Menus Spécial *Fêtes*

2026

SAS A. Guillon Traiteur / La Carte de Midi

3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois

Tél : 02.54.33.32.32 – Mail : traiteur.guillon@lacartedemidi.com

SIRET 42356911000038

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Conditions de commande

Pour commander

Pour les fêtes, nous vous demandons de choisir un menu pour 4 convives minimum, avec choix identiques.

Par mail : traiteur.guillon@lacartedemidi.com

ou

Par téléphone : 02.54.33.32.32

ou

Directement dans nos locaux

Date limite de commande

Pour Noël : jusqu'au 21 décembre 2026 avant midi

Pour le nouvel an : jusqu'au 28 décembre 2026 avant midi

Aucune modification possible passé ces dates.

Locaux fermés les 25 et 26 décembre 2026 et les 1er et 2 janvier 2027

Retrait & règlement

Commandes à récupérer les 24 et 31 décembre entre 8h30 et 12h30 dans notre espace réception. **(Aucune livraison possible)**

Règlement : carte bancaire, chèque ou espèces.



Merci de votre confiance

SAS A. Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois
Tél : 02.54.33.32.32 – Mail : traiteur.guillon@lacartedemidi.com
SIRET 42356911000038



NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

À la *carte*

2026

Noël & Nouvel An, une table généreuse et gourmande

Pièces apéritives froides

Madeleine pesto, fromage	**0,70 €** / pièce
Navette chèvre et saumon fumé	**1,00 €** / pièce
Mini pain au brie	**1,00 €** / pièce
Mini bouchée brebis au piment d'Espelette	**1,00 €** / pièce
Navette roquefort, poire et noisette *brisure confite au vin rouge*	**1,00 €** / pièce
Mini cannelé truffé	**1,20 €** / pièce
Tartelette prestige *œuf de caille, magret de canard séché + mangue et poire, crevette et guacamole*	**1,20 €** / pièce
Mini panier salé aux crevettes et curry	**1,20 €** / pièce
Tartelette guacamole crevette	**1,30 €** / pièce
Moelleux courgette et betterave (végé)	**1,50 €** / pièce
Bille de foie gras sur gaufre de pommes de terre	**1,50 €** / pièce
Mini sablé foie gras et myrtille	**1,50 €** / pièce
Verrine butternut, crumble parmesan, pignons de pin et noisette	**1,50 €** / pièce
Verrine de saumon à la mangue et passion, fruits secs	**1,50 €** / pièce
Verrine panna cotta au pesto rouge, crevette sésame	**1,50 €** / pièce
Verrine guacamole, bouchée de volaille snackée	**1,50 €** / pièce
Mini burger St Jacques aux herbes folles *mélange d'herbes aromatiques*	**1,50 €** / pièce
Macaron au foie gras	**1,50 €** / pièce
Mini bouchée saumon gravlax crème passion, moelleux basilic	**1,50 €** / pièce

SAS A. Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois
Tél : 02.54.33.32.32 – traiteur.guillon@lacartedemidi.com – SIRET 42356911000038

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Poissons

Fricassée de lotte au beurre blanc pesto	10,50 € / pièce
Trilogie de la mer au jus de moules *saumon, lotte, flétan*	11,50 € / pièce
Cassolette de St Jacques, gambas, joue de sandre *beurre blanc truffé*	12,50 € / pièce
Pavé de grenadier en croûte, sauce safranée	12,50 € / pièce
Cassolette de turbot, beurre blanc vanillé	14,50 € / pièce
½ langouste à l'Américaine (chaude)	25,50 € / pièce
½ langouste en Bellevue (froide)	25,50 € / pièce

Garnitures

Mousseline butternut, crumble butternut et patate douce	2,50 € / pièce
Risotto forestier	2,50 € / pièce
Fondant de pommes de terre truffé	2,50 € / pièce
Gratin de pommes de terre aux girolles	3,00 € / pièce
Poêlée de légumes hivernale *patate douce, chou-fleur, carottes, champignons, brocolis, tomate cerise confite*	3,00 € / pièce
Gnocchis de patate douce	3,50 € / pièce

Végétarien

Velouté de butternut, croûton noisette torréfiée	6,00 € / pièce
Timbaline de légumes et céréales	6,00 € / pièce
Cassolette de rizoni aux petits légumes du jour	8,00 € / pièce

Viandes

Noix de joue de porc, sauce Noël *bière de Noël, miel, cannelle, quatre-épices et fruits rouges*	10,50 € / pièce
Sauté de chevreuil de Sologne, sauce grand veneur	10,50 € / pièce
Estouffade de chapon aux trompettes et vin moelleux	11,50 € / pièce
Magret de canard au miel, sauce poire et Touraine	11,50 € / pièce
Suprême de pintade, sauce foie gras	12,50 € / pièce
Pavé de sanglier, sauce marchand de vin	12,50 € / pièce
Mignon de veau snacké, sauce sauvignon et cranberry	14,50 € / pièce
Tournedos de filet de bœuf façon Rossini	18,50 € / pièce

SAS A. Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois
Tél : 02.54.33.32.32 – traiteur.guillon@lacartedemidi.com – SIRET 42356911000038
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Fromages

Plateau de fromages ..... 3,00 € / pers.
Selles-sur-Cher, brie, emmental, bleu de Bresse

Plateau de fromages de la région ..... 5,00 € / pers.
Selles-sur-Cher, tomme de Touraine, Petit Troo, Olivet

Plateau de fromages affinés ..... 6,50 € / pers.
tomme Mille Fleurs, brie aux noix, Selles-sur-Cher, beaufort

Desserts

Pavlova aux fruits exotiques ..... 5,00 € / pers.
4 – 6 – 8 personnes

Pavlova aux fruits rouges ..... 5,00 € / pers.
4 – 6 – 8 personnes

Bûche des Îles ..... 4,00 € / pièce
mousse exotique, ananas, biscuit punché au rhum

Bûche Sommet Alpin ..... 4,00 € / pièce
chocolat blanc, insert myrtille, biscuit croquant

Bûche chocolat noir et framboise ..... 4,00 € / pièce

Bûche Iceberg ..... 4,00 € / pièce
citron vert et fruits rouges

Salade de fruits frais du moment ..... 4,00 € / pièce



SAS A. Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois
Tél : 02.54.33.32.32 – traiteur.guillon@lacartedemidi.com – SIRET 42356911000038
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



Menu n°1

26,50 € PAR PERSONNE

Bouchée de la mer

« Feuilleté St Jacques, queue de langoustine, écrevisse », béchamel citron vert et pesto

ou

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

Sauté de chevreuil Solognot sauce Veneur

ou

Noix de joue de porc sauce Noël

bière de Noël, miel, cannelle, 4 épices et fruits rouges

ou

Fricassée de lotte beurre blanc pesto

Risotto forestier

ou

Mousseline butternut

crumble butternut et patate douce

Plateau de fromages

Selles-sur-Cher, brie, emmental, bleu de Bresse

ou

Plateau de fromages de la région

Selles-sur-Cher, tomme de Touraine, Petit Trôo, Olivet

+ 2 € de supplément

Bûche des îles

mousse exotique, ananas, biscuit punché au rhum

ou

Bûche sommet alpin

chocolat blanc, insert myrtille, biscuit croquant

Menu n°2

33,40 € PAR PERSONNE

2 petits fours salés · 1 mini pain au brie
1 tartelette prestige · 1 verrine panna cotta

Bouchée de ris de veau

ou

Saumon gravlax, crème à l'aneth et briochin

Estouffade de chapon aux trompettes et vin moelleux

ou

Magret de canard au miel, sauce poire et Touraine

ou

Trilogie de la mer au jus de moules

saumon, lotte, flétan

Fondant de pommes de terre à la truffe

ou

Risotto forestier

Plateau de fromages

Selles-sur-Cher, brie, emmental, bleu de Bresse

ou

Plateau de fromages de la région

Selles-sur-Cher, tomme de Touraine, Petit Trôo, Olivet

+ 2 € de supplément

Bûche chocolat noir et framboise

ou

Bûche sommet alpin

chocolat blanc, insert myrtille, biscuit croquant

ou

Salade de fruits frais du moment





SAS A. Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois
Tél : 02.54.33.32.32 – traiteur.guillon@lacartedemidi.com – SIRET 42356911000038

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Menu n°3

37,10 € PAR PERSONNE

1 madeleine (pesto, fromage) · 1 navette
1 mini burger St Jacques aux herbes folles
1 bouchée escargot régional · 1 crevette red panko

Coupelle de perle marine
crevette, saumon fumé, œuf de truite, brochette St Jacques et gambas

ou

Bouchée de ris de veau

Pavé de sanglier sauce marchand de vin

ou

Cassolette de St Jacques
gambas, joue de sandre au beurre blanc truffé

Gratin de pommes de terre aux girolles

ou

Poêlée de légumes hivernale
patate douce, chou-fleur, carottes, champignons, brocolis, tomate cerise confite

Plateau de fromages
Selles-sur-Cher, brie, emmental, bleu de Bresse

ou

Plateau de fromages de la région
Selles-sur-Cher, tomme de Touraine, Petit Trôo, Olivet
+ 2 € de supplément

Bûche sommet alpin
chocolat blanc, insert myrtille, biscuit punché au rhum

ou

Bûche chocolat noir et framboise

ou

Bûche Iceberg
citron vert et fruits rouges

ou

Bûche des îles
mousse exotique, ananas, biscuit punché au rhum

Menu n°4

42,40 € PAR PERSONNE

1 mini bouchée saumon gravlax crème passion, moelleux basilic
1 macaron foie gras · 1 mini panier salé aux crevettes et curry
1 verrine de saumon à la mangue et passion, fruits secs
1 bouchée escargot régional · 1 mini choux mozzarella et truffe

Terrine de foie gras au Layon et sa briochette

ou

Trilogie terre et mer
silure fumé, saumon fumé, foie gras, brioche végétale, beurre ½ sel et confiture de figue

Filet mignon de veau snacké, sauce sauvignon et cranberry

ou

Cassolette de turbot, beurre blanc vanillé

Fondant de pommes de terre à la truffe

ou

Risotto forestier

Plateau de fromages de la région
Selles-sur-Cher, tomme de Touraine, Petit Trôo, Olivet

Bûche sommet alpin
chocolat blanc, insert myrtille, biscuit croquant

ou

Bûche chocolat noir et framboise

ou

Bûche Iceberg
citron vert et fruits rouges

ou

Bûche des îles

ou

Pavlova fruits exotiques / fruits rouges





SAS A. Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois
Tél : 02.54.33.32.32 – traiteur.guillon@lacartedemidi.com – SIRET 42356911000038
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Menu n°5

62,50 € PAR PERSONNE

1 mini bouchée brebis au piment d'Espelette
1 mini sablé foie gras et myrtille
1 mini burger St Jacques aux herbes folles
1 mini bouchée saumon gravlax crème passion, moelleux basilic

½ Langouste Bellevue (froide)

ou

½ Langouste à l'Américaine (chaude)

Tournedos de filet de bœuf Rossini

Fondant de pommes de terre truffé

Plateau de fromages affinés

tomme 1000 fleurs, brie aux noix, Selles-sur-Cher, beaufort

Bûche sommet alpin

chocolat blanc, insert myrtille, biscuit croquant

ou

Bûche chocolat noir et framboise

ou

Bûche Iceberg

citron vert et fruits rouges

ou

Bûche des îles

mousse exotique, ananas, biscuit punché au rhum





SAS A. Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois
Tél : 02.54.33.32.32 – traiteur.guillon@lacartedemidi.com – SIRET 42356911000038

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE