



# Traiteur Guillon



## PLATEAUX APERITIF

### Canapés froids : Plateau de 50 pièces : 50.50 € TTC

15 « prestiges » nez d'asperges, œuf de caille, nez d'asperges – 15 « saveurs » filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée – 10 « tentation » gaspacho ananas et gambas, Bayonne et marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois – 10 « landais » foie gras de canard sur toast.

### Canapés froids : Plateau de 100 pièces : 109.00 € TTC

20 « saveurs » filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée – 20 « tentation » gaspacho ananas et gambas, Bayonne et marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois – 15 « landais » foie gras de canard sur toast – 15 « mareyeur » St Jacques – 20 navettes – 10 bruschettas au caviar d'aubergine et de tomate et St Maure de Touraine.

### Pièces cocktail « Prestige » : Plateau de 50 pièces : 60.00 € TTC

10 toasts de pain nordique – 10 macarons aux gambas – 10 serpentins de saumon fumé au raifort – 10 brochettes de volaille marinée au citron – 10 canapés « tentation » gaspacho ananas et gambas, Bayonne et marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois

### Pièces cocktail « Prestige » : Plateau de 100 pièces : 115.00 € TTC

20 boules de polenta crémeuse au parmesan et basilic – 20 wraps au thon – 15 Sablé au cumin, mousse au roquefort et poire au vin – 15 opéras de foie gras de canard – 20 mini club – 10 crèmes brûlées aux poivrons doux et basilic.

### Verrines gourmandes : Plateaux de 24 verrines : 32.40 € TTC

6 verrines 3 couleurs (guacamole épicé, tartare d'aile de raie, poivrons confits à l'huile d'olive) – 6 verrines crème de patates douces et gambas – 6 verrines tartare au crabe et légumes à la provençale – 6 verrines de piperade et tiramisu au basilic frais.

### Verrines gourmandes : Plateaux de 50 verrines : 69.00 € TTC

10 verrines crème de lentilles et foie gras poêlée – 10 verrines pesto d'algues et noix de pétoncle – 10 verrines crème de saumon, St Jacques et guacamole – 10 verrines crème de potiron onctueuse, œuf de caille poché – 10 verrines chèvre et chorizo

### Assortiments de macarons salés : 24 pièces : 34.20 € TTC

6 macarons foie gras de canard – 6 macarons aux gambas – 6 macarons au miel et St maure de Touraine – 6 macaron landais et marmelade de figue

### Assortiments de brochettes : 20 pièces : 32.50 € TTC

5 mini brochettes de saumon fumé – 5 brochettes de veau et tomates confites – 5 mini brochettes de St Jacques – 5 brochettes de poulet, mangue et ananas

### Pain surprise (50 toasts) : 30.00 € TTC

### Brioche surprise (50 toasts) : 50.00 € TTC

### Pain nordique (50 toasts) : 50.00 € TTC

### SUCRE :

Plateau de 50 petits fours sucrés frais (10 assortiments) : 30.00 € TTC

Plateau de 100 petits fours sucrés frais (10 assortiments) : 60.00 € TTC

SAS A. Guillon Traiteur – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois

Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 09 70 29 43 45 – Mail : [guillon.traiteur@wanadoo.fr](mailto:guillon.traiteur@wanadoo.fr)

RCS 423569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE – Capital Social 500832 €