V

NOS TARIFS A LA CARTE

2027 - 2028

(A partir du 8 septembre 2026)

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z

Nos conditions

Nous vous proposons une sélection de plats et de suggestions pour composer votre repas selon vos envies.

Pour toute demande particulière, nous restons à votre disposition afin de vous établir un **devis personnalisé, sans engagement**.

Afin de garantir la qualité de nos prestations et de préparer votre commande dans les meilleures conditions, toute commande doit être confirmée **au minimum 8 jours avant la date souhaitée**, avec le nombre définitif de convives.

Toute modification du nombre de convives doit nous être signalée dans les meilleurs délais.

Confirmation de commande
La réservation de votre commande est confirmée à réception d'un **acompte de 50 % du montant TTC du devis**, ainsi que du devis signé portant la mention **« Bon pour accord »**.
Le solde est à régler **lors de l'enlèvement de la commande**.

Les plats et contenants mis à disposition sont à **restituer propres**.

Livraison

Les tarifs présentés dans cette brochure sont indiqués **hors frais de livraison**.
Le tarif de livraison est calculé en fonction de la distance à parcourir et vous sera précisé lors de l'établissement de votre devis.

Nous vous remercions pour votre confiance,
et sommes heureux de contribuer à la réussite de vos moments gourmands.

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z

APERITIF / COCKTAIL

10 pièces identiques minimum

BOUCHEES FROIDES SALEES

CANAPES (Prix à la pièce) :

Canapé classique *(mousse saumon, jambon sec, tartare)*	0.50 €
Canapé saveur *(filet de canard fumé sur mousse de foie de canard, saumon fumé et crème légère citronnée)*	0.90 €
Tartelette prestige *(saumon fumé, œuf de caille, magret de canard)*	1.20 €
Canapé landais *(foie gras de canard sur toast)*	1.50 €
Canapé tentation *(carpaccio ananas + gambas, Bayonne et marmelade d'abricot, noix de pétoncle sur purée de pois)*	1.00 €

TOASTS (Prix à la pièce) :

Navette *(roquefort, saumon, Bayonne, etc…)*	0.80 €
Pain surprise (60 toasts à 0.60 € le toast)	36.00 €
Pain nordique (50 toasts à 1.00 € le toast)	50.00 €
Cake salé aux olives et jambon (la tranche)	0.80 €
Cannelé salé	0.80 €
(Tomate piment Espelette, olive noir, poivron tomate et chorizo, basilic)	
Madeleine (fromage, ou pesto, ou curry)	0.70 €
Mauricette au boudin noir et pomme	0.80 €
Panier de légumes crus et sauce Aurore	1.50 €
(radis, tomate, concombre, carotte) (suivant la saison)	

BOUCHEES : 1.00 € pièce :

Bruschetta de tomate et caviar d'aubergine + St Maure de Touraine
Mini club *(filet de dinde, jambon sec, saumon fumé, etc…)*
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
Wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon)*
Serpentin de saumon fumé au raifort

BOUCHEES : 1.50 € pièce :

Macaron au foie gras de canard et fleur de sel
Macaron saumon fumé aneth
Crème brulée au foie gras
Sablé au cumin, mousse au roquefort et poire au vin
Mini Opéra de foie gras de canard
Mini blinis au saumon fumé et œuf de truite
Mini burger St Jacques
Bille de foie gras et confiture de figue

BROCHETTES (prix à la pièce) :

Mini brochette de porc à l'ananas	1.50 €
Mini brochette de gambas, tomate	1.50 €
Mini brochette de St Jacques, tomate	1.50 €
Mini brochette de saumon fumé, tomate	1.50 €
Brochette de poulet, mangue et ananas	1.50 €
Brochette de veau et tomate confites	2.00 €
Brochette de tomate cerise, chorizo et emmental	1.00 €
Brochette de tomates, concombre et mangue	1.00 €

CARPACCIOS : 1.50 € pièce :

Carpaccio de canard, parmesan et pistache
Carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes
Carpaccio de St Jacques aux graines de passion

SPECIALITES DE LA REGION (prix à la pièce) :

Rillons cocktail	Par pers. 1.00 €
Tartine au St Maure	1.00 €
Macaron au miel et St Maure de Touraine	1.00 €

BOUCHEES : 3.00 € pièce :

Mini œuf Norvégien
Mini pannequet de saumon

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z

APERITITF / COCKTAIL (suite)

10 pièces identiques minimum

BOUCHEES FROIDES SALEES

VERRINES A 1.20 € (prix à la pièce) :

Verrine perles marines et œuf de truite
Verrine de thon épicé
Verrine de salade de riz à l'orientale *(riz, ananas, concombre, raisin de Corinthe, amandes effilées, miel, cumin)*
Verrine de crème de potiron onctueuse, œuf de caille poché
Verrine gaspacho « estival »
Verrine de piperade et tiramisu au basilic frais
Verrine mousse asperges vertes
Verrine crumble de chorizo sur sa crème de courgettes
Verrine guacamole et crevette aux sésames

VERRINES A 1.50 € (prix à la pièce) :

Verrine de purée de patate douce et gambas *(suivant la saison)*
Verrine de crème de saumon, St Jacques et guacamole
Verrine 3 couleurs *(rillette de poisson, guacamole épicé, poivrons confits à l'huile d'olive)*
Verrine de bœuf mariné, chutney de mangue et passion
Verrine de tiramisu saumon et concombre
Cuillère cube saumon saveur asiatique
Verrine de butternut et crumble de parmesan *(automne / hiver)*
Verrine crème lentilles et foie gras en coque de sésames
Verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite

BOUCHEES CHAUDES (Prix à la pièce) :

Petits fours salés classiques *(quiche, pizza, allumettes, friand, croque-monsieur)*	0.40 €
Petits feuilletés *(chorizo, fruits de mer, bouchées escargot, bouchées beurre anchois)*	0.80 €
Abricot au lard / Pruneau au lard	0.60 €
Mini pain de campagne cœur fromage coulant	0.80 €
Cigare poulet / curry *(chaud)*	1.00 €
Bouchée escargot de la région	1.00 €
Mini choux mozzarella et truffe blanche	1.00 €
Pomme grenaille au foie gras de canard	1.50 €
Mini burger au bœuf	1.50 €
Mini hot dog	1.50 €
Assortiment vietnamien (nem, beignet de crevette, acra de morue, samossa)	1.00 €
Crevette Kuro (crevette panée au Charbon végétale)	1.50 €
Crevette red Pamko (crevette panée au jus de betterave)	1.50 €

ANIMATIONS CHAUDES (avec service) :

Rillons et escargot en persillade (en chafing dish)	2.00 €
Gambas (en chafing dish)	2.00 €
Noix de pétoncle (en chafing dish)	2.00 €
Risotto aux cèpes (en chafing dish)	2.00 €
Jambon de Serrano	2.00 €
(Découpé et servi sur une petite tranche de pain avec tomate sèche à l'italienne)	
Saumon gravelax tranché	2.00 €
Banc d'huitre froide	2.00 €
Découpe de foie gras et ses toasts de pain aux céréales	2.50 €
Magret de canard sur plancha mariné à la sauce soja	2.50 €
Bœuf sur plancha mariné	2.50 €
Escalope de foie gras poêlée au sel de Guérande	3.50 €
St Jacques snackée	3.50 €

BOUCHEES FROIDES SUCREES :

Petit sucré frais *(Selon la saison)*	0.70 €
Verrine sucrée *(Selon la saison)*	1.50 €
Brochette de fruits frais	1.50 €
Bonbons	1.50 €
Verrine de salade de fruits frais	1.50 €

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z

LES SALADES COMPOSEES CLASSIQUES 10.00 € 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, mais, 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…)*
Salade végétarienne *(chou-blanc, carottes, amandes effilées,…)*
Salade de riz à l'orientale *(riz, ananas, concombre, raisin de Corinthe, amandes effilées, huile d'olive, miel, cumin,…)*
Salade betterave, échalotes, noisettes, copeaux de chèvre et fines herbes
Salade Pasta (mini pasta, pesto, lardons, olives, et parmesan)
Salade méditerranéenne *(semoules, lentilles verte, corail, pois chiche, échalotte, huile d'olive, curry, vinaigre balsamique blanc, herbes fraiches)*

LES SALADES COMPOSEES ORIGINALES 13.00 € Le Kg

Italienne *(pâtes, Bayonne, poivron, sauce crème,…)*
Mexicaine *(mais, avocat, jambon, poivron, petit pois, tomate, oignon, Tabasco,…)*
Champignons à la grecque
Forestière *(tomate, champignons frais, cornichons, jambon en lamelle)*
Indienne *(riz, volaille, carotte, raisin, crème citronnée,…)*
Hollandaise *(pomme de terre, pomme fruit, saumon fumé, mayonnaise, crème fraiche, Tabasco,…)*
Exotique *(riz, mais, avocat, tomate, mangue, vinaigrette au miel, noix de cajou, poivron, piment doux fumé)*
Rigoletto *(pâtes, tomate, jambon de dinde, vinaigrette de fromages,…)*
Créole *(blé, blanc de poulet, ananas, tomate, raisin sec, noix de coco râpée, vinaigrette citronnée, gingembre,…)*
Salade de perles marines aux œufs de truite
Salade du Gers *(chou blanc, carottes, gésiers confits, vinaigrette,…)*
Salade melon, jambon cru, copeau parmesan *(suivant la saison)*
Salade Grecques (tomate, oignon, pastèque, feta…) (suivant la saison)
Salade Bretonne (pommes de terre, andouille, pomme fruit, oignon rouge, huile d'olive, moutarde à l'ancienne)
Salade de tomate d'Antan (tomate, mozzarella di bufala – suivant la saison)
Salade Norvégienne (saumon fumé, rizzetti, concombre, fruits sec, cranberry, poivron, petits pois, crème citronnée aux fines herbes)

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z

ENTREES FROIDES

	PRIX
Avocat créole *(riz, crevettes, Tabasco,…)*	3.50 €
Ananas créole *(riz, crevette, Tabasco, ketchup, mayonnaise,…)*	3.50 €
Salade du chef *(salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise,…)*	4.00 €
Assiette gourmande *(filet de canard fumé, avocat, tomate, salade,…)*	4.00 €
Mille-feuille écrevisses et foie gras de canard	5.00 €
Opéra de foie gras de canard sur son lit de poires et pain d'épice	5.00 €
Médaillon de foie gras de canard et sa brioche maison	5.00 €
Charlotte de saumon fumé à l'asperge verte	5.00 €
Coupelle de perles marines et gambas	5.00 €
Tartare au deux saumons, gingembre, citron vert, roquette et sa tuile de parmesan	5.00 €
Assiette Terre et mer *(bloc de foie gras de canard, figue et ses toasts, saumon fumé et ses toasts)*	5.00 €
Salade de falafel et ses sauces houmous et myrtille **(végé)**	5.00 €
Tiramisu à la provençale *(pain noir encre sèche, ratatouille, chantilly basilic, gressin)* **(végé)**	5.00 €
Salade de lentilles au rizetti, vinaigrette à l'échalotte et olives	5.00 €
Salade Tourangelle *(salade, filet de canard fumé, rillons, gésiers, asperges, tomates)*	8.00 €
Terrine de foie gras de canard et sa brioche maison	8.00 €
Trilogie de la mer (St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison)	8.00 €
Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre au piment d'Espelette **(végé)**	8.00 €
Salade Périgourdine *(salade verte, foie gras de canard, gésiers confits, noix, vinaigrette de framboises)*	10.00 €
Salade du Périgord *(filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, tomate, salade verte,…)*	10.00 €

TERRINES

	PRIX
Terrine de saumon et sa sauce (80g) + œuf mimosa	4.50 €
Terrine de St Jacques et sa sauce (80g) + œuf mimosa	4.50 €
Terrine de queue de bœuf (100g – 10 pers. minimum)	4.50 €
Pressé de volailles asperge et foie gras en gelée au vin doux (100g – 10 pers. minimum)	6.00 €
Terrine de lotte au safran (100g) (10 pers. minimum)	6.00 €

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z

LES POISSONS FROIDS	PRIX
Médaillon de saumon mayonnaise	2.50 €
Médaillon de sandre mayonnaise	2.50 €
Timbaline de saumon (avec garniture) *(macédoine, crevette, tarte asperges)*	4.50 €
Saumon fumé et ses toasts	4.00 €
Saumon à l'aneth	4.50 €
Tartare de St Jacques sur sa crème verte petits pois à la menthe	5.00 €
Pannequet de saumon sauce tartare	8.00 €
½ Langouste en Bellevue (200g – 230g)	22.00 €
½ Homard (200g -230g)	**tarif selon arrivage**

LES POISSONS CHAUDS *(légumes compris)*	PRIX
Coquille St Jacques ***(légumes non compris)***	4.00 €
Filet de flétan sauce curry	10.00 €
Brochette de St Jacques marinées au citron vert et safran	10.00 €
Pavé d'églefin sauce émulsionnée au pesto rouge	10.00 €
Filet de daurade royale crème basilic	10.00 €
Nage de coque gambas et son risotto bouillon à la citronnelle	11.00 €
Lotte à l'Américaine	11.00 €
Filet de bar sauce au beurre blanc exotique	11.00 €
Filet de saumon sauce à l'aneth	11.00 €
Fricassée de St Jacques au beurre blanc truffé	12.00 €
Pavé de lieu jaune sauce beurre blanc	12.00 €
Dos de cabillaud en croûte de tomates séchées, sauce pesto rouge	12.00 €
Cassolette de St Jacques et gambas au beurre blanc truffé	12.00 €
Pavé de turbo sauce Champagne	18.00 €
½ Langouste à l'Américaine (200g – 230g)	23.00 €

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z

PLANCHE DE CHARCUTERIES — PRIX

Le petit Terroir 1.00 €
(Saucisson sec, chorizo, andouille de vire)

Le Gourmand 1.50 €
(Saucisson sec, chorizo, andouille de vire, saucisson à l'ail, roulade de jambon)

Le Tradition 2.50 €
(1 tranche de ballotine, 1 tranche de pâté, 1 tranche de salami, 2 tranches de saucisson sec, 1 tranche de mousson de canard)

Le Charcutier 3.00 €
(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)

Le Prestige du Terroir 4.00 €
(1 tranche de Bayonne, 1 tranche de saucisson sec, 1 tranche de vire, 1 tranche de saucisson ail, rillette de Touraine, pâté de campagne 1 tranche de roulade de jambon)

PLANCHE DE FROMAGE :

La Planche du Terroir *(10 pers. minimum)* **6**.00 €
(Ste Maure Selle sur Cher, Tomme 1000 fleur merlot, Tome de Touraine, Gouda de Touraine

VIANDES FROIDES — PRIX

Poulet (1/2 cuisse)	1.00 €
Rôti de porc	1.00 €
Filet de volaille	1.00 €
Rosbif	1.50 €
Jambon à l'os en chiffonnade	2.00 €
Brochette de porc rôti à l'ananas	2.00 €
Carpaccio de bœuf	2.00 €
Gigot d'agneau	2.50 €
Noix de jambon marinée	2.50 €
Filet de canard à l'orientale	3.00 €
Filet d'agneau (1 tranche)	4.00 €
Gigue de porcelet farci (30 personnes minimum)	5.00 €

LEGUMES FROID

Flan de légumes et son coulis de tomate (individuel) 2.00 €
(petits pois, carotte, asperges verte)

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z

ENTREES CHAUDES — PRIX

Quiche *(lorraine **ou** poisson)*	2.50 €
Quiche Solognote *(tomate, moutarde, fromage)*	2.50 €
Crêpe jambon	3.00 €
Crêpe aux fruits de mer	3.00 €
Croustillant de légumes au lieu fumé (chaud)	4.00 €
Croustillant tourangeau « rillons et chèvre »	7.00 €
Croustade de ris de veau aux morilles	8.00 €

PLATS UNIQUES (Pour 5 personnes minimum) — PRIX

Choucroute garnie *(chou, jambon, saucisse, petit salé, saucisson, pommes de terre)*	12.00 €
Choucroute Alsacienne *(chou, jarretons, saucisse, jambon, saucisson, pommes de terre)*	14.00 €
Choucroute aux 3 poissons *(chou, saumon, lotte, St Jacques, pommes de terre, sauce beurre blanc)*	15.00 €
Paella *(riz, moules, calamars, crevettes, chorizo, poulet, poivron, petits pois)*	11.00 €
Paella *(riz, moules, calamars, crevettes, langoustine, chorizo, poulet, porc, poivron, petite pois)*	13.00 €
Paella au poisson *(riz, moules, calamars, crevettes, langoustine, St Jacques, lotte, saumon)*	15.00 €
Tartiflette accompagnée de sa salade	9.00 €
Tartiflette accompagnée de sa salade et Charcuterie (jambon sec, saucisson sec, jambon blanc)	11.00 €
Lasagne jambon et bœuf	9.00 €
Lasagne au saumon	9.00 €
Poulet basquaise *(riz, poivron, poulet)*	8.00 €
Blanquette de veau *(pomme de terre ou riz + champignons)*	8.00 €
Bœuf aux carottes *(pomme de terre et carotte)*	8.00 €
Chili con carne *(riz, haricot rouge, viande hachée)*	9.00 €
Moussaka *(bœuf, aubergines, tomates, oignons, chair à tomates)*	9.00 €
Rougail saucisse (riz, haricot rouge, 120g saucisse fumées, tomate, oignons, ail, huile d'olive)	9.00 €
Noix de joue de porc au curry	9.00 €
Carbonade flamande (pomme de terre grenaille)	10.00 €
Couscous *(agneau, poulet, bœuf, merguez, semoule, légumes)*	12.00 €
Cassoulet *(canard, poitrine, saucisse fumé, saucisson, haricots)*	12.00 €
Potée *(Poitrine, 1 saucisse fumée, 2 tr. Saucisson ail, carottes, pommes de terre, choux vert, poireaux)*	12.00 €

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z

LES VIANDES (Légumes compris)	PRIX
Langue de bœuf sauce piquante *(à partir de 6pers.)*	9.00 €
Tête de veau sauce gribiche (*à partir de 6pers.)*	9.00 €
Magret de canard et sa sauce au Chinon	11.00 €
Filet de canard à l'orange **ou** au poivre vert **ou** aux pêches	11.00 €
Estouffade de marcassin sauce forestière	11.00 €
Roulé de volaille à la Fourme d'Ambert et lard fumé et son coulis de poivrons rouges	11.00 €
Pintade farcie sauce forestière *(désossée)*	11.00 €
Filet mignon de porc, crème de poivron et sa piperade de légumes	11.00 €
Cassolette de Sot l'y laisse de volaille au pommes et pommeau	11.00 €
Suprême de poulet fermier et sa sauce Selle sur Cher	11.00 €
Cuisse de canard confite	11.00 €
Tournedos de filet de canard au poivre	12.00 €
Sauté de sanglier solognot sauce aux Morilles	12.00 €
Pavé de sanglier de Sologne sauce poivre vert	12.00 €
Filet d'agneau en croute d'herbes sauce Pesto	12.00 €
Tournedos de filet de bœuf sauce poivre	12.00 €
Pintadeau aux morilles et à l'armagnac (désossée et farcie)	12.00 €
Parmentier de joue de bœuf Périgourdin au Chinon	12.00 €
Suprême de pintade farci sauce Tourangelle (lardons, champignons, vin rouge)	12.00 €
Filet de kangourou sauce au curry	12.00 €
Pavé de biche de Sologne sauce grand veneur	14.00 €
Pavé de veau sauce Sauvignon de Touraine	14.00 €
Porcelet farci (minimum 25 personnes)	15.00 €
Filet de bœuf façon Rossini	18.00 €
Filet mignon de biche local sauce poivre	18.00 €
Ris de veau et sa sauce au foie gras	18.00 €

LEGUMES	PRIX
(Légumes compris avec le prix de la viande / poisson) :	
Gratin dauphinois	2.00 €
Gratin de légumes	2.00 €
Ecrasés de pommes de terre à l'huile d'olive	2.00 €
Polenta de Savoie maison	2.00 €
Gratin de pommes de terre aux girolles	2.00 €
Tarte arlésienne à la tomate confite	2.00 €
Cassolette de risotto	2.00 €
Fondant de champignons	2.00 €
Crumble niçois	2.00 €
(Légumes non compris avec le prix de la viande / poisson) :	
Fondant de pommes de terre à la Truffe	2.50 €
Écrasé de patate douce, pomme de terre et graine de courge	2.50 €

FROMAGES	PRIX
Plateau classique (brie, chèvre, tome, St Nectaire, bleu de Bresse) (à partir de 10 pers.)	2.00 €
Plateau de fromage *(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)*	3.50 €
Plateau de fromage affiné *(Tome 1000 fleurs, Brie Truffé, Chèvre Pontlevoy, Comté 18 mois d'âge)*	5.00 €

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z

LES DESSERTS	**PRIX**
Tarte en bande (pommes, **OU** poires, **OU** abricot, **OU** ananas)	2.00 €
Flan nature **OU** Flan abricot	2.50 €
Tartelette aux fruits (individuelles : pommes, **OU** poires, **OU** abricot, **OU** ananas)	2.50 €
Salade de fruits frais	2.50 €
Panna Cotta coulis fruits rouge **OU** exotique **OU** caramel beurre salé	3.00 €
Mousse au chocolat noir	3.00 €
Crème brulée à la vanille	3.00 €
Eclair chocolat **OU** café	3.00 €
Paris Brest maison	3.50 €
Tarte Tatin	3.50 €
Charlotte *fraise **OU** framboise **OU** poire **OU** exotique - selon la saison – (biscuit cuillère, bavaroise vanille, fruit)*	3.50 €
Royal tout chocolat *(génoise chocolat, croquant praliné choco, mousse choco noir, glaçage choco noir)*	3.50 €
Miroir caramel au beurre salé *(génoise nature, croquant caramel, mousse caramel beurre salé)*	3.50 €
Opéra (*biscuit dacquoise, crème beurre café, ganache chocolat)*	3.50 €
Carrée fruit rouge *(mousse fruits rouge, gelée, biscuit joconde aux fruits sec)*	3.50 €
Croustillant passion *(sablé breton, mousse fruits exotique, génoise)*	3.50 €
Sablé breton aux fruits exotique	3.50 €
Entremet tout citron sur sablé breton (sablé breton, crème citron jaune, mousse citron vert)	3.50 €
Tarte écureuil (caramel aux fruits sec)	3.50 €
Macaron vanille et fruit rouge *(macaron amande, crème pâtissière mousseline vanille, crème fouettée, fruits rouge)*	3.50 €
Fraisier **OU** Framboisier **OU** Poirier *(génoise, crème mousseline vanille, fruits)*	3.50 €
Dôme chocolat « Valrhona » sur sablé (individuel)	3.50 €
Sphère fruits rouges sur biscuit pistache (individuel)	3.50 €
Number Cake chocolat **OU** fruit rouge **OU** fruits jaune (à partir de 10 pers.) *(Biscuit génoise, crème mousseline, fruit **ou** chocolat)*	4.50 €
Pièce montée :	
Pièce montée 2 choux *(Cône **OU** pyramide, **OU** panier)*	4.00 €
Pièce montée 4 choux *(Cône **OU** pyramide, **OU** panier)*	5.00 €
Mignardises :	
Petit four sucré frais (macaron, pastel de nata, cannelé, financier, chou garni, etc…)	0.70 €
Verrine sucrée (panna cotta, mousse chocolat, mouse de fruits, crème parfumé, etc…)	1.50 €
Brochette de fruits frais	1.50 €
Brochette de bonbons (4 sortes)	1.50 €
Verrine de salade de fruits frais	1.50 €
Dessert sans lactose :	
Panna Cotta sans lactose (lait d'amande, gelée agar-agar, coulis fruits **OU** caramel)	3.00 €
Pavlova sans lactose *(meringue, crème pâtissière lait d'amande, crème noix de coco et fruits frais)*	3.00 €

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z