magret Canard Fumé, Chiffonade de Jambon Sec
- Salade Ceasar : Base riz, Poulet Braisé Épices, Parmesan, Sauce Ceasar Tomates Cerises.
- Salade Traditionnelle Taboulé: Taboulé, Raisins Blonds, Menthe et Coriandre
- Salade Tzatziki: Concombres, Feta et Sauce Tzatziki, ail, aneth

Charcuteries

- La Terrine Paysanne Entière à découper au Bufet (2,5kg)
- La Roulade de Jambon Pistaché Maison - La Rosette de Lyon
- Le Jambon de Pays
- Le Saucisson Cuit Maison
- Coupelles de Condiments Cornichons

Poisson

- Saumon Fumé Maison (50g) et ses Coupelles de Beurre et Citron

Foie Gras

- Foie Gras de Canard Maison et sa Coupelle de Comptée d'Oignons (30g)

Viandes (150g par personne)

- Le Rôti de Boeuf Rôti à la Broche et Sa Sauce Béarnaise
- La Noix de Veau Label Rouge Braisé au Four
- Le Rôti de Porc à la Moutarde Cuit en Rôtissoire
- Coupelles de Moutarde et Mayonnaise

Fromages & Salade verte

- Assortiment de Fromages affinés de nos Régions (70g) au lait de Chèvre, Vache et brebis
- Salade Verte (20g), Vinaigrette de Reims

Dessert (1 part + 2 Verrines)

- Framboisier et son coulis ou Forêt Noire et son Coulis
- Verrines Porcelaine : Mousse Chocolat & Tiramisu Framboise

Saumon en Bellevue'Party

Saumon entier pour 12 Pers. accompagné de ses Cassolettes & Oeuf Mimosa - Macédoine de Légumes - Sauce Verte - Sauce Mayonnaise - Citrons

160€



Jambon à L'Os entier (froid) braisé au Ratafia

et sa Sauce Béarnaise froide avec son Portant et son Couteau, Pour 40-45 Pers (10/11 Kg en Moyenne)

160€

Je crée mon Buffet

Les Salades Composées*

Conditionnée **en barquette de 1kg** sous atmosphère protégée

Date Limite de Consommation : 8 Jours garantis

Salade Charcutière P. de terre - Francfort-Vinaigrette. **le Kg: 14,90€**

Salade Pêcheur P. de terre - Thon - Mayonnaise aux Herbes

Salade Taboulé aux Raisins Semoule Légumes et Menthe

Salade Pâtes Saumon Pâtes-Saumon - Poivrons - Sauce Remoulade

Salade de Pâtes Campagnarde Pâtes - Poulet - Poivrons - Sauce Vinaigrette

Salade de Riz Niçoise Riz-Thon - Jambon - Olives - Vinaigrette

Salade Piémontaise P. de Terre - Cornichons Câpres - Mayonnaise

Salade Cervelas Vinaigrette Cervelas Maison - Vinaigrette

Salade Trio de Choux Choux - Jambon - Emmental

Salade Russe Œuf Tomates - Sauce Rémoulade

Salade aux Perles Marines (Pâtes en perles - Œufs de Truites.) **le Kg: 19,00€**

Salade Neptune P. de Terre (Saumon - Courgette - Mayonnaise)

Champignons à la Grecque (Champignons Paris - Sauce Grecque)

Carottes Râpées (Carottes fraîchement râpées - Vinaigrette à part)

Concombres (Fraichement Coupé Vinaigrette) **le Kg: 12,00€**

Céleri Rémoulade Frais (Céleri frais sauce rémoulade)

Betteraves Vinaigrettes (Betteraves cube et Vinaigrette)

(Prévoir 400g par personne - Choix d'au moins 3 sortes (Barquette d'1 kg))

Charcuteries (150g).....Par personne: 5,00€

1 Tr. Roulade de Jambon Pistachée - 1 Demie Tr. Terrine Maison

1 Tr. Rosette de Lyon - 1 Tr. Saucisson cuit - 1 Tr. Jambon Sec - Cornichons

Terrines Entières maison (environ 2,5kg) La Pièce

Terrine de Lapin.....45€

Terrine de Campagne Nature30€

Terrine Fermière...30€

Terrine Paysanne.....45€

Viandes Froides

Formule N°1 Base 200gr..... **Par personne : 6,00€**

1 Tr Roti Porc à la Broche - 1 Tr Roti de Boeuf à la Broche

1 Morceau de Poulet à la Broche - Ramequins Mayonnaise & Moutarde

Formule N°2 Base 150gr..... **Par personne : 6,50€**

1 Tr Roti Porc à la Broche - 1 Tr Roti de Boeuf à la Broche

1 Tr de Roti de Veau Cuit - Ramequins Mayonnaise & Moutarde

Poissons Froids : voir Page 5

Fromages : voir Page 8

Livraison sur site en container isotherme (Devis en fonction du lieu de prestation) Offre sous réserve de disponibilité des produits et du planning



Tous nos tarifs sont TTC. Notre tarification peut évoluer au cours de l'année 2026 en fonction de l'évolution du coût des matières premières des salaires, de la TVA et des énergies.

Menu Emeraude

A retirer dans nos boutiques

Entrée + Plat (Viande ou Poisson) + Fromages + Dessert 40€
par personne



Entrée au Choix

Assiette Gourmande de la Mer

Saumon Fumé (80g), Carpaccio de Saint-Jacques, Cuillère de Rilette de Saumon, Mesclun Aromatique

ou Assiette Gourmande de Foie Gras

Foie gras de Canard (50g), Cocotte de Foie Gras Pôelé, Butternut, Mesclun Aromatique Au Magret Fumé
Mesclun Aromatique de Vinaigrette et sa Brioche

Poisson au Choix

Entrelacée de Lotte de Saumon sur Lit de Poireau
& Crumble de Légumes Sauce Noilly Prat

ou Marmite de Saint-Jacques et Crevettes, Sauce safranée
sur lit de petits Légumes

Viande au Choix

Suprême de Pintadeau au Vin Jaune et son Escalope de Foie Gras Pôlée

+ Effeilletée de Pommes de Terre et Fagot d'Haricots Verts

ou Magret de Canard Confit Sauce Girolles + Pommes Anna et Fagot
d'Haricots Verts

ou Caille Farcie Foie Gras Sauce aux Raisins + Pommes Anna et Fagot
d'Haricots Verts

ou Carré de 3 Côtes d'Agneau Sauce Vigneronne

+ Effeilletée de Pomme de Terre et Fagot de Haricots Vert

Fromages

Dégustation de Trio de Fromages affinés de nos Terroirs

Mesclun et Vinaigrette de Reims

Dessert (Compris)

Entremet Individuel en Verrine du Moment

ou Entremet à Partager

Voir
Page
Dessert

Services + Guillemintot

Guillemintot Traiteur peut aussi s'occuper de (*Devis sur demande*) :

La mise en place du nappage et des couverts ;

Le service du Buffet (1 Serveur pour 50 convives) ;

Le service à l'Assiette (Personnel qualifié : cuisine et salle)

Le personnel :

Nous pouvons vous proposer dans nos prestations les compétences de maîtres d'Hôtel, cuisiniers, hôtesse de service. Notre service commercial vous établira un devis sur mesure.

Art de la table et du matériel :

Devis de votre vaisselle et nappage par nos partenaires.

Feuille fournie par nos soins. Nos Partenaires :

LC Beauvoir : 03 25 92 74 23

Location Etuves Mixtes 10 niveaux

Décoration : *Devis sur demande*

Cave à Vins et les Softs - Accord Mets-Vins de notre caviste.

Café avec percolateur : 100 -150 tasses

Glace Paillettes : 8 € le sac de 20 kg

Livraison : Forfait Aller Retour, (départ Brienne) *Devis sur demande*

Reprise du Matériel : même tarification que Livraison

Transport et Livraison

Assurés en camions frigorifiques garantissant la qualité de fraîcheur des produits jusqu'au lieu de livraison. Nous consulter pour connaître le coût.

Conditions Générales de Prestations

Article 1 : Généralités

Les dispositions des présentes conditions générales de prestations constituent la loi des parties et impliquent donc l'adhésion sans réserve du client aux présentes conditions dont il reconnaît avoir une parfaite connaissance. Elle s'applique à toutes les prestations réalisées par la société GUILLEMINOT TRAITEUR.

Article 2 : réception des ordres et réservation

Tout client qui souhaite avoir recours à la Société GUILLEMINOT TRAITEUR dans le cadre de l'organisation d'une prestation doit adresser à la Société GUILLEMINOT TRAITEUR, une commande écrite sollicitant l'intervention de la Société GUILLEMINOT TRAITEUR et précisant la date et le lieu de la prestation, le nombre approximatif de couverts. En cas d'acceptation, le client s'engage à verser à la Société GUILLEMINOT TRAITEUR un chèque d'acompte d'un montant de 50% de la prestation qui seront encaissés à réception. Postérieurement à la réception de ce chèque d'arrhes, la Société GUILLEMINOT TRAITEUR et le client s'engagent dans un délai maximal de 3 mois à définir de façon précise les conditions des prestations qui seront effectuées par la Société GUILLEMINOT TRAITEUR au profit du client. Ces conditions précises seront confirmées par courrier, par la Société GUILLEMINOT TRAITEUR. A défaut de contestation par le client des conditions précises figurant dans ce courrier, dans un délai de 15 jours maximum après sa réception. Les conditions des prestations qui y sont relatées seront irréfragables et considérées comme étant acceptées par le client. La commande sera alors irréfragable et réputée comme étant ferme et définitive.

Article 3 : annulation de commande

Sauf cas de force majeure, la Société GUILLEMINOT TRAITEUR n'acceptera aucune annulation de la commande ferme qui lui a été passée dans les conditions définies à l'article précédent dès lors que celle-ci interviendra moins de 3 mois avant la date prévue pour la prestation.

En cas d'annulation moins de 3 mois avant la date de la prestation, la Société GUILLEMINOT TRAITEUR conservera l'intégralité des arrhes qui lui auront été versés par le client.

Article 4 : conditions d'exécution des prestations

La Société GUILLEMINOT TRAITEUR s'engage à exécuter les prestations qui lui sont confiées par le client dans les conditions fixées par la commande ferme confirmée par écrit.

Article 5 : prix et paiement

Les prestations effectuées par la Société GUILLEMINOT TRAITEUR seront facturées au client conformément au moment figurant dans la lettre de confirmation valant commande ferme établie par la Société GUILLEMINOT TRAITEUR. Le client s'engage à procéder au règlement de la facture émise par la Société GUILLEMINOT TRAITEUR dans les conditions suivantes : 80 % du montant de la facture devra être réglé 15 jours avant la date prévue pour la prestation. Le solde devant être versé au plus tard dans un délai de 8 jours à compter de la date de la prestation. Les prix figurant sur la facture s'entendent nets de tout escompte. A défaut de paiement total ou partiel du prix à l'échéance résultant des délais prévus dans les présentes conditions générales de prestations et figurant sur les factures, le client sera redevable de plein droit d'une pénalité de retard égale à 2 fois le taux de l'intérêt légal en vigueur à la date du paiement conformément aux dispositions de la loi du 15 mai 2001, cette pénalité étant exigible dès le dépassement de l'échéance de paiement. Cette pénalité sera assise sur la totalité du prix non payé à l'échéance et courra jusqu'à la date de parfait paiement du prix en principal, frais et accessoires. Par ailleurs, en cas de non paiement par le client de tout ou partie du prix à l'échéance fixée, la Société GUILLEMINOT TRAITEUR sera en droit de suspendre de plein droit l'exécution de toutes ses prestations sans que le client ne puisse lui réclamer quelques dommages et intérêts ou indemnités d'aucune sorte.

Conseils de préparation et de réchauffage

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 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 !!!



Guilleminot

BOUCHER, CHARCUTIER, TRAITEUR DEPUIS 1967

Questions à vous poser pour définir vos besoins

Quel est le type d'événement et sa date ?

(Mariage, anniversaire, séminaire, etc., et la date exacte de votre événement.)

Combien de personnes seront présentes ?

(Précisez si ce nombre inclut des enfants ou des invités avec des besoins spécifiques.)

Quel type de service souhaitez-vous ?

Buffet (froid ou chaud)

Cocktail dînatoire

Livraison

Service à table

Autre : _____

Avez-vous des restrictions alimentaires ou des préférences spécifiques ?

(Allergies, options végétariennes/véganes, sans gluten, etc.)

Quel est votre budget approximatif ?

(Cela nous aidera à vous proposer une offre adaptée à vos attentes.)

Lors de votre demande de devis, merci de préciser :

Nom et Prénom



vos numéro de téléphone et adresse mail



vos adresse postale

Je prépare mon évènement...
Mes choix, mes envies, mes questions traiteurs

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....


.....

Pour toute demande de devis ou question, une seule adresse mail



commercial@guilleminot-traiteur.com





Pour toute demande de devis, une seule adresse mail
commercial@guillemot-traiteur.com



Guillemot

MAÎTRE ARTISAN DEPUIS 1965

www.guillemot-traiteur.com



Le spécialiste de la choucroute Auboise, à déguster lors de la foire de Brienne, le 3ème Week-End de Septembre de chaque année !

À Brienne-le-Château
28 rue Jean-Jaurès

03 25 92 80 14

À Pont-Sainte-Marie
6 avenue des Tirverts

Marché des Écrevolles
03 25 46 75 80