



Traiteur Guillon



MENUS

SPECIAL FÊTES

2024



MENUS SPECIAL FÊTES 2024

Menu n°1 à 23.00 € TTC par personne

Bouchée ris de veau (*chaud*)

Ou Assiette Terre et mer

(30g Foie gras de canard figue et ses toasts et 35g saumon fumé et ses toasts)

Sauté de chapon sauce au sauternes et Chanterelle

Ou Filet de daurade royale crème basilic

Tarte Arlésienne

Ou Gratin dauphinois

Ou Ecrasé de patate douce

Miroir caramel au beurre salé

Ou Bûche Antillaise (noix de coco, mangue et fruits rouge)

Ou Bûche au chocolat et crémeux noisette et son croustillant



Tartare de St Jacques

Menu n°2 à 25.60 € TTC par personne

1 navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*)

2 petits fours salés chauds (*quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur*)

1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite

1 crosqui escargot de la région

1 Mauricette boudin noir aux pommes

Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte

Ou tartare de St Jacques

Ou Assiette Terre et mer

(30g Foie gras de canard figue et ses toasts et 35g saumon fumé et ses toasts)

Sauté de sanglier solognot sauce aux morilles

Ou Sauté de chapon sauce au sauternes et Chanterelle

Ou Lotte à l'américaine

Poêlée de légumes aux marrons

Ou Gratin dauphinois

Plateau de fromage

(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

Entremet café / cappuccino

Ou Bûche Antillaise (noix de coco, mangue et fruits rouge)

Ou Bûche au chocolat et crémeux noisette et son croustillant

MENUS SPECIAL FÊTES 2024

Menu n°3 à 33.50 € TTC par personne

1 bille de foie gras et confiture de figue
1 verrine crème lentilles et foie gras en coque de sésames
1 crevette kuro (*crevette panée au Charbon végétale*)
1 Mini choux mozzarella et truffe blanche
1 mini burger foie gras
2 petits fours salés chauds (*quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur*)

Opéra de foie gras de canard sur son lit de poires et pain d'épices
Ou Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte

Supreme de pintade farcie au foie gras sauce Tourangelle lardon champignons vin rouge
Ou Pavé de veau sauce Sauvignon de Touraine
Ou Omble chevalier crème aneth
Ou Fricassée de St Jacques au beurre blanc truffé

Tarte Arlésienne
Ou Gratin dauphinois
Ou Ecrasé de patate douce

Plateau de fromage
(*Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie*)

Entremet café / cappuccino
Ou Croquant au chocolat
Ou Bûche Antillaise (noix de coco, mangue et fruits rouge)



Opéra de foie gras sur son lit de poires et pain d'épices

MENUS SPECIAL FÊTES 2024

Menu n°4 à 58.70 € TTC par personne

1 madeleine fromage, curry, pesto
1 Mauricette de boudin noir aux pommes
1 bille de foie gras et confiture de figue
1 cigare poulet / curry (*chaud*)

Terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et pain d'épice
Ou saumon gravelax

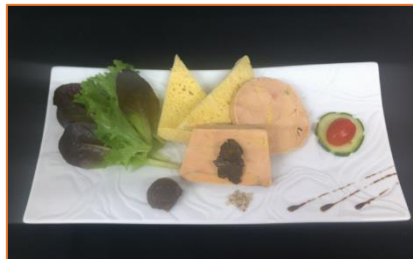
½ langouste à l'américaine (chaude)
Ou ½ langouste Bellevue (froid)

Pave de biche sauce au foie gras
Ou Tournedos de filet de bœuf façon Rossini

Fondant de pommes de terre à la Truffe
Ou Poêlée de butternut grillée sauce au miel

Plateau de fromage
(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

Entremet café / cappuccino
Ou Croquant au chocolat
Ou Bûche Antillaise (noix de coco, mangue et fruits rouge)
Ou Bûche au chocolat et crémeux noisette et son croustillant
Ou Buche façon « Forêt Noir »





Traiteur Guillon



MENUS SPECIAL FÊTES 2023

Menu enfant : 15.00 € TTC par personne

1 mini pizza
1 mini feuilleté
1 mini burger classique
1 mini croque-monsieur

Filet de bœuf et Pommes de terre grenaille
Ou Dos de cabillaud et son risotto

Bûche au chocolat et crèmeux noisette et son croustillant

Menu végétarien : 23.50 € € TTC par personne

1 blini au houmous
1 toast à la crème d'avocat
1 tartelette à l'œuf de caille
1 velouté de butternut crème de noisette
1 verrine de lentilles du Berry et de corail au pesto rouge

Velouté de carottes et potiron et ses croutons de pain d'épices
Ou tartare de betteraves

Cassolette de fondue de poireaux
Ou Lasagne de légumes

Salades de fruits frais
Ou entremet café / cappuccino
Ou Buche façon « Forêt Noir »
Ou Bûche Antillaise (noix de coco, mangue et fruits rouge)
Ou Bûche au chocolat et crèmeux noisette et son croustillant



Traiteur Guillon



A LA CARTE

PIECES APERITIVES FROIDES :

Canapé classique (*beurre saumon, jambon sec, tartare*) : 0.50 € TTC pièce

Canapé prestige sur fond de tartelette brisée (*saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille*) : 1.00 € TTC Pièce

Madeleine fromage, curry, pesto : 0.70 € TTC pièce

Mauricette au boudin noir aux pommes : 0.80 € TTC pièce

Navette (*roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne*) : 0.80 € TTC pièce

Bille de foie gras et confiture de figue : 1.20 € TTC pièce

Verrine de butternut et crumble de parmesan : 1.50 € TTC pièce

Verrine crème lentilles et foie gras en coque de sésames : 1.50 € TTC pièce

Verrine de crème de potiron onctueuse, œuf de caille poché : 1.50 € TTC pièce

Verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite : 1.50 € TTC pièce

PIECES APERITIVES CHAUDES :

Petit four salé chaud (*quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur*) : 0.40 € TTC pièce

Mini pain de campagne cœur fromage coulant : 0.80 € TTC pièce

Cigare poulet / curry (*chaud*) : 1.00 € TTC pièce

Crosqui escargot de la région : 1.00 € TTC pièce

Mini choux mozzarella et truffe blanche : 1.00 € TTC pièce

Mini burger au foie gras : 1.50 € TTC pièce

Crevette kuro (*crevette panée au Charbon végétale*) : 1.50 € TTC pièce

ENTREES :

Bouchée ris de veau : 4.00 € TTC par personne

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois : 4.00 € TTC par personne

Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte : 4.00 € TTC pièce

Assiette Terre et mer (*bloc de foie gras de canard, figue et ses toasts, saumon fumé et ses toasts*) : 4.00 € TTC par personne

Opéra de foie gras sur son lit de poires et pain d'épices : 5.00 € TTC par personne

Terrine de foie gras de canard et petits toasts : 8.00 € TTC par personne

Saumon gravelax : 8.00 € TTC par personne



Traiteur Guillon



A LA CARTE

VIANDES (légumes compris) :

Sauté de sanglier solognot sauce aux morilles : 10.00 € TTC par personne
Sauté de chapon sauce au sauternes et Chanterelle : 10.00 € TTC par personne

Supreme de pintade farcie au foie gras sauce Tourangelle (*lardon champignons vin rouge*) : 12.00 € TTC par pers.
Pavé de veau sauce Sauvignon de Touraine : 12.00 € TTC par personne

Supreme de faisan solognot sauce aux morilles : 12.00 € TTC par personne

Pave de biche sauce au foie gras : 17.00 € TTC par personne
Tournedos de filet de bœuf façon Rossini : 17.00 € TTC par personne

LEGUMES :

Tarte Arlésienne : 2.00 € TTC par personne
Gratin dauphinois : 2.00 € TTC par personne

Ecrasé de patate douce : 2.50 € TTC par personne
Poêlée de légumes aux marrons : 2.50 € TTC par personne

Fondant de pommes de terre à la Truffe : 2.50 € TTC par personne

Poêlée de butternut grillée sauce au miel : 3.00 € TTC par personne

POISSONS (légumes non compris) :

Lotte à l'américaine : 8.00 € TTC par personne
Filet de daurade royale crème basilic : 8.00 € TTC par personne

Omble chevalier crème aneth : 10.00 € TTC par personne
Fricassée de St Jacques au beurre blanc truffé : 10.00 € TTC par personne

½ langouste à l'américaine (chaude) : 19.50 € TTC par personne
½ langouste Bellevue (froid) : 19.50 € TTC par personne



Traiteur Guillon



A LA CARTE

FROMAGE :

Plateau de fromage : 3.50 € TTC par personne
(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

Plateau de fromage affiné : 5.00 € TTC par personne
(Tome 1000 fleurs, Brie Truffé, Chèvre Pontlevoy, Comté 18 mois d'âge)

DESSERTS :

Miroir caramel au beurre salé : 3.50 € TTC par personne

Croquant au chocolat : 3.50 € TTC par personne

Entremet café / cappuccino : 3.50 € TTC par personne

Bûche Antillaise (noix de coco, mangue et fruits rouge) : 3.50 € TTC par personne

Bûche au chocolat et crémeux noisette et son croustillant : 3.50 € TTC par personne

Buche façon « Forêt Noir » : 3.50 € TTC par personne

PRODUITS FRANÇAIS MAISON (disponible à l'enlèvement partir du 20 décembre 2024) :

Terrine de foie gras de canard (500g) : 50.00 € TTC

Terrine de foie gras de canard (1 kg) : 90.00 € TTC

Boudin blanc nature : 18.50 € TTC le kg

Boudin blanc morilles et foie gras : 26.00 € TTC le kg

Saumon gravelax tranché (500g) : 25.00 € TTC la planche



Traiteur Guillon



CONDITIONS DE COMMANDE :

Pour les fêtes nous vous demandons de choisir un menu pour 4 convives minimum.
Toute commande à partir de 4 personnes ne pourra être prise en considération, s'il y a trop de plats différents.

Vous pouvez passer commande :

- **Par mail :** guillon.traiteur@wanadoo.fr
- **Par téléphone :** 02 54 33 32 32
- **Au bureau :** 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou

Pour mieux assurer votre satisfaction, toute commande doit être confirmée avant la date de limite de commande, en précisant le nombre exact d'invités.

Date de limite de commande :

Noël : jusqu'au mercredi 18 décembre 2024

Nouvel an : jusqu'au lundi 23 décembre 2024

Si le nombre d'invités devait être supérieur, nous vous demandons de nous en informer le plus rapidement possible.

Règlement :

Nous acceptons les règlements par carte bancaire, espèce ou chèque

Livraisons :

Aucunes livraisons ne seront effectuées le 24 et le 31 décembre 2024.

Merci de votre confiance.