MENUS

A EMPORTER

2027 - 2028

(A partir du 9 octobre 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
RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €

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
RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €

✶✶ MENU N°1 ✶✶

(Minimum 4 personnes)

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois
Ou Opéra de foie gras de canard et sa salade
Ou coupelle de perles marines et gambas

Estouffade de marcassin sauce forestière
Ou Cassolette de Sot l'y laisse de volaille au pommes et pommeau
Ou filet mignon de porc, crème de poivron, et sa piperade de légumes
Ou Filet de bar sauce au beurre blanc exotique

Gratin dauphinois
Ou risotto aux cèpes

1 dessert au choix
(*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, ou croustillant fruits de la passion)*

PRIX PAR PERSONNE TTC : 19.50 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
19,50 €	10,00%	17,73 €	1,77 €

✶✶ MENU N°2 ✶✶

(Minimum 4 personnes)

Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte
Ou coupelle de perles marines et gambas
Ou Opéra de foie gras de canard sur son lit de poires et pain d'épice

Couscous *(agneau, poulet, bœuf, merguez, semoule, légumes)*
Ou paëlla *(riz, moules, calamars, crevettes, langoustines, chorizo, poulet, porc)*
Ou Choucroute garnie *(chou, jambon, saucisse, petit salé, saucisson, pommes de terre)*

1 dessert au choix
(*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, ou croustillant fruits de la passion)*

PRIX PAR PERSONNE TTC : 20.50 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
20,50 €	10,00%	18,64 €	1,86 €

Dans ces propositions ne sont pas compris le service, la vaisselle, le nappage, le pain, et boissons.

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €

✶✶ MENUS N°3✶✶

(Minimum 4 personnes)

1 navette *(roquefort, saumon, mousse de foie de canard, Bayonne, etc…)*
1 wrap (*thon, végétarien, jambon fumé et tapenade, truite fumée, saumon)*
1 tartelette prestige *(saumon fumé, œuf de caille, magret de canard)*

Médaillon de foie gras de canard du Périgord et ses toasts
Ou coupelle de perles marines et gambas
Ou Tartare au deux saumons, gingembre, citron vert, roquette et sa tuile de parmesan

Magret de canard et sa sauce au Chinon
Ou filet mignon de porc, crème de poivron, et sa piperade de légumes
Ou filet de saumon sauce à l'aneth

Gratin de légumes
Ou Ecrasés de pommes de terre à l'huile d'olive

Plateau de fromage *(Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse)*
OU Plateau de fromage ***(+1.50 € TTC)***
(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

1 dessert au choix
(*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, ou croustillant fruits de la passion)*

PRIX PAR PERSONNE TTC : 25.50 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
25,50 €	10,00%	23,18 €	2,32 €

Dans ces propositions ne sont pas compris le service, la vaisselle, le nappage, le pain, et boissons.

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €

✶✶ MENU N°4 ✶✶

(Minimum 4 personnes)

1 serpentin de saumon fumé au raifort
1 cannelé salé *(Tomate piment Espelette, olive noir, poivron tomate et chorizo, basilic)*
1 mini papillote de jambon de Serrano et sa tomate confite au Pesto

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

Pavé de sanglier de Sologne sauce poivre vert
Ou Pintadeau aux morilles et à l'armagnac (désossée et farcie)
Ou Dos de cabillaud en croûte de tomates séchées, sauce pesto rouge
Ou Cassolette de St Jacques et gambas au beurre blanc truffé

Gratin de légumes
Ou Ecrasés de pommes de terre à l'huile d'olive

Plateau de fromage *(Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse)*
OU Plateau de fromage ***(+1.50 € TTC)***
(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

1 dessert au choix
(*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, ou croustillant fruits de la passion)*

PRIX PAR PERSONNE TTC : 29.30 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
29,30 €	10,00%	26,64 €	2,66 €

Dans ces propositions ne sont pas compris le service, la vaisselle, le nappage, le pain, et boissons.

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €

✶✶ MENU N°5 ***(Minimum 4 personnes)*** **✶✶**
(Minimum 4 personnes)

3 petits fours salés classiques *(quiche, pizza, allumettes, friand, croque-monsieur)*
1 verrine de panna cotta basilic, saumon fumé et œuf de truite
1 serpentin de saumon fumé au raifort

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois
Ou Opéra de foie gras de canard et sa salade

Nage de coque gambas et son risotto bouillon à la citronnelle
Ou Lotte à l'Américaine

Filet de kangourou et sa sauce au curry
Ou filet d'agneau en croute d'herbes sauce Pesto
Ou Pavé de sanglier de Sologne sauce poivre vert
Ou Pavé de biche de Sologne sauce grand veneur ***(+2.00 € TTC)***
Ou Pavé de veau sauce Sauvignon de Touraine ***(+2.00 € TTC)***

Crumble niçois
Ou fondant de pomme de terre à la truffe

Plateau de fromage *(Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse)*
OU Plateau de fromage ***(+1.50 € TTC)***
(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

Dôme chocolat « Valrhona » sur sablé (individuel)
Ou Sphère fruits rouges sur biscuit pistache (individuel)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 37.90 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
37,90 €	10,00%	34,45 €	3,45 €

Dans ces propositions ne sont pas compris le service, la vaisselle, le nappage, le pain, et boissons.

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €

✶✶ MENU N°6✶✶
(Minimum 4 personnes)

1 mini burger St Jacques
1 carpaccio de bœuf, parmesan et noisettes
1 macaron au foie gras de canard et fleur de sel
1 verrine de crème de saumon, St Jacques et guacamole

½ Langouste en Bellevue (froide)
Ou ½ langouste à l'Américaine (chaude)

Filet de bœuf façon Rossini
Ou ris de veau et sa sauce foie gras
Ou filet mignon de biche local sauce poivre
Ou filet de turbo sauce au Champagne

Fondant de pommes de terre à la Truffe
Ou écrasé de patate douce, pomme de terre et graine de courge

Plateau de fromage *(Brie – Tome – Chèvre – St Nectaire – Bleu de Bresse)*
OU Plateau de fromage ***(+1.50 € TTC)***
(Chèvre de la Région « Pontlevoy », Petit Troo de Montoire, Fourme de Mont Brisson, Brie)

Dôme chocolat « Valrhona » sur sablé (individuel)
Ou Sphère fruits rouges sur biscuit pistache (individuel)

PRIX PAR PERSONNE TTC : 53.50 € (sans service)

Base T.T.C.	Taux tva	Base HT	Mt TVA
53,50 €	10,00%	48,64 €	4,86 €

Dans ces propositions ne sont pas compris le service, la vaisselle, le nappage, le pain, et boissons.

SAS Guillon Traiteur / La Carte de Midi – 3, rue Jules Berthonneau – 41000 Villebarou
Tél : 02 54 33 32 32 - Mail : guillon.traiteur@wanadoo.fr
RCS 433569110 – SIRET 42356911000038 – Code APE 5621Z – Capital Social 500832 €