



*Traiteur Guillon*

# MENUS SPECIAL FÊTES 2021

Pascal Guillon vous suggère quelques idées pour vos repas de fin d'année.

**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.**

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.

Lors de l'enlèvement de votre commande, il vous sera demandé un chèque de consigne qui vous sera redonné lorsque vous rapporterez les plats à notre magasin.

Les tarifs joints sont notés hors frais de livraison.

Chaque livraison est chiffrée en fonction du nombre de kilomètres.

Merci de votre confiance.





# Traiteur Guillon

## MENUS SPECIAL FÊTES 2021

### Menu n°1 à 15.00 € TTC par personne

Bouchée ris de veau

Ou coupelle de perles marines, gambas et pétoncles

Ou coquille st jacques

Ou serpentin de saumon fumé au raifort sur lit de salade

Pintade forestière sauce champignons

Ou estouffade de marcassin sauce grand veneur

Ou cuisse de canard au poivre vert

Purée de patate douce confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte

Entremet poire caramel, Ou bûche aux fruits

Ou bûche café Ou chocolat

Ou bûche framboise et mangue

### Menu n°2 à 21.00 € TTC par personne

4 canapés classiques

*(beurre saumon, jambon sec, tapenade, tartare)*

Tartare de St Jacques

Ou médaillon de foie gras de canard et ses petits pains et sa marmelade de figue

Boudin blanc aux pommes

Ou feuilleté de ris de veau

Cassolette de sot 'l'y laisse de volaille aux écrevisses

Ou filet de kangourou sauce poivre vert

Crumble d'aubergine et sa purée de panais

Plateau de fromage

Entremet poire caramel

Ou bûche aux fruits Ou café Ou chocolat

Ou bûche framboise et mangue



*Pintade Forestière sauce champignons*



# Traiteur Guillon

## MENUS SPECIAL FÊTES 2021

### Menu n°3 à 25.50 € TTC par personne

1 mini St Jacques - 1 navette de saumon  
1 bouchée escargot - 2 canapés boudin  
1 canapé tarama - 1 spécialité vietnamienne

Serpentin de saumon fumé au raifort

Ou médaillon de foie gras de canard et ses petits pains

Pavé de merlu et sa sauce Hollandaise

Ou filet d'aile de raie aux câpres

Tournedos de filet canard sauce poivre vert

Ou Sauté de marcassin sauce forestière

Tarte Arlésienne

Ou risotto crémeux aux cèpes

Plateau de fromages

Entremet poire caramel

Ou bûche aux fruits Ou café Ou chocolat



*Tournedos de filet de canard sauce poivre*

### Menu n°4 à 25.40 € TTC par personne

1 mini saint Jacques à la bretonne

1 canapé boudin

1 beignet de crevette

1 bouchée escargot

2 canapés prestige (*saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille*)

1 mini painequet gourmand

Assiette Terre et mer

(*bloc de foie gras de canard, figue et ses toasts, saumon fumé et ses toasts*)

Ballotin de chapon rôti sans os

Purée de patate douce confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte

Plateau de fromages

Entremet poire caramel

Ou bûche aux fruits Ou buche café Ou buche chocolat



*Assiette Terre et Mer*



# Traiteur Guillon

## MENUS SPECIAL FÊTES 2021

### Menu n°5 à 39.00 € TTC par personne

5 petits fours salés chauds

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

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

Gigue de biche sauce grand veneur

Ou brochette de filet de caille

Ou Tournedos de filet de bœuf au beurre clarifié et sa sauce juste relevée

Gratin de pommes de terre aux girolles et sa ½ tomate provençale

Plateau de fromage

Entremet poire caramel

Ou bûche aux fruits Ou café Ou chocolat

Ou buche framboise et mangue



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



# Traiteur Guillon

## MENUS SPECIAL FÊTES 2021

### Menu n°6 à 49.50 € TTC par personne

4 mises en bouche assorties (Verrines)

Terrine de foie gras de canard

Ou pannequet de saumon au tartare des mers et sa sauce aux fines herbes

½ langouste à l'américaine

Filet de pigeonneau rôti à l'ancienne

Ou filet mignon de veau sauce subise

Purée de patate douce confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte

Plateau de fromages

Entremet poire caramel Ou omelette citron

Ou bûche aux fruits Ou café Ou chocolat Ou Buche framboise et mangue



*Pannequet de saumon au tartare des mers*



*Omelette au citron*



# Traiteur Guillon

## A LA CARTE

### PIECES APERITIVES :

Canapé classique (*beurre saumon, jambon sec, tapenade, tartare*) : 0.30 € TTC pièce

Canapé prestige (*saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille*) : 0.60 € TTC pièce

Canapé boudin : 0.60 € TTC pièce

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

Petit four salé chaud (*quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur*) : 0.30 € TTC pièce

Assortiment vietnamien (*nem, beignet de crevette, acra de morue, samossa*) : 0.80 € TTC pièce

Petits feuilletés (*chorizo, fruits de mer, bouchées escargot, bouchées beurre anchois*) : 0.50 € TTC pièce

Verrine de purée de patate douce et gambas : 1.50 € TTC pièce

Verrine de crème de saumon, St Jacques et guacamole : 1.50 € TTC pièce

Verrine 3 couleurs (*rilette de cabillaud, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive*) : 1.50 € TTC pièce

Verrine crème de foie gras (*au chutney d'abricot et crumble de pain d'épice*) : 1.50 € TTC pièce

Mini pannequet de saumon : 2.00 € TTC pièce

### ENTREES :

Bouchée ris de veau : 3.50 € TTC par personne

Coupelle de perles marines, gambas et pétoncles : 3.50 € TTC par personne

Coquille st jacques : 3.50 € TTC par personne

Serpentin de saumon fumé au raifort sur lit de salade : 3.50 € TTC par personne

Tartare de St Jacques : 3.50 € TTC par personne

Médaille de foie gras de canard et ses petits pains et sa marmelade de figue : 3.50 € TTC par personne

Assiette Terre et mer (*bloc de foie gras de canard, figue et ses toasts, saumon fumé et ses toasts*) : 3.50 € TTC par personne

Opéra de foie gras sur son lit de poires et pain d'épices : 3.50 € TTC par personne

Terrine de foie gras de canard et petits toasts : 6.00 € TTC par personne

Pannequet de saumon au tartare des mers et sa sauce aux fines herbes : 6.00 € TTC par personne



# Traiteur Guillon

## **A LA CARTE**

### **VIANDES (légumes compris) :**

Pintade forestière sauce champignons : 8.00 € TTC par personne  
Estouffade de marcassin sauce grand veneur : 8.00 € TTC par personne

Cuisse de canard au poivre vert : 8.00 € TTC par personne  
Cassolette de sot 'l'y laisse de volaille aux écrevisses : 8.00 € TTC par personne

Filet de kangourou sauce poivre vert : 8.00 € TTC par personne  
Tournedos de filet canard sauce poivre vert : 8.00 € TTC par personne

Sauté de marcassin sauce forestière : 8.00 € TTC par personne  
Ballotin de chapon rôti sans os : 8.00 € TTC par personne

Gigue de biche sauce grand veneur : 10.00 € TTC par personne  
Brochette de filet de caille : 10.00 € TTC par personne

Tournedos de filet de bœuf au beurre clarifié et sa sauce juste relevée : 10.00 € TTC par personne

Filet de pigeonneau rôti à l'ancienne : 15.00 € TTC par personne  
Filet mignon de veau sauce subise : 15.00 € TTC par personne

### **LEGUMES :**

Purée de patate douce confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte : 2.00 € TTC par personne  
Crumble d'aubergine et sa purée de panais : 2.00 € TTC par personne

Tarte Arlésienne : 2.00 € TTC par personne  
Risotto crémeux aux cèpes : 2.00 € TTC par personne

Gratin de pommes de terre aux girolles et sa ½ tomate provençale : 2.00 € TTC par personne  
Gratin dauphinois : 2.00 € TTC par personne



# Traiteur Guillon

## **A LA CARTE**

### **POISSONS (légumes non compris) :**

Pavé de merlu et sa sauce Hollandaise : 8.00 € TTC par personne

Filet d'aile de raie aux câpres : 8.00 € TTC par personne

Filet de sandre au beurre blanc : 8.00 € TTC par personne

Lotte à l'Américaine : 8.00 € TTC par personne

Fricassée de St Jacques : 8.00 € TTC par personne

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

½ langouste Bellevue (froid) : 19.50 € TTC par personne

Gambas à l'américaine (chaud) : 19.50 € TTC par personne

### **DESSERTS :**

Entremet poire caramel : 3.00 € TTC par personne

Omelette citron : 3.00 € TTC par personne

Bûche aux fruits : 3.00 € TTC par personne

Bûche au café : 3.00 € TTC par personne

Bûche au chocolat : 3.00 € TTC par personne

Bûche framboise et mangue : 3.00 € TTC par personne