2026/2027

Le goût
de vos instants précieux

Guilleminot

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

Minin Bruschettas Apéritives — 41€

Plateau de 36 pièces (6 sortes):

Sud-Ouest: Foie Gras Canard/Compotée Figues
Nordique: Saumon Fumé/Crème Ciboulette
Italienne: Jambon de Pays/Tomate sechée
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
Rillettes de Porc maison
Rillettes de Saumon à la Ciboulette
Terrine maison
Mousse Canard Porto
Mousse Chèvre

Navettes Garnies — 41€

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

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

Verrines "Mise en Bouche" — 41€

Les 12

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

Verrines "Chaudes" — 41€

(en porcelaine) les 12

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

Gourmandises du Charcutier — 5.50€

La pochette

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

- Saumon Fumé
- Jambon de Pays
- Rillettes maison
- Mousse Canard Roquefort

Charcutier — 40€ le Pain

- Rillettes de Porc
- Jambon Blanc
- Rosette de Lyon
- Terrine Fermière Mousse Foie

Nordique *(pain nordique)* — 40€ le Pain

- Saumon Fumé maison
- Rillettes Saumon maison
- Rillettes Thon maison

Pain surprise Végétarien — 50€

60 pièces

Nouveauté

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



Mini Cocktails (à réchaufer*) — 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 (à réchaufer*) — 24€

Assortiment de 48 pièces (4 sortes)

Gougère Emmental
Chouquette Comté
Allumette Fromage
Torsade Paprika Fromage

**à réchauffer 10 mn à Thermostat 6*

Mini Exotiques (à réchaufer*) — 37€

Assortiment de 36 pièces (6 sortes)
Servi sur plateau avec sa petite sauce

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

**à réchauffer 10 mn à Thermostat 6*

Le Panier "Leg'Party" — 40€

Base 1Kg de légumes

- Choux-Fleur
- Radis Rose
- Bâtonnet Carotte
- Tomates Cocktails
- Bâtonnet Concombre
- Bâtonnet Radis Noir

Mini Madeleines Salées — 25€

Plateau de 48 pièces

Nouveauté



Parfums
- Pesto
- Parmesan

Tous nos tarifs sont TTC. Notre tarification peut évoluer au cours de l'année 2027 en fonction de l'évolution du coût des matières premières des salaires, de la TVA et des énergies.

Les Minis Gourmandises Sucrées



Chouquettes Sucrées — 25€
Plateau de 50 pièces (25 natures + 25 chocolats)

Mignardises Sucrées
Plateau assortiment de 6 à 8 sortes

Par 24 — 31€

Par 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



+de 20 personnes nous consulter.

Option Glace Paillettes : 20 Kg pour 8€
Devis avec Service - Nappage et Verrerie sur Demande
Livraison sur Devis selon le lieu de prestation.

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)

Commande 72H avant



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 Serviettes Cocktail

+ de 40 personnes nous consulter.

Option Glace Paillettes : 20 Kg pour 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

Foie Gras Canard Maison - Magrets Fumés - Gésiers Canard - Jambon Pays et Salade Verte aux Pignons Pins - Compotée d'Oignons - Décors et Petite Sauce Arômatique. **16€**

Grande Assiette Nordique

Saumon Fumé maison Label Rouge - Saumon Émiétté - Salade Verte - Crevettes - Citrons - Petit Pot de Rillettes - Saumon - Décors et Petite - Sauce Acidulée **16€**

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 Fole, 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** *(20mn Th6)*.....**9,50 €**
Coquille de Saumon en Belle Vue.....**8,00 €**
Timbale Fondante de Saint Jacques *(et sa St Jacques)*.....**7,00 €**
Timbale Fondante de 2 Saumons.....**7,00 €**
Pamplemousse Cocktail.....**7,00 €**
(1/2Pamplemousse, Salade, Cocktail Crevettes, Maïs, Segments pamplemousse en Décor et Brochettes Crevettes)
Bûchette Saumon Fumé/Rillettes-Saumon.....**5,00 €**

Entrées Pâtissières 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 €**

Saveur Saumon *pour 12 Personnes* — 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

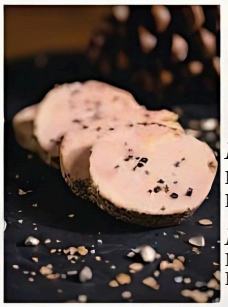
Les 12 **13€**

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



Boudin Blanc Nature "Tradition"..2 Pièces : 4,00 €
Boudin Blanc Truffé (1%).....2 Pièces : 7,00 €
Boudin Blanc "Royal" au Foie Gras2 Pièces : 7,00 €

Les Foies Gras "maison" *(en saison)*



Les *Mi-Cuits* *origine France*:
Foie Gras de Canard Maison ... **50 gr: 10,00 €**
Présentation sur plat décoré avecgelée 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 "maison"



Fumé artisanalement au bois de hêtre dans nos fumoirs

Saumon Ecossais — 100 gr : 10,00 €

présentation sur plat décoré avec citrons et beurre

Saveur Langouste

1/2 Langouste en Bellevue

Par personne: **25~30€**
Commande 72h auparavant

En boutique, vous retrouverez tous nos classiques Multimédaillés *(Fromage de Tête, Boudin Noir, Terrines, Jambon Blanc...)*

Les Préparations Bouchères

Extra frais & maison

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



Truffes
Brisures truffes - Jus de truffes
Ces spécialités sont disponibles en rayon



Viandes pour vos Méchouis
Cochon de Lait à Griller (*8 à 20 Kg*), Jambon Entier, Culotte d'Agneau, etc.
Sans la broche de cuisson.

Tarification sur demande

Filet de Boeuf en Croûte et sa Sauce aux Morilles

(Cru prêt à cuire - à partir de 6 personnes)
Prix au Kg suivant le cours



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

Saveurs de Gibier *(en saison)*

Mitonnée de Chevreuil aux Cranberries	**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 2027 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 Langres AOC 250 gr
1 Roquefort 125 gr
1 Part de Brie 100 gr
1 Champs sur Barse 250 gr
1 Comté 200 gr
1 Chèvre 180 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 Albray *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 **50€**
(10/12 Personnes)

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

Option Baguette coupée en tranches +2,50€



Idées Raclettes !

Retrouvez toutes nos offres sur notre site

Raclette Quatro 4 personnes

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

1 Bouteille de Vin blanc ou Rosé offerte*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Vous êtes invités à consommer avec modération.

la Cuisine Authentique et Nostalgique de nos Grand-Mères
Plats Uniques & Traditions à partager




Les Couscous

par Personne

Couscous 3 Viandes..... 11,00 €
Poulet-Merguez - Boulette Viande - Semoule & Légumes - Pot Harissa

Couscous Royal 5 Viandes..... 14,00 €
Boeuf-Agneau-Poulet - Merguez - Boulette - Semoule & Légumes - Pot Harissa

Les Paëllas

Paëlla Poulet *(Base 1 Cuisse)*..... 11,00 €
Riz Paella au véritable Safran, Fruits de Mer, Chorizo, Crevettes, Moules

Paëlla Royale..... 14,00 €
Poulet, Lapin (ou Porc) et Langoustine
Riz Paëlla au véritable Safran, Fruits de Mer, Chorizo, Crevettes, Moules

Paëlla Poissons..... 19,00 €
Tresse Lotte et Saumon - Saint-Jacques - Crevettes - Langoustines-Moules -
Riz Paëlla au véritable Safran - Chorizo - Citron

La Potées

Potée Champenoise - 4 Viandes..... 14,00 €
Choux vert, Pommes de Terre, Carottes, Haricots Blancs
Jarret 1/4 Sel-Saucisse de Loraine - Poitrine et Saucisson Cuit de Porc

Le Cassoulet

Cassoulet Royal - 4 Viandes.....14,00 €
Vlande Canard Confit - Poitrine et Saucisson Cuit de Porc - Saucisse de Toulouse-
Haricots blancs - Tomates

Les Choucroutes

Choucroute Briennoise (5 Garnitures).....9,00 €
Choucroute label rouge champagne et graisse d'oie - Francfort - Saucisse
Lorraine - Echine fumée - Saucisse blanche - Poitrine cuite - Pommes de Terre

Choucroute Royale avec son 1/4 Jarret..... 14,00 €
Choucroute label rouge champagne et graisse d'oie - 1/4 Jarret sans os (environ
200 gr) - Francfort - Saucisse Lorraine - Echine fumée - Saucisse blanche -
Poitrine culte - Pommes de Terre

Choucroute de la mer.....18,00 €
Saumon-Cabillaud - Crevettes - Langoustine - Moules - Choucroute au
Champagne-Citron. *Petite Sauce Champagne à part.*

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

Les Autres Saveurs maison

Blanquette de Veau "Grand-Mère" au Chaource **par personne : 11,00 €**
Bœuf Bourguignon Purée maison..... **par personne : 11,00 €**
(*Pommes de Terre - Champignons*)
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 8/10 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 Porc
300g d'Emincé de Magret de Canard
300g d'Emincé de Dinde
300g d'Emincé de Veau
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 2027 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
Délice 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)*..... 11€

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..... 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€



La Galette des Rois Maison
pour 6/8 personnes la pièce



Menus Gourmands "entre amis"

A partir de 6 Personnes
A retirer dans nos Boutiques

à emporter!

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 Briennoise
- 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
- Médaillons de Saumon Frais & Macédoine
- Foie Gras de Canard Maison (40g) et Compotée 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



Entrée: Charcuteries fines (Rosette - Saucisson cuit - Cervelas)
Viande: Pavé Poulet Rôti
Fromage pour les enfants
Légume : Pommes Dauphines
Dessert des enfants "maison" : Feuilleté Pommes

10 enfants minimum

Commande à passer au minimum 72h avant (jours ouvrables)

Les Buffets



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 ofre personnalisée.
Livraison sur devis. (03.25.92.80.14 /commercial@guilleminot-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 completer votre buffet
- Terrine de saumon en Timbale, macédoine de légumes, sauce au herbes (+4€/pers.)
- Jambon de pays (1,50€/pers.)
- Boeuf 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 (10/11 Kg en Moyenne)
160€

Buffet n°2

par personne **25€**

Pour 20 personnes minimum.

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*

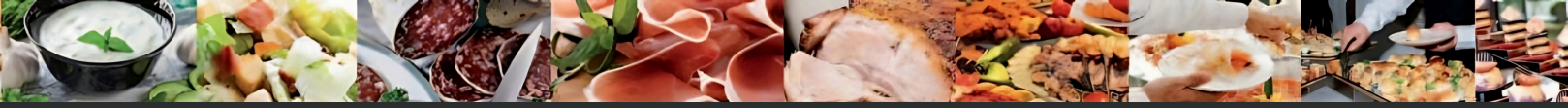
Viandes *(150g par personne)*
- Le Rôti de Boeuf Rôti à la Broche *(1 tranche)*
- Le Rôti de Volaille Farci aux Petits Légumes *(1 tranche)*
- Le Rôti de Porc à la moutarde cuit en Rôtissoire *(1 tranche)*
- *Coupelles de Moutarde et Mayonnaise*

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 2027 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 personne **35€**

Pour 20 personnes minimum.

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 Pistachée 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 Compotée 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***

le Kg: 14,90€

Salade Charcutière *P. de terre - Francfort-Vinaigrette.*
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*

le Kg: 19,00€

Salade aux Perles Marines *Pâtes en perles - Œufs de Truites.*
Salade Neptune P. de Terre *Saumon - Courgette - Mayonnaise*
Champignons à la Grecque *Champignons Paris - Sauce Grecque*

le Kg: 12,00€

Carottes Râpées *Carottes fraîchement râpées - Vinaigrette à part*
Concombres *Fraichement Coupé Vinaigrette*
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 Fermière...**30€**
Terrine de Campagne Nature .....**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 2027 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 Rillette 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

Commande minimum 8 jours avant
Livraison en supplément

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 Pôelée + Effeuilletée 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 + Effeuilletée 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 + Guilleminot

Guilleminot 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, hôtesses de service. Notre service commercial vous établiera 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 reconnait 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 encaissé 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 efectuées 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 11 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 boite 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.
- **VOLAILLE 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

votre numéro de téléphone et adresse mail

votre adresse postale

Je prépare mon evènement...

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@guilleminot-traiteur.com

Guilleminot
MAÎTRE ARTISAN DEPUIS 1965

www.guilleminot-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