



Menus avec service

2018 - 2019

(à partir du 1 janvier 2017)

Pascal GUILLON vous suggère quelques idées pour vos repas.

Il reste à votre disposition pour votre devis personnalisé sans engagement de votre part.

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.

Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande celle-ci devra obligatoirement être accompagnée d'arrhes équivalents à 500 €.

Le devis devra être signé et porter la mention « Bon pour accord »

50 % de la commande seront versés 8 jours avant la date de la réception,
Le solde après la réception.

Il vous sera facturé :

1. une location de camion frigo à chaque réception, pour un montant de 150 €.
2. des frais supplémentaires peuvent être imputés dans certains cas en fonction de la date et du nombre de kilomètres de notre laboratoire au lieu de réception.

Nous restons à votre disposition pour établir votre devis en fonction de vos horaires, du nombre de vos invités, de vos différents choix.

Les tarifs indiqués s'entendent à partir de 40 personnes adultes,
Si le nombre d'invités devait être inférieur il vous serait facturé un forfait supplémentaire.



Conditions

Devis établi sous réserve de nos disponibilités à la date de réception confirmée par le client.

Le taux de tva sera appliqué en fonction du taux en vigueur à la date de la réception.

Nos prix s'entendent hors commissions à reverser aux différents prestataires.

Plusieurs devis sont envoyés pour une même date, les premières confirmations écrites, accompagnées de l'acompte seront prises en considération.

Notre société se réserve le droit d'utiliser des photos de la réception en ayant pris soin de retirer les références et indications pouvant atteindre la vie privée ou professionnelle du client (photos, logos, enseigne, etc...)

Dans nos propositions ci-jointes sont inclus :

Nappes tissu carrées blanches (tables rondes), nappes masline jetables blanches en rouleaux (tables rectanglées)

Serviettes tissu blanches

Assiettes blanches - Couverts inox - Verrerie sur pied - Tout le matériel de service

Le personnel (serveurs et cuisiniers)

Option :

Bougeoir (bougies non fournies) : 4.70 € TTC pièce - 3.92 € HT

Vaisselle liseré doré ou vaisselle carrée : 2.50 € TTC par personne - 2.08 € HT

Composition florale (centre de table) : 16.00 € TTC pièce - 13.33 € HT

Table ronde : 10.70 € TTC pièce (non livrée) - 8.92 € HT

Chaise : 2.30 € TTC pièce (non livrée) - 1.92 € HT

La livraison est chiffrée en fonction du nombre de kilomètres

Les prix ci-joint s'entendent selon les horaires suivants (pour les repas du midi)

De 10 h à 12 h (installation du nappage et de la vaisselle)

De 12 h à 13 h 30 (Apéritif)

De 13 h 30 à 18 h (service du repas)

Les prix ci-joint s'entendent selon les horaires suivants (pour les repas du soir)

De 17 h à 19 h (installation du nappage et de la vaisselle)

De 19 h à 20 h 30 (Apéritif)

De 20 h 30 à 1 h du matin (service du repas)

Au-delà, chaque heure sera facturée 30.00 € TTC par serveur et cuisinier.



OPTIONS

Vin en bouteilles :

(Sauvignon + Chinon)5.00 € TTC par personne
(Viognier + Haut Médoc)10.00 € TTC par personne

Pièce montée (traditionnelle uniquement)

(4 choux)4.50 € TTC par personne
(2 choux)3.50 € TTC par personne

REPAS ENFANT

Repas enfant (sous forme de buffet froid) :

Salade piémontaise (150 gr)
1 tranche de pâté de foie
Saucisson à l'ail – saucisson sec
Rôti de porc – rosbif – poulet – Chips
Condiments
Croustillant chocolat
Vaisselle – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC : 12.30 € TTC – 11.18 € HT

Repas enfant (sous forme de repas chaud) :

1^{ère} proposition :

Assiette de charcuterie OU assiette de crudités
Cuisse de canard OU poulet rôti
Pommes dauphine
Fromage
Entremet au fruit

PRIX PAR PERSONNE : 15.40 € TTC – 14.00 € HT

Repas enfant (sous forme de repas chaud)

2^{ème} proposition :

Cheeseburger
Pommes sautées
Croustillant au chocolat
Vaisselle – Nappage

PRIX TTC PAR PERSONNE : 10.00 € TTC – 9.09 HT

Plateaux repas :

Salade composée au choix
2 tranches de saucisson sec
1 tranche de roulade jambon OU 1 œuf dur mayonnaise
3 tranches de rosbif OU 3 tranches de rôti de porc
OU 3 tranches filet de volaille Chips
Fromage enveloppé
Tartelette au fruit

Pain – condiments – plateau – gobelet – couverts plastiques – serviette papier

PRIX PAR PERSONNE : 7.20 € TTC – 6.55 € HT

REPAS DJ

Coquille de saumon
Cuisse de canard sauce poivre vert
Pommes dauphine
Fromage
Entremet au fruit

PRIX PAR PERSONNE : 15.40 € TTC – 14.00 € HT



VIN D'HONNEUR

FORMULE N°1

Vin blanc et rosé
Soft (Jus de fruits, Perrier, Coca Cola, Eau minérale)
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 6.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°2

(Boissons fournies par vos soins)

3 petits fours sucrés
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 4.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €

FORMULE N°3

Vouvray pétillant
Soft (jus de fruits, Perrier, coca cola, eau minérale)
2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, saucisson sec, tartare*)
2 petits fours sucrés
Palets solognots

PRIX PAR PERSONNE : 7.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
5,00 €	10,00%	4,55 €	0,45 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



COCKTAIL

FORMULE N°4

Punch exotique au rhum des Iles OU Sangria et ses quartiers de fruits
OU kir au Vouvray pétillant OU Cocktail maison au Vouvray pétillant
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

Olives

Cacahuètes

3 petits fours salés chauds (*quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur*)

2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, saucisson sec, tartare*)

1 triangle de pain surprise

PRIX PAR PERSONNE : 6.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
4,00 €	10,00%	3,64 €	0,36 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°5

Kir au vin de la région (sauvignon + crème de mûre) ou Sangria et ses quartiers de fruits
Ou Punch exotique au rhum des Iles ou Kir au vouvray pétillant
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

Olives

Cacahuètes

3 petits fours salés chauds (*quiche, pizza, allumette, friand, croque-monsieur*)

2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, saucisson sec, tartare*)

1 triangle de pain surprise,

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

PRIX PAR PERSONNE : 7.00 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
5,00 €	10,00%	4,55 €	0,45 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



COCKTAIL

FORMULE N°6

Punch exotique au rhum des îles ou sangria et ses quartiers de fruits
Ou Cocktail Maison au Vouvray pétillant ou Kir au Vouvray pétillant
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

Olives

Cacahuètes

2 canapés classique (*beurre saumon, jambon sec, mousson de canard, saucisson sec, tartare*)

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

1 triangle de pain surprise

1 feuilleté d'escargot au beurre fondant

1 mini boudin artisanal (*noir et blanc*)

1 grenaille à la crème de foie gras

PRIX PAR PERSONNE : 8.80 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
6,80 €	10,00%	6,18 €	0,62 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°7

Punch exotique au rhum des îles OU Sangria et ses quartiers de fruits
OU Cocktail « Maison » au Vouvray pétillant OU Kir au Vouvray pétillant
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

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

2 canapés saveur

(*Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, toast de chiffonnade de saumon fumé à l'aneth*)

1 verrine 3 couleurs (*poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 grenaille à la crème de foie gras

1 animation (*pillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)

(*Coupelle, fourchette, cuillère*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 10.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
8,00 €	10,00%	7,27 €	0,73 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



COCKTAIL

FORMULE N°8

Cocktail « Maison » au Vouvray pétillant OU Kir au Vouvray pétillant
OU Punch exotique au rhum des Iles OU Sangria et ses petits quartiers de fruits

Soft jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

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

2 canapés saveur

(*Toast de filet de canard fumé et sa demi-griotte, Toast en chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'aneth*)

1 canapé tentation

(*Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade de melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de petits pois à la menthe*)

1 cuillère au tartare de saumon

1 verrine 3 couleurs (*poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 grenaille à la crème de foie gras

1 animation (*pillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)

(*Coupelle, fourchette, cuillère*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 12.75 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
10,75 €	10,00%	9,77 €	0,98 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

FORMULE N°9

Cocktail « Maison » au Vouvray pétillant,

Soft jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)

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

2 canapés saveur

(*Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, Toast de chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'Aneth*)

1 canapé tentation

(*Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade en melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de purée de petit pois à la menthe*)

1 cuillère au tartare de saumon

1 verrine 3 couleurs (*Poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)

1 grenaille à la crème de foie gras

1 animation (*pillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)

Escalope de foie gras au sel de Guérande (poêlé devant les invités)

(*Coupelle, fourchette, cuillère*)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 15.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
13,00 €	10,00%	11,82 €	1,18 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €



COCKTAIL

FORMULE N°10

Cocktail « Maison » au Vouvray pétillant,
Soft (jus d'orange, Perrier, coca cola, eau minérale)
2 canapés prestige (*Saumon fumé, œuf de caille, nez d'asperges*)
2 canapés saveur
(*Toast de filet de canard fumé et sa 1/2 griotte, Toast de chiffonnade de saumon fumé et sa feuille d'Aneth*)
1 canapé tentation
(*Toast de jambon de Bayonne et sa marmelade en melon, Toast de noix de pétoncle et son crémeux de purée de petit pois à la menthe*)
1 cuillère au tartare de saumon
1 verrine 3 couleurs (*Poivron confit à l'huile d'olive, guacamole épicé, tartare d'aile de raie*)
1 grenaille à la crème de foie gras
1 animation (*rillons cocktails et escargots en persillade, ou gambas grillées, ou écrevisse au Vouvray, ou noix de pétoncle*)
Escalope de foie gras au sel de Guérande (poêlé devant les invités)
(*Coupelle, fourchette, cuillère*)
Déclinaison de macarons
(*1 Macaron au miel et Ste Maure de Touraine, 1 Macaron Landais et marmelade de figue*)
1 brochette de petits légumes crus et sauces d'accompagnement
1 brochette de fruit frais

PRIX PAR PERSONNE TTC : 19.50 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
17,50 €	10,00%	15,91 €	1,59 €
2,00 €	20,00%	1,67 €	0,33 €

Option :

Ricard, Whisky, Porto : 3.00 € TTC par personne - 2.51 € HT
Champagne à la place du cocktail maison ou du Kir pétillant : 5.00 € TTC par pers - 3.34 € HT
Petits fours sucrés : 0.50 € TTC pièce - 0.45 € HT
Foie gras de canard ou ris de veau (poêlés devant les invités) : 2.30 € TTC / pers. - 2.15 € HT



REPAS

★★ MENU N° 1 ★★

Tartare de St Jacques

Ou assiette de saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts

Ou Médaillon de foie gras de canard du Périgord et ses toasts

Ou salade du chef accompagné de sa mousse de canard et de ses gésiers tièdes

Ou timbaline moelleuse de saumon et sa tartelette aux pointes d'asperges

Ou serpent in de saumon fumé au raifort sur son lit de salades

Arrêt sur les Iles paradisiaques (sorbet exotique arrosé de rhum blanc)

Ou manteau neigeux citronné à la Russe (sorbet citron arrosé de vodka)

Ou Frisson (sorbet poire arrosé d'alcool de poire ou sorbet pomme arrosé de calvados)

(viande servie deux fois)

Cœur fondant de pintadeau forestier et ses morceaux de châtaignes

Ou filet de canard grillé sur peau et sa sauce juste relevée

Ou filet de kangourou sauce poivrade

Ou fondant de porc au cumin

Ou roulé de volailles à la Fourme d'Ambert et son coulis de poivron rouge

Ou filet mignon de porc, crème d'ail et basilic et sa piperade de légumes

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive + ½ tomate provençale

Mélange de salades aux noix – Plateau de 5 fromages

Ou toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Duo de dessert (au choix)

Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € par personne)

(Poirier, framboisier, pascalou, croquant aux deux chocolats, opéra, tarte pomme, omelette citron)

Ou assortiment de 5 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 2.50 € par personne)

(Fraisier en macaron, brun d'amour revisitée, croquant au chocolat, délice mangue et violette, omelette citron)

Café et son carré de chocolat – pain – eau minérale

Service – Verrerie – Nappage

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 34.50 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
33,50 €	10,00%	30,45 €	3,05 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €



★★ MENU N° 2 ★★

Salade de gésiers juste tiède aux noix concassées (*salade verte, gésiers confits chauds, vinaigrette de framboises*)

Ou salade Pascaline (saumon frais, pomme de terre, tomate, crevettes, œuf, mayonnaise)

Ou demi-pamplemousse cocktail au taboulé

Ou Salade de ballotine de volailles et sa rondelle de mousson de canard

Ou solitaire de saumon et chèvre au citron vert

Ou tartare de St Jacques sur sa crème verte petits pois à la menthe

Ou serpent in de saumon fumé au raifort sur son lit de salades

Paupiette de saumon aux petits légumes sauce oseille (tartelette citron, julienne)

Ou aile de raie sauce aux câpres (tartelette citron, julienne)

Ou cascade de ris de veau sauce Porto

Ou coquille St Jacques

Arrêt sur les Iles paradisiaques (sorbet exotique arrosé de rhum blanc)

Ou manteau neigeux citronné à la Russe (sorbet citron arrosé de vodka)

Ou Frisson (sorbet poire arrosé d'alcool de poire ou sorbet pomme arrosé de calvados)

Emincé de cuisse de canard farcie dans son jus

Ou faux-filet de bœuf à la sauce poivrée

Ou émincé de filet de canard rôti sur peau aux graines de poivre vert

Ou fondant de pintade aux légumes forestier et son jus

Ou roulé de volailles à la Fourme d'Ambert et son coulis de poivron rouge

Ou filet mignon de porc, crème d'ail et basilic et sa piperade de légumes

Gratin dauphinois et poêlé St Sylvestre

Mélange de salades aux noix – Plateau de 5 fromages

Ou toast de chèvre chaud sur un mélange de salades

Charlotte aux framboises et sa verrine de coulis Fruit rouge

Ou croquant au chocolat et sa verrine de crème à l'anglaise

Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € par personne)

(Poirier, framboisier, pascalou, croquant aux deux chocolats, opéra, tarte pomme, omelette citron)

Ou assortiment de 5 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 2.50 € par personne)

(Fraisier en macaron, brun d'amour revisitée, croquant au chocolat, délice mangue et violette, omelette citron)

Café noir et son carré de chocolat – Pain – Eau minérale – Service – Verrerie – Nappage

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 36.50 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
35,50 €	10,00%	32,27 €	3,23 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €



★★ MENU N° 3 ★★

Entrée froide :

- Trilogie de la mer (St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison,...)
Ou terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et pain d'épice
Ou salade du Périgord (filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade,...)
Ou salade norvégienne (saumon fumé, saumon à l'aneth, tarama, salade, tomate, citron,...)
Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes
Ou filet de sole roulé au pavot et sa sauce aurore vanillée
Ou œuf norvégien sur son fond d'artichaut (Œuf poché dans saumon fumé sur fond d'artichaut)

Ou entrée chaude :

- Mélange de salade périgourdine (salade verte, noix, foie gras, gésiers confits)
Ou pavé de sandre sauce émulsionnée au beurre accompagné d'une tartelette citron et fagot d'asperges vertes
Ou fricassée de st jacques marinées au citron vert aux épices rares (fleur de crocus)
Ou filet de sole roulé et sa sauce à l'échalote
Ou filet de bar poêlé sur peau et sa ratatouille de légumes (bar, aubergine, courgette, poivron,...) + 3 € /pers.

- Arrêt sur les Iles paradisiaques (sorbet exotique arrosé de rhum blanc)
Ou manteau neigeux citronné à la Russe (sorbet citron arrosé de vodka)
Ou Frisson (sorbet poire arrosé d'alcool de poire ou sorbet pomme arrosé de calvados)

- Filet de canard grillé sur peau à la sauce poivre vert
Ou fondant de pintade aux morilles cuit à basse température arrosé d'armagnac
Ou émincé de filet de kangourou aux aïelles
Ou tournedos de filet de bœuf poêlé au beurre clarifié sauce poivre vert
Ou cuissot de biche sauce grand veneur
Ou filet d'agneau en fine croûte d'herbes

Tarte tatin à la provençale et roulade d'haricots verts

Mélange de salades aux noix - Plateau de 5 fromages OU toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers.

(Poirier, framboisier, pascalou, croquant aux deux chocolats, opéra, tarte pomme, omelette citron)

Ou assortiment de 5 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.00 € par personne)

(Fraisier en macaron, brun d'amour revisitée, croquant au chocolat, délice mangue et violette, omelette citron)

Café noir et son carré de chocolat - Pain - Eau minérale - Service - Verrerie - Nappage

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 39.50 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
38,50 €	10,00%	35,00 €	3,50 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €



★★ MENU N° 4 ★★

Brochette de gambas à l'ananas et sa verrine à l'aïoli

Ou délice de crevettes cocktail au suprême d'agrumes (crevettes décortiquées, orange, pamplemousse, sauce cognac)

Ou bloc de Foie gras de canard du Périgord et ses petits pains

Ou salade de filet de volailles marinée à la vanille et son mélange de légume frais (+2 €)

Ou fondant de st Jacques et sa tartelette aux pointes d'asperges

Ou demi melon et sa chiffonnade de jambon de Bayonne (selon la saison)

Filet de daurade sauce citronnée (tartelette citron, julienne)

Ou cascade de St Jacques sauce armoricaine (tartelette citron, julienne)

Ou pavé de sandre sauce émulsionnée au beurre (tartelette citron, julienne)

Ou roulade de filet de sole au Vouvray (tartelette citron, julienne)

Ou cascade d'escargots sauce Riesling

Arrêt sur les Iles paradisiaques (sorbet exotique arrosé de rhum blanc)

Ou manteau neigeux citronné à la Russe (sorbet citron arrosé de vodka)

Ou Frisson (sorbet poire arrosé d'alcool de poire ou sorbet pomme arrosé de calvados)

Pavé de filet de bœuf aux graines de moutarde

Ou fondant de pintade aux morilles cuit à basse température arrosé d'armagnac

Ou filet d'agneau en fine croûte d'herbes

Gratin dauphinois et poêlée St Sylvestre

Ou pommes paillason, champignon farci, gratin de courges sur fond d'artichaut

Mélange de salades aux noix, Plateau de 5 fromages

Ou toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Charlotte aux framboises ou croquant aux deux chocolats ou poirier ou tutti frutti

Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € par personne)

(Poirier, framboisier, pascalou, croquant aux deux chocolats, opéra, tarte pomme, omelette citron)

Ou assortiment de 5 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 2.50 € par personne)

(Fraisier en macaron, brun d'amour revisitée, croquant au chocolat, délice mangue et violette, omelette citron)

Café noir et son carré de chocolat – Pain – Eau minérale

Service – Verrerie – Nappage

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 41.60 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
40,60 €	10,00%	36,91 €	3,69 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €



★★ MENU N°5 ★★

Millefeuille de la mer (*tuile de parmesan, crème d'avocat, st jacques, tartare de saumon, médaillon de sandre*)

Ou fine roulade de saumon fumé et chèvre de Selles sur Cher aux agrumes

Ou salade de la côte d'amour (*Asperges vertes, st jacques, lotte, céleri, tomate, champignon,...*)

Ou assiette du Périgord (*salade verte, filet de canard fumé, copeaux de foie gras, avocat*)

Ou Terrine de foie gras de canard maison et sa compotée de figue et ses petits pains

Ou trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison,...*)

Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes

Pavé de sandre sauce émulsionnée au beurre (*mini tartelette citron, brocoli, mini carotte*)

Ou filet de flétan et sa crème de poireaux (*mini tartelette citron, brocoli, mini carotte*)

Ou lotte cuisinée façon à l'américaine (*fleuron de pâte feuilletée, citron, brocoli*)

Ou filet de daurade à la crème d'écrevisses (*mini tartelette citron, brocoli, jeunes carottes vapeur*)

Ou fricassé de St Jacques

Arrêt sur les Iles paradisiaques (*sorbet exotique arrosé de rhum blanc*)

Ou manteau neigeux citronné à la Russe (*sorbet citron arrosé de vodka*)

Ou Frisson (*sorbet poire arrosé d'alcool de poire ou sorbet pomme arrosé de calvados*)

Filet de caneton farci aux morilles

Ou tournedos de filet de bœuf poêlé au beurre clarifié sauce poivrade

Ou toast moelleux de filet mignon de veau sauce subise (+ 5.00 €)

Ou cochon de lait doré à la provençale (présentation en salle)

Ou filet de pigeonneau poêlé sur peau sauce périgourdine (+ 5.00 €)

Pommes paillasson, gratin de courges sur fond d'artichaut, champignon farci

Toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Ou mélange de salade aux noix - Plateau de 5 fromages

Poirier ou fraisier ou framboisier et son coulis de fruits rouge

Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € par personne)

(Poirier, framboisier, pascalou, croquant aux deux chocolats, opéra, tarte pomme, omelette citron)

Ou assortiment de 5 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 2.50 € par personne)

(Fraisier en macaron, brun d'amour revisitée, croquant au chocolat, délice mangue et violette, omelette citron)

Café et son carré de chocolat – pain – eau minérale – Service – Verrerie – Nappage

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 43.95 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
42,95 €	10,00%	39,05 €	3,90 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €



★★ MENU N° 6 ★★

Entrée froide :

- Trilogie de la mer (St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison,...)
Ou terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et pain d'épice
Ou salade du Périgord (filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade,...)
Ou salade norvégienne (saumon fumé, saumon à l'aneth, tarama, salade, tomate, citron,...)
Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes
Ou filet de sole roulé au pavot et sa sauce aurore vanillée
Ou œuf norvégien sur son fond d'artichaut (Œuf poché dans saumon fumé sur fond d'artichaut)

Ou entrée chaude :

- Mélange de salade périgourdine (salade verte, noix, foie gras, gésiers confits)
Ou pavé de sandre sauce émulsionnée au beurre accompagné d'une tartelette citron et fagot d'asperges vertes
Ou fricassée de st jacques marinées au citron vert aux épices rares (fleur de crocus)
Ou filet de sole roulé et sa sauce à l'échalote
Ou filet de bar poêlé sur peau et sa ratatouille de légumes (bar, aubergine, courgette, poivron,...) + 3 € /pers.

- Arrêt sur les Iles paradisiaques (sorbet exotique arrosé de rhum blanc)
Ou manteau neigeux citronné à la Russe (sorbet citron arrosé de vodka)
Ou Frisson (sorbet poire arrosé d'alcool de poire ou sorbet pomme arrosé de calvados)

- Filet mignon de veau sauce subise
Ou filet de pigeonneau poêlé sur peau sauce périgourdine
Ou filet mignon de biche sauce grand veneur
Ou filet de pigeonneau laqué aux légumes oubliés

- Gratin de courge sur fond d'artichaut, dauphines, champignon de Paris farci
Ou tarte tatin à la provençale et roulade d'haricots verts
Ou gratin dauphinois et poêlée St Sylvestre

Mélange de salades aux noix – Plateau de 5 fromages OU toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

- Assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers.
(Poirier, framboisier, pascalou, croquant aux deux chocolats, opéra, tarte pomme, omelette citron)
Ou assortiment de 5 desserts, 1 part ½ par pers. (+1.00 € par personne)
(Fraisier en macaron, brun d'amour revisitée, croquant au chocolat, délice mangue et violette, omelette citron)

Café noir et son carré de chocolat – Pain – Eau minérale – Service – Verrerie – Nappage

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 44.50 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
43,50 €	10,00%	39,55 €	3,95 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €



★★ MENU N° 7 ★★

Brochette de gambas à l'ananas et sa verrine à l'aioli

Ou délice de crevettes cocktail au suprême d'agrumes (crevettes décortiquées, orange, pamplemousse, sauce, cognac,...)

Ou bloc de Foie gras de canard du Périgord et ses petits pains

Ou salade de filet de volailles marinée à la vanille et son mélange de légume frais (+2 €)

Ou fondant de St Jacques et sa tartelette aux pointes d'asperges

Ou demi melon et sa chiffonnade de jambon de Bayonne (selon saison)

Ou serpentín de saumon fumé au raifort sur son lit de salades

Filet de daurade sauce citronnée (tartelette citron, julienne)

Ou cascade de St Jacques sauce armoricaine (tartelette citron, julienne)

Ou pavé de sandre sauce émulsionnée au beurre (tartelette citron, julienne)

Ou roulade de filet de sole au Vouvray (tartelette citron, julienne)

Ou cascade d'escargots sauce Riesling

Ou filet de sole roulé et sa sauce à l'échalote

Arrêt sur les Iles paradisiaques (sorbet exotique arrosé de rhum blanc)

Ou manteau neigeux citronné à la Russe (sorbet citron arrosé de vodka)

Ou Frisson (sorbet poire arrosé d'alcool de poire ou sorbet pomme arrosé de calvados)

Pavé de filet de bœuf aux graines de moutarde

Ou fondant de pintade aux morilles cuit à basse température arrosé d'armagnac

Ou émincé de pavé de veau mariné au Porto et morilles

Ou filet d'agneau en fine croûte d'herbes

Gratin dauphinois et poêlée St Sylvestre

Ou pommes paillason, champignon farci, gratin de courges sur fond d'artichaut

Mélange de salades aux noix, Plateau de 5 fromages

Ou toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Charlotte aux framboises ou croquant aux deux chocolats ou poirier ou tutti frutti

Ou assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.50 € par personne)

(Poirier, framboisier, pascalou, croquant aux deux chocolats, opéra, tarte pomme, omelette citron)

Ou assortiment de 5 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 2.50 € par personne)

(Fraisier en macaron, brun d'amour revisitée, croquant au chocolat, délice mangue et violette, omelette citron)

Café noir et son carré de chocolat – Pain – Sauvignon – Chinon (à volonté) – Eau minérale

Service – Verrerie – Nappage

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 45.00 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
39,00 €	10,00%	35,45 €	3,55 €
6,00 €	20,00%	5,00 €	1,00 €

Sarl A. Guillon Traiteur – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou

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

RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 296000 €



★★ MENU N° 8 ★★

Mise en bouche (verrine de perles marines et œuf de truite ou verrine de tartare de thon et concassée de tomates ou verrine de crème d'avocat et St jacques)

Terrine de foie gras de canard et sa compote de figues

Ou salade périgourdine et sa vinaigrette de framboises

Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes

½ Langouste à l'américaine

Ou filet de turbot sauce citronnée, mini tartelette ciron, fagot d'asperges vertes

Ou lasagnes revisitées à la langouste et artichaut

Sorbet pamplemousse arrosé de Porto blanc

Rôti de filet de canard au foie gras

Ou filet de pigeonneau périgourdine

Ou Côte de bœuf royale (présentation en salle)

Ou filet de biche sauce grand veneur (selon saison)

Ou caille royale farcie aux morilles et foie gras de canard

Ou mignon de veau sur toast sauce subise

Ou porcelet farci aux morilles (présentation en salle)

Ou filet de pigeonneau laqué aux légumes oubliés

Gratin dauphinois et poêlée St Sylvestre

Ou pommes paillason, champignon farci, gratin de courges sur fond d'artichaut

Mélange de salades aux noix – Plateau de 5 fromages

Ou toast de chèvre chaud sur son mélange de salades

Assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers.

(Poirier, framboisier, pascalou, croquant aux deux chocolats, opéra, tarte pomme, omelette citron)

Ou assortiment de 5 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.00 € par personne)

(Fraisier en macaron, brun d'amour revisitée, croquant au chocolat, délice mangue et violette, omelette citron)

Café et son carré de chocolat – pain – eau minérale

Service – Verrerie – Nappage

PRIX PAR PERSONNE (service compris) : 60.40 € TTC

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
59,40 €	10,00%	54,00 €	5,40 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €



★★ MENU N° 9 ★★

Menu prestige

Duo de foie gras truffé à la marmelade de figues et ses toasts briochés

½ langouste à l'américaine

Ou filet de turbo à la mousseline d'asperges

Ou gambas à l'américaine

Ou lasagnes revisitées à la langouste et artichaut

Sorbet pamplemousse arrosé de Porto blanc

Filet de bœuf aux morilles

Ou filet de pigeonneau à l'ancienne

Ou filet de biche sauce grand veneur

Ou filet de pigeonneau laqué aux légumes oubliés

Fagot d'asperges vertes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Salade de mesclun

Plateau de 5 fromages

Assortiment de 7 desserts, 1 part ½ par pers.

(Poirier, framboisier, pascalou, croquant aux deux chocolats, opéra, tarte pomme, omelette citron)

Ou assortiment de 5 desserts, 1 part ½ par pers. (+ 1.00 € par personne)

(Fraisier en macaron, brun d'amour revisitée, croquant au chocolat, délice mangue et violette, omelette citron)

Café et son carré de chocolat – pain – eau minérale

Mignardises

Service – Verrerie – Nappage

PRIX PAR PERSONNE TTC (service compris) : 62.45 €

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
61,45 €	10,00%	55,86 €	5,59 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €