MAISON

Guilleminot

BOUCHER, CHARCUTIER, TRAITEUR DEPUIS 1967

CARTE & MENUS *des Fêtes* 2026

Pains Surprises & Apéritifs
Boudins Blancs Maison
Foie Gras de Canard Maison
Saumon Fumé Maison
Langouste à la Parisienne

Coquille Saint-Jacques
Viandes et Poissons Traiteur
Viandes et Volailles *Label Rouge*
Menus Gourmands
Desserts et Galettes

Fêtes gourmandes ♡

CARTE DES FÊTES 2026

APÉRITIFS

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 & rillette de saumon maison sur pain nordique

- Pain surprise Végétarien 60 pièces ..... **50,00€**
Poivrons Cheddar, Brebis Noix, Tzatziki Wasabi, Ricotta Pesto, Tomate Mozzarella

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

- 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)

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 DE CANARD MAISON MI-CUIT

160,00€/kg
env. 10,00€

(la part, env. 60g) 100% France IGP,
Présentation sur plat décoré, avec gelée & compotée d'oignons 0,50€/pers.

FOIE GRAS D'OIE MAISON MI-CUIT

170,00€/kg
env. 11,00€

(la part, env. 60g) 100% France IGP,
Présentation sur plat décoré, avec gelée & compotée d'oignons 0,50€/pers.

BOUDIN BLANC MAISON

Emballé sous vide par 2 pièces (2x130g)

- Boudin blanc nature "Tradition" ..... **4,00€**
- Boudin blanc Truffé (1%) ..... **7,00€**

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

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



BOUCHÉES

- Bouchée à la Reine (ris de veau) ..... **7,00€**
Croûte pur beurre, sauce reine au ris de veau

- Bouchée de Fruits de mer & sa Saint-Jacques ..... **7,00€**
Crevettes avec sa noix de Saint-Jacques, croûte pur beurre, sauce aux fruits de mer

CROUSTADE

- Croustade Ris de veau ..... **13,00€**
Croustade feuilletée pur beurre, ris de veau poché, sauce morilles avec sa morille

CHARCUTERIE DES FÊTES

- Galantine Canard au coeur de Foie Gras .... **6,00€**
Terrine en croûte, viande de canard, coeur Foie Gras

- Galantine Ris de Veau et Girolles ..... **6,00€**
Terrine en croûte, ris de veau poché aux girolles

BALLOTINES

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 & Foie gras *(130g)* .. **5,00€**
Poulet fermier Label rouge, désossé, farce de volaille et porc, médaillon de foie gras de canard

- Ballotine de porcelet de lait *(130g)* ..... **5,00€**
Recette de Noël. Porcelet désossé, farce au porc et médaillon de foie gras de canard

Plateau de charcuteries pour 6 pers. ..... **45,00€**
Ballotines du moment, jambon cuit truffé, jambon sec italien, mandoline de Parme, cochon de lait accompagné de ses condiments

ENTRÉES DE LA MER

Saumon Fumé maison le kg ..... **89,00€**
La part, env 100g ..... 8,90€
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 ..... **10,00€**
2 noix de Saint-Jacques à gratiner

Coquille de Saumon en Bellevue ..... **8,00€**
Rouleau de filet de saumon Label rouge cuit avec sa garniture macédoine, présenté en coquille minérale

Timbale de noix de Saint-Jacques ..... **8,00€**
Terrine de poissons en timbale, Saint-Jacques pochée sur lit de macédoine, présenté en coquille minérale

CARTE DES FÊTES 2026

ENTRÉES DE LA MER

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

SAUMON BELLEVUE (*).....**170€**
Saumon cuit lentement, ceuf mimosa, 2 mayonnaises, macédoine de légumes
(*) Sans tête, ni queue : Double filet sans arrête (commande pour 12 Pers. Supplément de 6€/pers. (1 Médaillon de saumon supp.)

LANGOUSTE
1/2 langouste à la Parisienne ..... **29,00€**
Macédoine, Mayonnaise

PLATEAU D'HUITRES & DE GAMBAS
Sur commande, 5 jours à l'avance.
Prix selon le cours du marché

PLATS UNIQUES EN FAMILLE

- **Paëlla Poissons** ..... **18,00€**
Pavés de saumons, St-Jacques, Moules, Riz aux Fruits de Mer
- **Choucroute de la Mer** ..... **18,00€**
Saumon, Cabillaud, St-Jacques, Choucroute Cuite, Pommes de Terre sauce Champagne
- **Cassoulet Royal** ..... **14,00€**
(option : 1 escalope foie gras poêlée +5,00€)
- **Couscous Royal** ..... **14,00€**
Boeuf, Agneau, Poulet, Merguez, Boulettes

PLATS

POISSONS

- **Marmite du Pêcheur** ..... **17,00€**
Cabillaud, Saumon, Crevettes, crème citron/ciboulette et Julienne de légumes
- **Marmite de St-Jacques et Gambas** ... **19,00€**
Noix de Saint-Jacques, gambas, sauce Safranée, lit de petits légumes
- **Filet de Daurade Royale** ..... **17,00€**
Sauce Chablis, Julienne de légumes et Flan Carottes
- **Cassolette de Lotte à l'Armoricaine** .... **19,00€**
sur lit de Julienne de légumes



VIANDES

- **Filet Mignon de Veau crème morilles** ..... **22,00€**
Filet mignon de veau braisé, sauce aux morilles, gratin Dauphinois et fagot d'haricots verts QTÉ LIMITÉE !
- **Cocotte de Ris de Veau** ..... **21,00€**
Crème morilles, Gratin Dauphinois et fagot d'haricots verts
- **Caille Farcie au Foie Gras** ..... **18,00€**
Caille désossée, sauce au Foie Gras, gratin Dauphinois et fagot d'haricots verts
- **Suprême de Chapon** ..... **22,00€**
Escalope de foie gras poêlée, sauce Vin Jaune, Pommes de terre Anna, fagot d'haricots verts
- **Mitonné de Chevreuil** ..... **16,00€**
Sauce grand veneur et cranberries, gratin Dauphinois et fagot d'haricots verts

TOUTES NOS SAUCES SONT DISPONIBLES À LA VENTE AU LITRE

VOLAILLES RÔTIES (au kg)

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

- **Dinde entière Fermière** Label Rouge
Farce fine au foie gras de Canard
8/10 Pers. ..... **37,00€/kg**
- **Chapon entier Fermier** Label Rouge
Farce fine aux morilles et à l'Armagnac
6/8 Pers. ..... **39,00€/kg**
- **Pintade entière Fermière** Label Rouge
Farce aux marrons et aux raisins
4 Pers ..... **29,00€/kg**



ACCOMPAGNEMENT

- **Plat de gratin Dauphinois maison** ... **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!



CARTE DES FÊTES 2026

DESSERTS

BÛCHES MAISON AUX DÉCORS DE FÊTES

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

MIGNARDISES

- 24 Mignardises fines *(Plateau)* ..... **31,00€**
Assortiment de 24 mini-patisseries maison
(conseil: 3 pièces/pers.)
- 60 Mignardises fines *(Plateau)* ..... **72,00€**
Assortiment de 60 mini-patisseries maison
(conseil: 3 pièces/pers.)



MACARONS

24 Macarons gourmands ..... **31,00€**
(en Boîte) Assortiment de 24 macarons gourmands
(conseil : 3 pièces/pers.)

GALETTE DES ROIS **Maison**

Pur beurre & Frangipane ..... **18,00€**
Galette des Rois Frangipane à l'amande, feuilletage pur beurre (6 Pers.)

DESSERTS INDIVIDUELS

3,90€

- Éclair façon Paris-Brest
- Éclair Craquelin Noisettes
- Verrine Pâtissière Chocolat Praliné
- Verrine Pâtissière Tarte Citron
- Verrine Pâtissière Cheesecake Framboise

MOMENT ENTRE AMIS

RACLETTES

Raclette Famille pour **6** pers. ..... **50€**
1 Bouteille de vin offerte
-**500g** Morbier ou Raclette aromatisée
-**500g** Fromage à Raclette Nature
-**500g** Fromage à Raclette Fumée
-**6** Tranches de Jambon Blanc
-**6** Tranches de Roulade Pistachée
-**6** Tranches de Jambon Sec Italien
-**6** Tranches de Viande de Grison
-**6** Tranches de Pancetta
-**6** Tranches de Rosette
-**6** Tranches de Bacon
-**1** Saucisson Cuit Fumé Entier
-**1** Cervelas Entier

Raclette Quatro pour **4** pers. ..... **35€**
1 Bouteille de vin offerte
-**350g** Morbier ou Raclette aromatisée
-**350g** Fromage à Raclette Nature
-**350g** Fromage à Raclette Fumée
-**4** Tranches de Jambon Blanc
-**4** Tranches de Roulade Pistachée
-**4** Tranches de Jambon Sec Italien
-**4** Tranches de Viande de Grison
-**4** Tranches de Pancetta
-**4** Tranches de Rosette
-**4** Tranches de Bacon

PLANCHA

Plancha pour **6** pers. ..... **47€**
-**300g** d'émincé de boeuf
-**300g** d'émincé de porc
-**300g** d'émincé de dinde
-**300g** d'émincé de veau
-**300g** d'émincé de magret de canard
-**300g** de mayonnaise

NOS VIANDES

Passez vos commandes, vous n'en serez que mieux servi ! Demandez à votre boucher Guilleminot ses "secrets de cuisson". ***Vente au kg.***

Nos viandes de bœuf, agneau et porc sont toutes garanties ***Label Rouge*** pour vous assurer des produits goûteux et savoureux de qualité supérieure.

PORC *Label Rouge*
- Filet mignon

AGNEAU *Label Rouge*
- *Gigot avec ou sans os* QTÉ LIMITÉE !
- *Carré de côtes découvertes et sa noisette de filet*

BOEUF LIMOUSIN Label Rouge
- Roti de filet de bœuf & tournedos QTÉ LIMITÉE !
- Cœur de rumsteck & rosbeef extra
- Rosbeef au roquefort & rosbeef au foie gras

- Filet de boeuf en croûte, recette perigourdine & sauce morilles cru prêt à cuire à partir de 6 pers. QTÉ LIMITÉE !

VEAU TRADITION
- Filet de veau & noisette de veau QTÉ LIMITÉE !
- Rôti de veau farci aux morilles
- Carré de veau & noix de veau

VOLAILLE FERMIÈRE EXTRA
- Pigeons & cailles
- Suprême de volaille aux morilles & Suprême de faisan à l'armagnac
- Rôti de canard au foie gras & rôti de lapin farci aux morilles
- Dinde, oie, chapon fermier
- Suprême de chapon, pintade ou poularde

VOLAILLE BRESSE, FERMIERE OU Label Rouge
Brisures de truffes, Jus de truffes, Truffes
- Dinde et Poularde
- Chapon et Poulet

GIBIERS
- Chevreuil et Marcassin

FARCES
- Farce de volaille aux morilles & armagnac
- Farce de volaille au foie gras de canard
- Farce de volaille aux marrons & raisins
- Farce de veau aux champignons

En plus de notre carte...

LE CHEF PROPOSE... 2026

Menu n°1
Tradition

Véritable Coquille St-Jacques
à gratiner

Suprême de Poulet sauce Foie Gras

Gratin Salardais

Entremet Vanille Caramel

26€

Menu n°2
Terroir

Foie Gras Canard Maison

Saumon Fumé Maison

Filet de Canard confît sauce Morilles

Gratin Salardais

Entremet Chocolat Praliné

40€

Menu n°3
Festif

Cocotte Escalope de Foie Gras Poêlée sur Purée de Butternut éclats cranberries

Marmite Royale
(Rouget, St-Jacques, Crevettes) sauce Champagne

Suprême de Chapon aux Morilles
Pommes de Terre Anna & Fagot d'Haricots Verts

Carré Rocher Chocolat Noisettes

48€

Pensez à commander vos plateaux apéritifs

Guilleminot-traiteur.com

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

BRIENNE-LE-CHÂTEAU

28 rue Jean Jaurès - 03 25 92 80 14 - commercial@guilleminot-traiteur.com
Du mardi au samedi (toute l'année) : 8h30-12h30 & 15-19h | Le dimanche: 8h30-12h

OUVERTURE DE BRIENNE POUR LES FÊTES
Mardi 22 et Mardi 29 décembre : 9h à 12h30 - 15h à 19h,
Mercredi 23 et Mercredi 30 décembre : 8h à 13h - 14h30 à 19h
Jeudi 24 et Jeudi 31 décembre : 8h à 16h30 (non-stop) Fermeture à 17H

FERMETURE DE BRIENNE POUR LES FÊTES
Vendredi 25 Décembre et Vendredi 1er Janvier 2027 et
Dimanche 3 janvier exceptionnellement

TROYES - BAR-SUR-AUBE

Troyes : Marché des Écrevolles, 6 Av. des Tirverts (Pont Sainte-Marie)
03 25 46 75 80 - troyes@guilleminot-traiteur.com
Du mardi au vendredi (toute l'année) : 9h-12h30 & 14h30-18h | Le samedi : 9h-17h30
Bar-sur-Aube : 90 Rue Nationale - barsuraube@guilleminot-traiteur.com

OUVERTURE DE TROYES ET BAR-SUR-AUBE POUR LES FÊTES
Mardi 22 et Mardi 29 décembre : 9h à 12h30 - 15h à 18h30
Mercredi 23 et Mercredi 30 décembre : 9h à 13h - 14h30 à 18h30
Jeudi 24 et Jeudi 31 décembre : 8h à 16h30 (non-stop) Fermeture à 17h
Samedi 26 décembre et Samedi 02 janvier de 9h à 13h

FERMETURE DE TROYES ET BAR-SUR-AUBE POUR LES FETES
vendredi 25 et vendredi 1er Janvier 2027



Ticket Restaurant®

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.
(*) Attention, un chèque de 50€ de consigne sera obligatoirement demandé et restitué au retour du materiel et de la vaisselle
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