



Traiteur Guillon



MENUS

SPECIAL FÊTES

2022

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.

Aucunes livraisons ne seront effectuées le 24 et le 31 décembre 2022.

Merci de votre confiance.





MENUS SPECIAL FÊTES 2022

Menu n°1 à 18.00 € TTC par personne

Bouchée ris de veau (chaud)

Ou tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois

Pavé de merlu sauce pesto rouge

Ou effiloché de marcassin sauce grand veneur

Ou Ballotin de chapon rôti sans os

Ecrasé de pomme de terre

Entremet poire caramel

Ou bûche aux 3 fruits rouge (*mousse framboise, cassis et myrtille*)

Ou bûche café / cappuccino

Ou buche chocolat et crémeux noisette et son croustillant au riz soufflé

Ou bûche framboise / mangue et son rocher coco



Tartare de St Jacques

Menu n°2 à 25.00 € TTC par personne

1 beignet au crevette (*chaud*)

1 canapé au boudin

1 navette au saumon crème aneth

1 canapé tentation gaspacho ananas et gambas

2 canapés prestige (œuf de caille, nez d'asperge)

Médaille de foie gras de canard du Périgord au chutney de figes et ses toasts

Ou chiffonnade de saumon fumé et ses petits pains

Pavé de sandre, velouté de Vouvray au citron vert et gingembre

Ou souris de cerf sauce aux groseilles

Ou filet de canard sauce façon Bordelaise

Gratin dauphinois et fagot de légumes

Assiette de fromage (*chèvre, St Nectaire, Brie*)

Entremet poire caramel

Ou bûche aux 3 fruits rouge (*mousse framboise, cassis et myrtille*)

Ou bûche café / cappuccino

Ou buche chocolat et crémeux noisette et son croustillant au riz soufflé

Ou bûche framboise / mangue et son rocher coco



Traiteur Guillon

MENUS SPECIAL FÊTES 2022

Menu n°3 à 28.70 € TTC par personne

1 canapé tentation noix de pétoncle sur purée de pois
1 canapé saveur filet de canard fumé sur mousse de foie de canard
1 verrine purée de patate douce et gambas
1 crevette kuro (*crevette panée au Charbon végétale*)
1 petit feuilleté bouchée escargot (*chaud*)
1 cigare poulet / curry (*chaud*)

Opéra de foie gras de canard sur son lit de poires et pain d'épices
Ou Assiette Terre et mer
(*30g Foie gras de canard figue et ses toasts et 35g saumon fumé et ses toasts*)

Filet de St Pierre crème aneth
Ou pavé d'autruche sauce au poivre
Ou caille crapaudine farci pomme / cognac

Ecrasé de ratte et salicorne, poêlée de légumes d'hivers et ses pointes d'asperges

Assiette de fromages (*chèvre, St Nectaire, Brie*)

Entremet poire caramel
Ou bûche aux 3 fruits rouge (*mousse framboise, cassis et myrtille*)
Ou bûche café / cappuccino
Ou buche chocolat et crémeux noisette et son croustillant au riz soufflé
Ou bûche framboise / mangue et son rocher coco



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

MENUS SPECIAL FÊTES 2022

Menu n°4 à 39.40 € TTC par personne

1 mini pannequet de saumon
1 verrine pesto d'algues et noix de pétoncle
1 verrine crème lentilles et foie gras en coque de sésames
1 verrine de crème de potiron onctueuse, œuf de caille poché

Terrine de foie gras maison et sa compotée de figes et pain d'épice

Ou œuf norvégien sur son fond d'artichaut
(*Œuf poché dans saumon fumé sur fond d'artichaut*)

Fricassée de St Jacques

Fondant de veau cuit à basse température

Tarte arlésienne et sa poêlée de pois gourmands

Assiette de fromage (*chèvre, St Nectaire, Brie*)

Entremet poire caramel

Ou bûche aux 3 fruits rouge (*mousse framboise, cassis et myrtille*)

Ou bûche café / cappuccino

Ou buche chocolat et crémeux noisette et son croustillant au riz soufflé

Ou bûche framboise / mangue et son rocher coco



Œuf norvégien sur son fond d'artichaut



Traiteur Guillon

MENUS SPECIAL FÊTES 2022

Menu n°5 à 58.70 € TTC par personne

1 mini pannequet de saumon
1 verrine pesto d'algues et noix de pétoncle
1 verrine crème lentilles et foie gras en coque de sésames
1 verrine de crème de potiron onctueuse, œuf de caille poché

Terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et pain d'épice

Ou œuf norvégien sur son fond d'artichaut
(*Œuf poché dans saumon fumé sur fond d'artichaut*)

½ langouste à l'américaine (chaude) **ou** Bellevue (froid)

Filet de bœuf sauce au foie gras
Ou pavé de veau crème aux morilles

Fondant de pommes de terre, champignons cœur foie gras
Poêlée de légumes d'hivers et ses pointes d'asperges

Assiette de fromage (*chèvre, St Nectaire, Brie*)

Brun d'Amour (*crème praliné, confiture génoise chocolat, pâte à filo croustillante*)
Ou Entremet chocolat / mandarine



Brun d'Amour



Traiteur Guillon

A LA CARTE

PIECES APERITIVES :

Canapé classique (*beurre saumon, jambon sec, tapenade, tartare*) : 0.40 € TTC pièce
Canapé prestige (*saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille*) : 0.80 € TTC pièce
Canapé saveur (*filet de canard fumé sur mousse de foie de canard*) : 0.90 € TTC pièce
Canapé tentation : 1.00 € TTC pièce
(*gaspacho ananas + gambas, Bayonne et marmelade de melon, noix de pétoncle sur purée de pois*)

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

Verrine de purée de patate douce et gambas : 1.50 € TTC pièce
Verrine 3 couleurs (*rillettes de cabillaud, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive*) : 1.50 € TTC pièce
Verrine pesto d'algues et noix de pétoncle : 1.50 € TTC pièce
Verrine crème lentilles et foie gras en coque de sésames : 1.50 € TTC pièce
Verrine de crème de potiron onctueuse, œuf de caille poché : 1.50 € TTC pièce

Mini pannequet de saumon : 3.00 € TTC pièce

Pièces à faire réchauffer :

Petit four salé chaud (*quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur*) : 0.40 € TTC pièce
Petit feuilleté (*chorizo, fruits de mer, bouchées escargot, bouchées beurre anchois*) : 0.80 € TTC pièce
Crevette kuro (*crevette panée au Charbon végétale*) : 1.50 € TTC pièce
Cigare poulet / curry (*chaud*) : 1.00 € TTC pièce

ENTREES :

Bouchée ris de veau : 4.00 € TTC par personne
Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois : 4.00 € TTC par personne

Chiffonnade de saumon fumé et ses petits pains : 4.00 € TTC par personne
Médaillon de foie gras de canard et ses petits pains et sa marmelade de figue : 4.00 € TTC par personne

Assiette Terre et mer (*bloc de foie gras de canard, figue et ses toasts, saumon fumé et ses toasts*) : 4.00 € TTC par personne
Opéra de foie gras sur son lit de poires et pain d'épices : 4.00 € TTC par personne

Terrine de foie gras de canard et petits toasts : 8.00 € TTC par personne
Pannequet de saumon au tartare des mers et sa sauce aux fines herbes : 8.00 € TTC par personne
Œuf norvégien sur son fond d'artichaut (*Œuf poché dans saumon fumé sur fond d'artichaut*) : 8.00 € TTC par pers.



Traiteur Guillon

A LA CARTE

VIANDES (légumes compris) :

Pintade forestière sauce champignons : 10.00 € TTC par personne
Effiloché de marcassin sauce grand veneur : 10.00 € TTC par personne

Souris de cerf sauce groseille : 10.00 € TTC par personne
Filet de canard sauce façon Bordelaise : 10.00 € TTC par personne

Filet de kangourou sauce poivre vert : 10.00 € TTC par personne
Ballotin de chapon rôti sans os : 10.00 € TTC par personne

Gigue de biche sauce grand veneur : 12.00 € TTC par personne
Tournedos de filet de bœuf au beurre clarifié et sa sauce juste relevée : 12.00 € TTC par personne

Pavé d'autruche sauce au poivre : 12.00 € TTC par personne
Caille crapaudine farci pomme / cognac : 12.00 € TTC par personne

Filet de bœuf sauce au foie gras : 17.00 € TTC par personne
Pavé de veau crème aux morilles : 17.00 € TTC par personne

Filet de pigeonneau rôti à l'ancienne : 17.00 € TTC par personne
Filet mignon de veau sauce subise : 17.00 € TTC par personne

LEGUMES :

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

Tarte Arlésienne : 2.00 € TTC par personne

Gratin dauphinois et fagot de légumes : 2.00 € TTC par personne

Ecrasé de pommes de terre : 2.00 € TTC par personne

Ecrasé de ratte et salicorne, poêlée de légumes d'hivers et ses pointes d'asperges : 3.00 € TTC par personne

Fondant de pommes de terre, champignons cœur foie gras, Poêlée de légumes d'hivers et ses pointes d'asperges : 4.00 € TTC par personne



Traiteur Guillon

A LA CARTE

POISSONS (légumes non compris) :

Pavé de merlu et sa sauce au pesto rouge : 8.00 € TTC par personne

Pavé de sandre, velouté de Vouvray au citron vert et gingembre : 8.00 € TTC par personne

Fricassée de St Jacques : 8.00 € TTC par personne

Filet de St Pierre crème à l'aneth : 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

DESSERTS :

Entremet poire caramel : 3.00 € TTC par personne

Omelette citron : 3.00 € TTC par personne

Bûche aux 3 fruits rouge (*mousse framboise, cassis et myrtille*) : 3.00 € TTC par personne

Bûche café / cappuccino : 3.00 € TTC par personne

Bûche au chocolat et crémeux noisette et son croustillant au riz soufflé : 3.00 € TTC par personne

Bûche framboise / mangue et son rocher coco : 3.00 € TTC par personne

Brun d'amour : 4.00 € TTC par personne

(*crème praliné, confiture génoise chocolat, pâte à filo croustillante*)

Entremet chocolat et mandarine : 4.00 € TTC par personne