



Traiteur Guillon

Menu de Saint Valentin 2024



1^{ère} proposition :

Cocktail des Amoureux

(1 bouteille de Vouvray pour 2 + cocktail)



**3 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille)
1 verrine de purée de patate douce et gambas**



**Terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et pain d'épice
OU pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes**



Filet de turbot sauce mousseline aux asperges verte

OU filet de pigeonneau sauce Périgourdine

Accompagné de son écrasé de pommes de terre et duxelles de champignons



Aumônière de fourme d'Ambert et Ste Maure de Touraine



Dôme exotique

(feuilletine chocolat blanc, cœur exotique, framboise)

PRIX TTC PAR PERSONNE : 39.50 €

Commande à récupérer par vos soins le :

Mercredi 14 février 2024 entre 9h00 et 12h15 ou entre 14h00 et 16h45



Si vous souhaitez passer commande :
Tel : 02 54 33 32 32 ou Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
Avant le lundi 12 Février 2024





Traiteur Guillon

Menu de Saint Valentin 2024



2^{ème} proposition

Cocktail des Amoureux

(1 bouteille de Vouvray pour 2 + cocktail)



*3 canapés prestige (saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille)
1 verrine de purée de patate douce et gambas*



*Opéra de foie gras de canard et sa salade
OU Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois*



*Filet de canard à l'orange
OU filet de sandre au beurre blanc
Accompagné de sa cassolette de risotto et sa tartelette piperade*



Duo de fromage (chèvre et St Nectaire)



*Dôme exotique
(feuilletine chocolat blanc, cœur exotique, framboise)*

PRIX TTC PAR PERSONNE : 29.50 €

Commande à récupérer par vos soins le :
Mercredi 14 février 2024 entre 9h00 et 12h15 ou entre 14h00 et 16h45

Si vous souhaitez passer commande :
Tel : 02 54 33 32 32 **ou** Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
Avant le lundi 12 Février 2024

