



PRIX

A LA CARTE

2022 - 2023

(A partir du 1^{er} mai 2022)

Pascal Guillon vous suggère quelques idées pour vos repas.

Il reste à votre disposition pour votre devis personnalisé sans engagement de votre part.

Pour mieux assurer votre satisfaction, toute commande doit être confirmée 8 jours avant la date de la réception, en précisant le nombre exact d'invités.

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

COVID 19 : Il est expressément convenu entre les parties que toute impossibilité de maintenir la prestation à la date prévue pour des raisons sanitaires liées à la crise COVID 19, donnera uniquement lieu à un report de l'événement et ne saurait entraîner un remboursement des sommes versées d'avances ou justifier son annulation.

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande celle-ci devra obligatoirement être accompagnée d'arrhes équivalents à 50 % TTC du montant de notre devis. Ce devis devra être signé et porter la mention « bon pour accord ».

Le solde est réglable à l'enlèvement de votre commande, accompagné d'un chèque de consigne qui vous sera redonné lorsque vous rapporterez les plats à notre magasin.

Les plats doivent être impérativement rendus propres.

Les tarifs joints sont notés hors frais de livraison.

Chaque livraison est chiffrée en fonction du nombre de kilomètres.

Merci de votre confiance.



APERITIF / COCKTAIL

BOUCHEES FROIDES SALEES

10 pièces identiques minimum

CANAPES (Prix à la pièce) :

Canapé classique (<i>beurre saumon, jambon sec, tapenade, tartare</i>)	0.30 €
Canapé prestige (<i>saumon fumé, nez d'asperge, œuf de caille</i>)	0.60 €
Canapé boudin (noire et blanc)	0.60 €
Canapé saveur (<i>filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée</i>)	0.75 €
Canapé landais (<i>foie gras de canard sur toast</i>)	1.50 €
Canapé tentation (<i>gaspacho ananas + gambas, Bayonne et marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois</i>)	1.00 €
Canapé mareyeur (<i>St Jacques</i>)	1.50 €

TOASTS (Prix à la pièce) :

Navette (<i>roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne</i>)	0.80 €
Brioche surprise (50 toasts à 0.61 € le toast)	30.50 €
Pain surprise (50 toasts à 0.45 € le toast)	22.50 €
Pain nordique (50 toasts à 1.00 € le toast)	50.00 €
Cake salé aux olives et jambon (la tranche)	0.40 €
Cannelé salé	0.70 €

BOUCHEES A 1.50 € pièce :

Macaron au foie gras de canard et fleur de sel
Macaron au magret de canard fumé et mousse Porto
Macaron aux gambas / Macaron saumon fumé aneth
Macaron landais et marmelade de figue
Macaron à la Truffe
Mini involtini (ricotta enroulée dans jambon Serrano)
Gâteau de pétoncle à l'aneth et crème acidulée
Roulade de chorizo au foie gras pistaché et son toast brioché
Cannelloni saumon fumé et pomme Granny Smith
Crème brûlée au foie gras
Sablé au cumin, mousse au roquefort et poire au vin
Mini poivron rouge farci
Opéra de foie gras de canard
Mini blinis au saumon fumé et œuf de truite
Croustillant de gambas au basilic
St Jacques en papillote aux petits légumes et citron vert
Tartare de bar au piment d'Espelette
Cuillère de foie gras, œuf de caille et crémeux de betterave
Scampi de langoustine grillé

CARPACCIOS A 1.50 € pièce :

Carpaccio de canard aux éclats de noisettes
Carpaccio de canard, parmesan et noisettes
Carpaccio de canard aux olives ou aux pistaches
Carpaccio de filet de bœuf aux éclats de pistaches
Carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes
Carpaccio de St Jacques aux graines de passion

BOUCHEES A 1.00 € pièce :

Bruschetta au caviar d'aubergine et tartare de tomate au romarin
Bruschetta de tomate et caviar d'aubergine + St Maure de Touraine
Mini club (<i>filet de dinde ou jambon sec ou filet de canard ou saumon fumé</i>)
Cheesecake au concombre
Boule de polenta crémeuse au parmesan et basilic
Roll chèvre et aubergine
Tartine de pain céréales au St Nectaire fermier
Mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto
Sucette de foie gras aux éclats de noisettes
Sucette de fromage St Marcelin et abricot moelleux
Sucette de fromage Conté enrobé d'éclats de noix
Crème brûlée basilic et coulis de poivrons doux
Conchiglioni farci à la provençale
Tortilla revisitée au chorizo et thym frais
Wrap (<i>thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon</i>)
Serpentin de saumon fumé au raifort
Bavarois de truite fumé

BROCHETTES (prix à la pièce) :

Mini brochette de porc à l'ananas	1.50 €
Mini brochette de gambas	1.50 €
Mini brochette de St Jacques	1.50 €
Mini brochette de saumon fumé	1.00 €
Brochette de poulet, mangue et ananas	1.00 €
Brochette de veau et tomate confites	1.50 €
Brochette de volaille marinée au citron	1.00 €
Brochette de tomate cerise, chorizo et emmental	1.00 €
Brochette de tomates, concombre et mangue à l'huile de vanille	1.00 €

SPECIALITES DE LA REGION (prix à la pièce) :

Rillons cocktail	Par pers. 1.00 €
Rouleau de jambon Parme Selle sur Cher aux poires et noix	1.00 €
Tartine au St Maure	1.00 €
Macaron au miel et St Maure de Touraine	1.00 €



APERITIF / COCKTAIL (suite)

10 pièces identiques minimum

BOUCHEES FROIDES SALEES

VERRINES A 1.00 € (prix à la pièce) :

- Verrine perles marines et œuf de truite
- Verrine de tartare de thon
- Verrine de consommé d'asperges
- Verrine de chèvre et chorizo
- Verrine de salade exotique (*mais, palmier, pamplemousse, avocat, tomate, cœur d'artichaut, vinaigrette*)
- Verrine de taboulé à la menthe ou légumes croquants
- Verrine de salade de riz à l'orientale (*riz, ananas, concombre, raisin de Corinthe, amandes effilées, miel, cumin*)
- Verrine de champignons à la grecque
- Verrine de salade Western (*kiwi, orange, tomate, avocat, cœur de palmier*)
- Verrine carottes glacées, chantilly coriandre et gressins
- Verrine de fèves aux pimentos, chorizo et tuile de parmesan
- Verrine de blé, chèvre de St Maure et ses petits légumes
- Verrine de crème de potiron onctueuse, œuf de caille poché
- Verrine de betterave aux éclats de nougatine
- Verrine de tartare de tomate
- Verrine de piperade et tiramisu au basilic frais
- Verrine de courgettes, chantilly estragon et agrumes
- Verrine de tartare au crabe et légumes à la provençale
- Verrine de charlotte asperges vertes à la vinaigrette acidulée
- Verrine crumble de chorizo sur sa crème de courgettes

VERRINES A 1.50 € (prix à la pièce) :

- Verrine de purée de patate douce et gambas
- Verrine de crème de saumon, St Jacques et guacamole
- Verrine 3 couleurs (*rilette de cabillaud, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive*)
- Verrine de tartare de saumon
- Verrine crème de foie gras (*au chutney d'abricot et crumble de pain d'épice*)
- Verrine de crème de lentilles et mousse de foie gras
- Verrine de crème de courgette, chèvre et crumble de chorizo
- Verrine gaspacho, concombre et poivron
- Verrine de bœuf mariné, chutney de mangue et passion
- Verrine de crème d'oseille au curcuma, croustillant au raifort
- Verrine crème de basilic et saumon fumé
- Verrine poulet au curry
- Verrine cassolette de tartare de St Jacques
- Verrine de tiramisu saumon et concombre
- Cuillère de pesto d'algues et noix de pétoncle
- Verrine de betterave et sa mousse aux pommes et aux noix
- Cuillère de poisson snaké et sa vinaigrette de mangue wasabi
- Verrine Pascaline

BOUCHEES A 2.00 € (Prix à la pièce) :

- Mini œuf Norvégien
- Mini pannequet de saumon
- Bouchée au foie gras, biscuit amande et gelée framboise
- Œuf cocotte et velouté de champignons (*Choux aux graines de pavot garni de champignon de Paris et œuf de caille*)

Bateau de petits légumes crus et ses sauces d'accompagnement (30 personnes) 60.00 € Pièce

BOUCHEES CHAUDES (Prix à la pièce) :

- Petits fours salés classiques (*quiche, pizza, allumettes, friand, croque-monsieur*) 0.30 €
- Petits feuilletés (*chorizo, fruits de mer, bouchées escargot, bouchées beurre anchois*) 0.40 €
- Abricot au lard 0.40 €
- Pruneau au lard 0.40 €
- Mini burger 1.00 €
- Assortiment vietnamien (*nem, beignet de crevette, acra de morue, samossa*) 0.80 €
- Crevette Kuro (*crevette panée au Charbon végétale*) 1.50 €

ANIMATIONS CHAUDES - Avec service – Prix par pers :

- Rillons cocktails « façon artisanal » et escargots en persillade : 2.00 €
- Gambas grillées : 2.00 €
- Noix de pétoncle : 2.00 €
- Foie gras poêlée : 3.50 €
- St Jacques poêlée : 3.50 €

BOUCHEES FROIDES SUCREES (Prix à la pièce) :

- Petit sucré frais 0.60 €
- Verrine sucrée (*Selon la saison*) 1.20 €
- Brochette de fruits frais 1.50 €
- Brochette de bonbons 1.20 €
- Palmier de fruits frais (*30 pers. mini*) 2.00 €
- Salade de fruits frais 2.50 €

Sarl A. Guillon – Traiteur – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou

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

RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €

**LES SALADES COMPOSEES CLASSIQUES****9.50 € Le Kg**

- Salade Campagnarde (*chou-blanc, jambon, gruyère, vinaigrette...*)
Taboulé (*semoule, citron, huile d'olive, raisin de Corinthe, concombre, menthe...*)
Salade piémontaise (*pommes de terre, jambon, cornichons, œufs, mayonnaise...*)
Salade Niçoise (*riz, maïs, haricot rouge, carotte, petit pois, céleri, soja, poivron rouge...*)
Salade de thon (*pommes de terre, thon, œufs, mayonnaise...*)
Salade de harengs (*pommes de terre, oignons, harengs...*)
Salade de pâtes (*pâte et surimi en vinaigrette...*)
Reine du Piémont (*pommes de terre, jambon de dinde, tomate, œufs, mayonnaise...*)
Bretonne (*chou-blanc, carottes, amandes effilées...*)
Printanière (*maïs, concombre, tomate, oignons...*)
Salade de riz à l'orientale (*riz, ananas, concombre, raisin de Corinthe, amandes effilées, huile d'olive, miel, cumin...*)

LES SALADES COMPOSEES ORIGINALES**12.50 € Le Kg**

- Italienne (*pâtes, Bayonne, poivron, sauce crème...*)
Mexicaine (*maïs, avocat, jambon, poivron, petit pois, tomate, oignon, Tabasco...*)
Salade de gésiers (*chou blanc, carottes, gésiers confits, vinaigrette...*)
Champignon à la grecque
Moules à la catalane
Forestière (*tomate, champignons frais, cornichons, jambon en lamelle*)
Pascaline (*pommes de terre, tomate, œuf dur, saumon, crevettes, sauce mousseline...*)
Ariégeoise (*gésiers de volailles confits, haricots rouge, poivrons, oignons, maïs...*)
Strasbourgeoise (*pommes de terre, francfort, cornichons, échalote, vinaigrette...*)
Salade de Surimi (*surimi, macédoine, maïs, mayonnaise...*)
Indienne (*riz, volaille, carotte, raisin, crème citronnée...*)
Hollandaise (*pomme de terre, pomme fruit, saumon fumé, mayonnaise, crème fraîche, Tabasco...*)
Exotique (*maïs, palmier, pamplemousse, avocat, tomate, cœur d'artichaut, vinaigrette...*)
Texane (*blé, haricot rouge, viande de dinde...*)
Rigoletto (*pâtes, tomate, jambon de dinde, vinaigrette de fromages...*)
Adour aux gésiers (*pommes de terre, tomates, fromage, lardons, gésiers, vinaigrette...*)
Créole (*blé, blanc de poulet, ananas, tomate, raisin sec, noix de coco râpée, vinaigrette citronnée, gingembre...*)
Tagliatelles au saumon atlantique, crème à l'aneth citronnée
Québécoise (*haricots verts, crevettes, tomates, concombre...*)
Salade de perles marines aux œufs de truite
Taboulé aux émincés de poulet rôti



LES PREMIERES ENTREES FROIDES

PRIX

Salade du chef (<i>salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise,...</i>)	Par pers	4.00 €
Assiette gourmande (<i>filet de canard fumé, avocat, tomate, salade,...</i>)	Par pers	4.00 €
Salade de volaille marinée à la vanille (<i>champignons, tomate, mangue, avocat, salade mêlée</i>)	Par pers	8.00 €
Salade Tourangelle (<i>salade, filet de canard fumé, rillons, gésiers, asperges, tomates</i>)	Par pers	8.00 €
Salade Périgourdine (<i>salade verte, foie gras de canard, gésiers confits, noix, vinaigrette de framboises</i>)	Par pers	8.00 €
Salade Norvégienne (<i>saumon fumé, saumon aneth, tarama, salade verte, tomate, citron</i>)	Par pers	8.00 €
Salade du Périgord (<i>filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, tomate, salade verte,...</i>)	Par pers	8.00 €
Assiette Terre et mer (<i>45g bloc de foie gras de canard, figue et ses toasts, 70g saumon fumé et ses toasts</i>)	Par pers	8.00 €
Avocat créole (<i>riz, crevettes, Tabasco,...</i>)	Par pers	3.00 €
½ pamplemousse cocktail (<i>taboulé, crevettes, œuf, mayonnaise,...</i>)	Par pers	3.00 €
Délice de crevettes cocktail aux agrumes	Par pers	3.50 €
Ananas cocktail (<i>taboulé, crevettes, œufs mayonnaise,...</i>)	Par pers	3.50 €
Ananas créole (<i>riz, Tabasco, ketchup, mayonnaise,...</i>)	Par pers	3.50 €
Tiramisu à la provençale (<i>pain noir encre sèche, ratatouille, chantilly basilic, gressin</i>)	Par pers	4.00 €
Mille-feuille écrevisses (30g) et foie gras de canard (30g)	Par pers	4.00 €
Opéra de foie gras de canard sur son lit de poires et pain d'épice	Par pers	4.00 €
Terrine de saumon et sa sauce (80g) + œuf mimosa	Par pers	4.00 €
Terrine de St Jacques et sa sauce (80g) + œuf mimosa	Par pers	4.00 €
Terrine de queue de bœuf sauce gribiche (100g – 10 pers. minimum)	Par pers	4.00 €
Terrine de lapereau à la compote d'oignon (100g – 10 pers. minimum)	Par pers	4.00 €
Terrine de volailles artichaut et foie gras en gelée au vin rouge (100g – 10 pers. minimum)	Par pers	4.50 €
Terrine mosaïque (<i>escalope saumon, œuf de caille, crevette, fond d'artichaut au crabe</i>) (100g – 10 pers mini)	Par pers	4.50 €
Terrine de crevette à la fondue de poireaux + tarte asperges (100g – 10 pers. minimum)	Par pers	4.50 €
Terrine de lotte au safran (100g) + tarte asperges (10 pers. minimum)	Par pers	4.50 €



LES POISSONS FROIDS

PRIX

Médaille de saumon mayonnaise	Pièce	2.00 €
Médaille de sandre mayonnaise	Pièce	2.00 €
Coquille de saumon ou sandre	Pièce	3.00 €
Timbale de saumon (avec garniture) (<i>macédoine, crevette, tarte asperges</i>)	Pièce	4.50 €
Saumon fumé et ses toasts (60g)	Pièce	4.00 €
Tartare de St Jacques sur sa crème verte petits pois à la menthe	Pièce	4.00 €
Serpentin de saumon fumé au raifort sur lit de salade	Pièce	4.00 €
Saumon à l'aneth	Pièce	4.00 €
Œuf Norvégien (<i>œuf poché sur fond d'artichaut, saumon fumé</i>)	Pièce	8.00 €
Pannequet de saumon sauce tartare	Pièce	8.00 €
Carpaccio de lotte à la catalane	Pièce	8.00 €
Tartare de bar, marinade minute de citron « Lime »	Pièce	8.00 €
½ Langouste en Bellevue (200g – 230g)	Pièce	19.50 €
½ Homard frais (200g -230g)	Pièce	19.50 €

LES POISSONS CHAUDS

PRIX

Coquille de poisson	Pièce	3.00 €
Coquille St Jacques	Pièce	4.00 €
Filet de St Pierre à la fondue d'échalote	Pièce	6.00 €
Saumon à l'oseille	Pièce	6.00 €
Filet de perche à la sauce citronnée	Pièce	8.00 €
Marmite du pêcheur (<i>saumon, St Pierre, julienne de légumes, sauce Normande</i>)	Pièce	8.00 €
Pavé de merlu sauce Hollandaise	Pièce	8.00 €
Sandre au beurre blanc	Pièce	8.00 €
Filet de sole au Vouvray	Pièce	8.00 €
Filet de flétan sauce Béarnaise	Pièce	8.00 €
Filet de sole roulé sauce à l'échalote	Pièce	8.00 €
Brochette de St Jacques marinées au citron vert et safran	Pièce	8.00 €
Lotte à l'Américaine	Pièce	8.00 €
Lotte à la fondue de poireaux	Pièce	8.00 €
Délice de St Jacques aux petits légumes sauce Normande	Pièce	8.00 €
Fricassée de St Jacques	Pièce	8.00 €
Duo de mers (<i>saumon, lotte, julienne de légumes, sauce Normande</i>)	Pièce	16.00 €
Filet de turbo velouté d'asperges	Pièce	16.00 €
½ Langouste à l'Américaine (200g – 230g)	Pièce	19.50 €
Lasagnes revisitées artichaut langouste (10 pers. minimum)	Pièce	16.50 €



LA CHARCUTERIE SUR PLAT

1^{ère} proposition :

1 tranche de ballotine, 1 tranche de pâté, 1 tranche de salami,
2 tranches de saucisson sec, 1 tranche de mousson de canard

Par pers 2.50 €

2^{ème} proposition :

2 tranches de saucisson à l'ail, 2 tranches de sec, 1 tranche de salami,
1 tranche de jambon blanc, 1 roulade de jambon, 1 tranche de vire

Par pers 3.00 €

3^{ème} proposition :

1 tranche de Bayonne, 1 tranche de saucisson sec, 1 tranche de vire,
1 tranche de saucisson ail, 1 tranche de cervela, pâté de foie, pâté de campagne
1 tranche de roulade de jambon

Par pers 4.00 €

MARQUISE DE CHARCUTERIE (25 personnes minimum)

PRIX

1) Saucisson sec, chorizo, andouille de vire	Par pers	1.00 €
2) Saucisson sec, chorizo, andouille de vire, saucisson à l'ail, roulade de jambon	Par pers	1.50 €
Bloc de foie gras de canard et ses petits pains et sa marmelade de figue	Par pers	3.50 €
Terrine de foie gras de canard et ses petits pains et sa marmelade de figue	Par pers	6.00 €
Terrine maison aux noisettes	Le kg	13.00 €
Rillettes de porc	Le kg	14.00 €
Terrine de foie de volailles au poivre	Le kg	15.00 €
Terrine de lapin	Le kg	15.00 €
Confits de foie de porc	Le kg	15.00 €
Terrine forestière	Le kg	15.00 €
Rillettes d'oie	Le kg	18.00 €

VIANDES FROIDES

PRIX

Carpaccio de bœuf	Par pers	1.00 €
Gigot d'agneau	Par pers	1.00 €
Jambon de Bayonne	Par pers	1.00 €
Jambon à l'os en chiffonnade	Par pers	1.60 €
Brochette de porc rôti à l'ananas	Par pers	2.00 €
Roulade de veau aux petits légumes	Par pers	2.00 €
Filet de canard à l'orientale	Par pers	2.00 €
Rosbif – Poulet – Rôti de porc	Par pers	2.00 €
Rosbif – Rôti de porc	Par pers	2.00 €
Filet de volaille – Rosbif	Par pers	2.00 €
Carré d'agneau (1 tranche)	Par pers	2.00 €
Côte de bœuf glacée (30 personnes minimum)	Par pers	4.00 €
Gigue de porcelet farci (30 personnes minimum)	Par pers	4.00 €
Terrine de légumes et son coulis de tomate	Par pers.	2.00 €



MISES EN BOUCHE

		PRIX
Saumon et St Jacques à l'aneth	Pièce	1.55 €
Mousse de St Jacques et guacamole	Pièce	1.55 €
Mini pannequet de saumon sauce tartare	Pièce	2.50 €
Verrine de crème de lentilles et foie gras	Pièce	2.50 €

ENTREES CHAUDES

		PRIX
Quiche (<i>lorraine ou poisson</i>)	Pièce	2.50 €
Quiche Solognote (<i>tomate, moutarde, fromage</i>)	Pièce	2.50 €
Crêpe jambon	Pièce	2.00 €
Crêpe aux fruits de mer	Pièce	2.50 €
Bouchées de ris de veau	Pièce	4.00 €
Croustade de ris de veau aux morilles	Pièce	6.00 €

PLATS UNIQUES (Pour 5 personnes minimum)

		PRIX
Choucroute garnie (<i>chou, jambon, saucisse, petit salé, saucisson, pommes de terre</i>)	Par pers	9.00 €
Choucroute Alsacienne (<i>chou, jarretons, saucisse, jambon, saucisson, pommes de terre</i>)	Par pers	11.00 €
Choucroute aux 3 poissons (<i>chou, saumon, lotte, St Jacques, pommes de terre, sauce beurre blanc</i>)	Par pers	11.00 €
Paella (<i>riz, moules, calamars, crevettes, langoustine, chorizo, poulet, porc</i>)	Par pers	11.00 €
Paella au poisson (<i>riz, moules, calamars, crevettes, langoustine, St Jacques, lotte, saumon</i>)	Par pers	11.00 €
Lasagne jambon et bœuf ou Lasagne au saumon	Par pers	7.00 €
Chili con carne (<i>riz, haricot rouge, viande hachée</i>)	Par pers	7.00 €
Poulet basquaise (<i>riz, poivron, poulet</i>)	Par pers	8.00 €
Moussaka (<i>aubergines, tomates, oignons, chair à tomates</i>)	Par pers	7.00 €
Coq au vin (<i>champignon, pomme de terre, coq</i>)	Par pers	8.00 €
Tartiflette accompagnée de sa salade	Par pers	8.00 €
Blanquette de veau (<i>pomme de terre ou riz + champignons</i>)	Par pers	8.00 €
Bœuf aux carottes (<i>pomme de terre et carotte</i>)	Par pers	8.00 €
Couscous (<i>agneau, poulet, bœuf, merguez, semoule, légumes</i>)	Par pers	11.00 €
Cassoulet (<i>canard, poitrine, saucisse fumé, saucisson, haricots</i>)	Par pers	11.00 €
Assiette Texane (<i>riz, haricot rouge, porc, bœuf, poulet, saucisse chorizo</i>)	Par pers.	11.00 €
Potée (<i>Poitrine fumé, 1 saucisse fumée, 2 tr. Saucisson ail, 1 tr. Jambon fumé, carottes, pommes de terre, choux vert, poireaux</i>)	Par pers.	11.00 €
Raclette (<i>fromage, pommes de terre, 1 tr. Bayonne, 1 tr. Jambon fumée, Andouille vire, roulade de jambon, saucisson sec</i>)	Par pers.	11.00 €



LES VIANDES (Légumes compris)

Langue de bœuf sauce piquante	Par pers	9.00 €
Tête de veau sauce gribiche	Par pers	9.00 €
Fondant de poulet farci aux abricots, raisins sec et pruneaux	Par pers	9.00 €
Cuisse de canard à l'orange ou aux olives ou au poivre vert	Par pers	9.00 €
Rôti de dinde au bacon	Par pers	9.00 €
Poulet aux écrevisses	Par pers	9.00 €
Filet de canard à l'orange ou au poivre vert ou aux pêches	Par pers	9.00 €
Tournedos de filet de canard au poivre	Par pers	9.00 €
Estouffade de marcassin sauce forestière	Par pers	9.00 €
Roulé de volaille à la Fourme d'Ambert et lard fumé et son coulis de poivrons rouges	Par pers	9.00 €
Ballottin de chapon rôti sans os	Par pers	9.00 €
Filet de poulet aux asperges	Par pers	9.00 €
Epaule d'agneau farcie	Par pers	9.00 €
Pintade forestière (<i>désossée et farcie</i>)	Par pers	9.00 €
Filet de kangourou sauce poivre vert	Par pers	9.00 €
Filet mignon de porc, crème d'ail/ basilic et sa piperade de légumes	Par pers	9.00 €
Cassolette de Sot l'y laisse de volaille aux écrevisses	Par pers	9.00 €
Carré d'agneau et sa ratatouille à la crème d'ail	Par pers	11.00 €
Rôti de veau bacon	Par pers	11.00 €
Tournedos de filet de bœuf	Par pers	11.00 €
Canette aux morilles (<i>désossée et farcie</i>)	Par pers	11.00 €
Pintade aux morilles et à l'armagnac (<i>désossée et farcie</i>)	Par pers	11.00 €
Gigue de biche sauce grand veneur	Par pers	11.00 €
Brochette de filet de caille	Par pers	11.00 €
Longe de veau mariné aux morilles	Par pers	12.00 €
Parmentier de joue de bœuf Périgourdin au Chinon	Par pers	12.00 €
Gigue de porcelet farci	Par pers	13.00 €
Filet mignon de veau sauce subise	Par pers	16.00 €
Filet de pigeonneau sauce Périgourdine	Par pers	16.00 €
Chevreuril au vin rouge et poires rôties	Par pers	16.00 €
Filet de biche aux aïrelles	Par pers	16.00 €



LEGUMES

PRIX

Gratin dauphinois	Pièce	2.00 €
Gratin de légumes	Pièce	2.00 €
Ecrasés de pommes de terre à l'huile d'olive	Pièce	2.00 €
Polenta de Savoie maison	Pièce	2.00 €
Gratin de pommes de terre aux girolles	Pièce	2.00 €
Tarte arlésienne à la tomate confite	Pièce	2.00 €
Cassiolette de risotto aux cèpes	Pièce	2.00 €
Purée de patate douce, confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte	Pièce	2.00 €
Duxelles de champignons	Pièce	2.00 €
Assortiment de 3 légumes <i>(gratin de courge sur fond d'artichaut, brochette pommes grenaille, champignon farci)</i>	Par pers	2.00 €
Crumble d'aubergines	Pièce	2.50 €
Samossa aux légumes oubliés et sa mini tartelette piperade	Pièce	3.00 €

FROMAGES

PRIX

Plateau (brie, chèvre, tome, St Nectaire, bleu de Bresse) à partir de 10 personnes	Par pers	2.00 €
Aumônière au Ste Maure et fourme d'Ambert	Pièce	3.00 €
Plateau de fromages de la Région <i>(Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure)</i>	Par pers.	3.00 €



LES DESSERTS

PRIX

Tarte en bande (pommes, ou poires, ou abricot, ou ananas)	La part	1.50 €
Flan nature OU Flan pruneaux	La part	1.50 €
Tartelette aux fruits (individuelles : pommes, ou poires, ou abricot, ou ananas)	La pièce	2.00 €
Crème brûlée	La part	2.00 €
Mousse au chocolat	La part	2.00 €
Paris Brest	La part	2.50 €
Eclair	La part	2.00 €
Palmier de fruits frais (30 pers. mini)	La part	2.00 €
Salade de fruits frais	La part	2.50 €
Tarte Tatin	La part	3.00 €
Tarte Sabayon aux fruits rouges (pâte sablée, crème moelleuse aux amandes, fruits rouges)	La part	3.00 €
Charlotte (fraise, ou framboise, ou poire, ou chocolat)	La part	3.00 €
Croquant au chocolat	La part	3.00 €
Pascalou (macaron, praliné, nougatine)	La part	3.00 €
Opéra (biscuit, crème beurre café, ganache chocolat)	La part	3.00 €
Saveurs d'Asie (kalamansi, biscuit génoise pistache)	La part	3.00 €
Entremet poire caramel	La part	3.00 €
Entremet abricot, mousse tonka	La part	3.00 €
Croustillant aux fruits de la passion	La part	3.00 €
Entremet 3 chocolats (mousses chocolat lait, blanc et noir, sur biscuits cuillère)	La part	3.00 €
Carrée fraise (Crèmeux vanille sur biscuit pistache)	La part	3.00 €
Emotion crème vanille sur son palet croquant (individuel)	La part	3.00 €
Dôme exotique (individuel)	La part	3.00 €
Dôme aux marrons (mousse aux marrons et confit de clémentines, croustillant praliné sur biscuit)	La part	3.00 €
Moelleux au chocolat au cœur pistache (individuel)	La part	3.00 €
Omelette au citron	La part	4.00 €
Délice mangue violette (biscuit thé vert, crème légère violette, crèmeux à la mangue)	La part	4.00 €
Brin d'amour revisité (crème praliné, confiture génoise chocolat, pâte à filo croustillante)	La part	4.00 €
Fraisier macaron	La part	4.00 €
Framboisier macaron	La part	4.00 €
Framboisine (feuille de chocolat praliné, mousse chocolat, cœur framboise)	La part	4.00 €
Croustillant à la mandarine	La part	4.00 €
Pièce montée 2 choux (traditionnelle, ou berceau, ou panier)	La part	3.50 €
Pièce montée 4 choux (traditionnelle, ou berceau, ou panier)	La part	4.50 €
Petit four sucré frais	La pièce	0.60 €
Macaron (7 parfums différents)	La pièce	1.00 €
Verrine sucrée	La pièce	1.20 €
Brochette de fruits frais	La pièce	1.50 €

Sarl A. Guillon – Traiteur – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou

Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 09 70 29 43 45 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr

RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €