



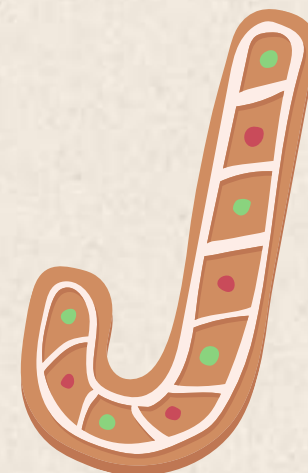
Menus Spécial Fêtes



2025



SAS A. Guillon Traiteur / La Carte du Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois
Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 09 70 29 43 45 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 423569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE – Capital Social 500832 €



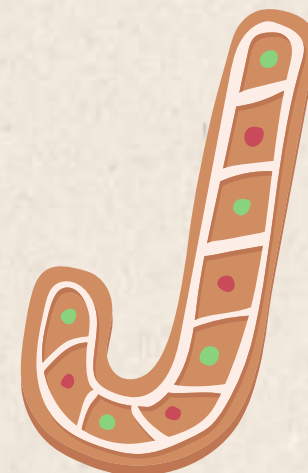


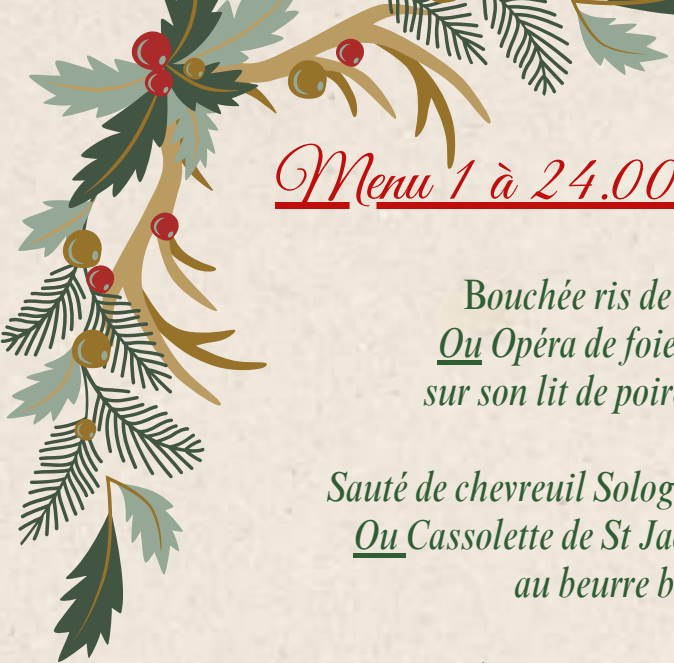
Conditions de commande

- *Pour les fêtes, nous vous demandons de choisir un menu pour 4 convives minimum, avec choix identiques.*
- *Par mail: guillon.traiteur@wanadoo.fr*
- *Par téléphone:
02 54 33 32 32*
- *Directement dans nos locaux*
- *Date limite de commande:*
- *Pour Noël: Jusqu'au vendredi 19 décembre*
- *Pour le nouvel an:
jusqu'au vendredi 26 décembre*
- *Aucune modification possible passé ces dates.*
- *Commandes à récupérer les 24 et 31 décembre entre 8h30 et 12h30. (Aucune livraison possible)*
- *Règlement: Carte bancaire, chèque ou espèces.*

Merci de votre confiance

SAS A. Guillon Traiteur / La Carte du Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois
Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 09 70 29 43 45 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 423569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE – Capital Social 500832 €





Menu 1 à 24.00€ ttc par personne

Bouchée ris de veau (chaud)
Ou Opéra de foie gras de canard
sur son lit de poire et pain d'épices

Sauté de chevreuil Solognot sauce grand Veneur
Ou Cassolette de St Jacques, joue de sandre
au beurre blanc truffé

Duo de carottes Ou Gratin dauphinois
Ou Mousseline de butternut Ou Risotto aux champignons

Plateau de fromages (Selle sur Cher de Pontlevoy, Petit Trôo
de Montoire, Brie au noix de Pontlevoy, Galet de la Loire)

Douceur du soir (entremet café, vanille et biscuit croquant)
Ou Bûche Auvergnate (mousse aux marrons, coeur poire
caramélisée au Birlou et biscuit croquant)
Ou Bûche sommet alpin
(chocolat blanc, coeur myrtille, biscuit croquant)



Menu 2 à 27.60€ ttc par personne

1 Navette roquefort et saumon, 2 Petits fours salés (allumette et pizza)
1 Bouchée escargot, 1 Verrine Butternut œuf de caille poché et magret séché

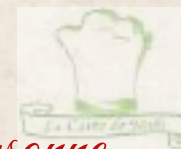
Charlotte de saumon fumé à l'asperge verte
Ou Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois
Ou Assiette terre et mer (confiture de figue et toasts)

Sauté de chevreuil Solognot sauce grand Veneur
Ou Cassolette de St Jacques, joue de sandre au beurre blanc truffé
Ou Sauté de Chapon, sauce Coteaux du Layon et chanterelles

Fondant de pommes de terre à la truffe
Ou Mousseline d'asperges vertes
Ou Poêlée de légumes aux marrons

Plateau de fromages (Selle sur Cher de Pontlevoy, Petit Trôo de
Montoire, Brie au noix de Pontlevoy, Galet de la Loire)

Bûche rocher pralinée
Ou Douceur du soir entremet café, vanille et biscuit croquant)
Ou Bûche sommet alpin (chocolat blanc, coeur myrtille,
biscuit croquant)



SAS A. Guillon Traiteur / La Carte du Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois
Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 09 70 29 43 45 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 423569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE – Capital Social 500832 €





Menu 3 à 33.00€ ttc par personne

1 Bille de foie gras et confiture de figue (sur gaufre de pomme de terre), 1 Bouchée saumon gravlax et crème à l'orange, 1 Crevette Kuro, 1 Verrine Butternut et oeuf de caille, 1 pain de campagne coeur fromage coulant

Charlotte de saumon fumé à l'asperge verte

Ou Bouchée de la mer “Feuilleté St Jacques, queue de langoustine, écrevisse”, béchamel citron vert et pesto

Ou Assiette terre et mer (confiture de figue et toasts)

Filet de pintade farcie sauce crème et vin moelleux

Ou Dos de loup de mer en croûte de tomates et sauce au beurre blanc

Ou Cassolette de St Jacques et joue de Sandre au beurre blanc truffé

Fondant de pommes de terre truffé Ou Mousseline de butternut

Ou Poêlée de légumes hivernale Ou Mousseline d'asperges vertes

Plateau de fromages (Selle sur Cher de Pontlevoy, Petit Trôo de Montoire, Brie au noix de Pontlevoy, Galet de la Loire)

Bûche chocolat noir mandarine

Ou Bûche Auvergnate (marrons, poires au Birlou)

Ou Bûche sommet alpin (chocolat blanc, coeur myrtille, biscuit croquant) Ou Bûche rocher Pralinée



Menu 4 à 42.00€ ttc par personne

1 Bille de foie gras et confiture de figue (sur gaufre de pomme de terre), 1 Bouchée saumon gravlax et crème à l'orange, 1 Crevette Kuro, 1 Madeleine salée

Ou Bouchée de la mer “Feuilleté St Jacques, queue de langoustine, écrevisse”, béchamel citron vert et pesto

Ou Bouchée ris de veau

Assiette terre et mer (confiture de figue et toasts)

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

Tournedos de filet de boeuf façon Rossini

Ou Pavé de biche Solognot façon Rossini

Fondant de pommes de terre à la truffe

Ou Mousseline d'asperges vertes

Ou Poêlée de légumes aux marrons

Plateau de fromages (Selle sur Cher de Pontlevoy, Petit Trôo de Montoire, Brie au noix de Pontlevoy, Galet de la Loire)

Bûche chocolat noir mandarine

Ou Bûche Auvergnate (marrons, poires au Birlou)

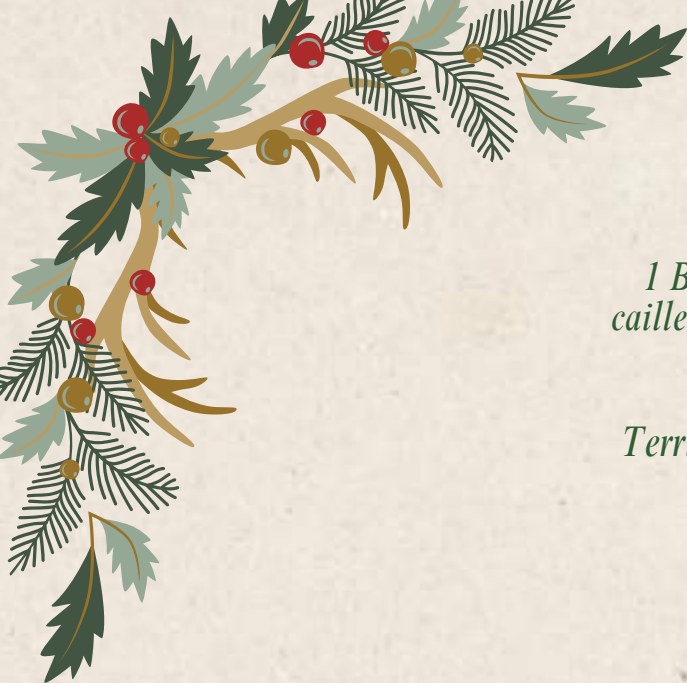
Ou Bûche sommet alpin (chocolat blanc, coeur myrtille, biscuit croquant) Ou Bûche rocher Pralinée

SAS A. Guillon Traiteur / La Carte du Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois

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

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





Menu 5 à 60.00€ ttc par personne

1 Bouchée saumon gravlax et crème à l'orange, 1 Verrine Butternut et oeuf de caille, 1 pain de campagne coeur fromage coulant, 1 cigare poulet curry, 1 Verrine panna cotta au pesto, saumon et oeufs de truite

Terrine de foie gras au coteaux du Layon et pain d'épices, compoté de figues et brioche

Ou *Saumon gravlax crème à l'orange et sa brioche*

½ Langouste à l'Américaine (chaud)

Ou *½ Langouste Bellevue (froid)*

Tournedos de filet de boeuf façon Rossini

Ou *Pavé de biche Solognot sauce aux morilles*

Fondant de pommes de terre truffé Ou *Mousseline de butternut*

Ou *Poêlée de légumes hivernale* Ou *Mousseline d'asperges vertes*

Plateau de fromages (Selle sur Cher de Pontlevoy, Petit Trôo de Montoire, Brie au noix de Pontlevoy, Galet de la Loire)

Bûche chocolat noir mandarine

Ou *Bûche Auvergnate (marrons, poires au Birlou)*

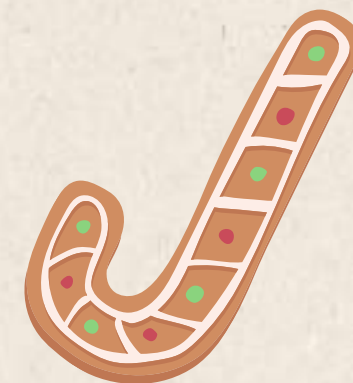
Ou *Bûche sommet alpin (chocolat blanc, coeur myrtille, biscuit croquant)*

Ou *Bûche rocher Pralinée*

SAS A. Guillon Traiteur / La Carte du Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois

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

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





Menu enfant
15.00€ ttc par personne

1 mini pizza, 1 madeleine salée
1 mini croque-monsieur, 1 mini burger

Sauté de chapon à la crème
Ou Dos de cabillaud sauce crème

Gratin dauphinois

Bûche sommet alpin (chocolat blanc, coeur myrtille, biscuit)
Ou Bûche rocher Pralinée

Menu végétarien
24.00€ ttc par personne

1 Verrine butternut, oeuf de caille
1 Tartelette asperge
1 Pain de campagne coeur coulant fromage
1 Verrine de houmous
1 Blinis avocat

Velouté de carottes et butternut, croûton de pain d'épices
Ou Tartare d'avocat, mangue et saumon fumé

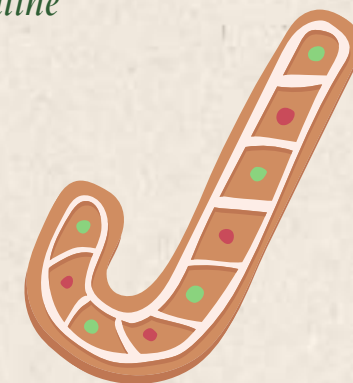
Cassolette de poireaux, patate douce et noisettes
Ou Timbaline rizoni et poêlée de légumes aux marrons

Plateau de fromages (Selle sur Cher de Pontlevoy, Petit Trôo
de Montoire, Brie au noix de Pontlevoy, Galet de la Loire)

Bûche chocolat noir mandarine
Ou Bûche Auvergnate (marrons, poires au Birlou)
Ou Bûche sommet alpin (chocolat blanc, coeur myrtille,
biscuit croquant) Ou Bûche rocher Praline



SAS A. Guillon Traiteur / La Carte du Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois
Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 09 70 29 43 45 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 423569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE – Capital Social 500832 €





Prix à la carte



Pièces apéritives Froides

- Canapé classique (beurre saumon, jambon sec, tartare) - 0.50€pièce ttc
- Tartelette prestige (saumon fumé, nez d'asperge, oeuf de caille) - 1.20€ ttc
- Madeleine au fromage - 0.70€pièce ttc
- Navette (roquefort et saumon ou Bayonne) - 0.80€pièce ttc
- Mini burger St Jacques - 1.50€pièce ttc
- Bouchée de saumon gravlax et crème d'orange - 1.50€pièce ttc
- Bille de foie gras, confiture de figue sur sa gaufre - 1.50€pièce ttc
- Verrine de velouté de céleri, crumble de parmesan et lard séché - 1.50€pièce ttc
- Verrine butternut, oeuf de caille poché et magret séché - 1.50€pièce ttc
- Verrine de betterave, mousse de chèvre et noix - 1.50€pièce ttc
- Verrine de Panna cotta basilic, saumon et oeufs de truite - 1.50€pièce ttc

Pièces apéritives Chaudes

- Petit four salé chaud (quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur) - 0.40€pièce ttc
- Mini pain de campagne coeur fromage coulant - 0.80€pièce ttc
- Cigare poulet/curry - 1.00€pièce ttc
- Bouchée escargot de la région - 1.00€pièce ttc
- Mini choux mozzarella et truffe blanche - 1.00€pièce ttc
- Crevette Kuro - 1.50€pièce ttc

Entrées

- Bouchée ris de veau - 5.00€pers ttc
- Bouchée de la mer (Feuilleté St Jacques, queue de langoustine, écrevisse, béchamel citron vert et pesto) - 5.00€ ttc
- Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois - 5.00€ ttc
- Charlotte de saumon fumé et asperges vertes - 5.00€ ttc
- Assiette terre et mer (30g foie gras, 35g saumon fumé, confiture de figue et ses toasts) - 5.00€ ttc
- Opéra de foie gras de canard sur son lit de poires aux pains d'épices - 5.00€ ttc
- Terrine de foie gras au coteaux du Layon et pain d'épices et sa brioche - 8.00€ ttc

- Saumon Gravlax et crème à l'orange (60g) - 8.00€ ttc

Produits festifs

- Terrine de foie gras maison au coteaux du Layon et pain d'épices
500g - 50€ ttc / 1kg - 90€ ttc
- Saumon gravlax tranché + crème à l'orange
250g - 12.50€ ttc 500g - 25.00€ ttc

SAS A. Guillon Traiteur / La Carte du Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois
Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 09 70 29 43 45 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 423569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE – Capital Social 500832 €





Prix à la carte



Viandes (légumes non compris)

Sauté de chevreuil Solognot, sauce grand Veneur - 10.00€pers ttc
Sauté de chapon, sauce au Coteaux du Layon et morilles - 10.00€pers ttc
Filet de pintade farcie, sauce truffe - 12.00€pers ttc
Pavé de veau juste snacké sauce au foie gras - 12.00€pers ttc
Souris de cerf confite aux trompettes - 14.00€pers ttc
Pavé de biche Solognote façon Rossini - 18.00€pers ttc
Pavé de tournedos de filet de boeuf façon Rossini - 17.00€pers ttc

Poissons (légumes non compris)

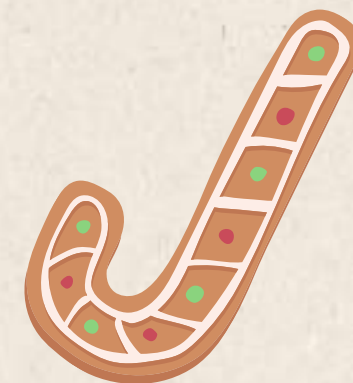
Cassolette de St Jacques, joue de sandre au beurre blanc truffé - 10.00€pers ttc
Fricassée de lotte à l'américaine - 10.00€pers ttc
Dos de loup en croûte de tomate sauce au beurre blanc - 12.00€pièce ttc
Dos de flétan sauce au beurre blanc et Yuzu - 12.00€pièce ttc
Fricassée de St Jacques sauce au beurre blanc truffée - 12.00€pièce ttc

½ Langouste à l'américaine (chaud) - 22.00€pers ttc
½ Langouste Bellevue (froid) - 22.00€pers ttc

Garnitures

Risotto aux champignons - 2.00€pers ttc
Duo de carottes - 2.00€pers ttc
Mousseline de butternut - 2.00€pers ttc
Gratin dauphinois - 2.00€pers ttc
Mousseline d'asperges vertes - 2.50€pers ttc
Fondant de pommes de terre à la truffe - 2.50€pers ttc
Poêlée de légumes hivernale (butternut, patate douce, carotte, champignon, oignon rouge, pomme de terre) - 2.50€pers ttc
Poêlée de légumes aux marrons - 3.00€pers ttc

SAS A. Guillon Traiteur / La Carte du Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois
Tél : 02 54 33 32 32 – Fax : 09 70 29 43 45 – Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 423569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE – Capital Social 500832 €





Prix à la carte



Fromages

Plateau de fromages de la région

(Selle sur Cher de Pontlevoy,

Petit Trôo de Montoire, Brie au noix de Pontlevoy, Galet de la Loire)

3.70€pers ttc

Plateau de fromages affinés

(Tomme aux 1000 fleurs, Brie aux noix de Pontlevoy,

Selle sur Cher de Pontlevoy, Conté 18 mois)

5.50€pers ttc

Desserts

Douceur du soir (entremet café vanille et biscuit croquant)

Pavlova (fruits rouges ou exotique) (4-6 ou 8 personnes)

Bûche Auvergnate (mousse aux marrons, coeur poire caramélisée au Birlou et biscuit croquant)

Bûche sommet alpin (chocolat blanc, coeur myrtille, biscuit croquant)

Bûche chocolat noir et mandarine

Bûche du rocher (mousse pralinée, coeur praliné, biscuit noisettes)

Bûche exotique (mousse mangue, coeur ananas, biscuit noix de coco)

3.50€ la part ttc

SAS A. Guillon Traiteur / La Carte du Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Blois

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

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

