



*Traiteur Guillon*

# MENUS SPECIAL FÊTES 2020

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.

Les tarifs joints sont notés hors frais de livraison.

Chaque livraison est chiffrée en fonction du nombre de kilomètres.

Merci de votre confiance.





# Traiteur Guillon

## MENUS SPECIAL FÊTES 2020

### Menu n°1 à 14.00 € TTC par personne

Bouchée ris de veau

Ou salade du chef (*salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise*)

Ou coupelle de perles marines, gambas et pétoncles

Ou coquille st jacques

Ou serpentin de saumon fumé au raifort sur lit de salade

Pintade forestière sauce champignons

Ou estouffade de marcassin sauce grand veneur

Ou cuisse de canard au poivre vert

Purée de patate douce confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte

Framboisier, Ou poirier, Ou croquant au chocolat

### Menu n°2 à 19.50 € TTC par personne

4 canapés classiques

(*beurre saumon, jambon sec, tapenade, tartare*)

Tartare de St Jacques

Ou millefeuille d'écrevisse et foie gras de canard

Boudin blanc aux pommes

Ou feuilleté de ris de veau

Cassiolette de sot 'l'y laisse de volaille aux écrevisses

Ou filet de kangourou sauce poivre vert

Crumble d'aubergine et sa purée de panais

Plateau de fromage

Impérial mandarine

Ou bûche aux fruits

Ou buche café

Ou buche chocolat



*Pintade Forestière sauce champignons*



*Mille-feuille écrevisses  
et foie gras de canard*

## MENUS SPECIAL FÊTES 2020

### Menu n°3 à 24.50 € TTC par personne

1 mini St Jacques - 1 navette de saumon  
1 bouchée escargot - 2 canapés boudin  
1 canapé tarama - 1 spécialité vietnamienne

Serpentin de saumon fumé au raifort  
**Ou** médaillon de foie gras de canard et ses petits pains

Pavé de merlu et sa sauce Hollandaise  
**Ou** filet d'aile de raie aux câpres

Tournedos de filet canard sauce poivre vert  
**Ou** Sauté de marcassin sauce forestière

Tarte Arlésienne  
**Ou** risotto crémeux aux cèpes

Plateau de fromages

Pyramide de chocolat **ou** bûche fruit



*Tournedos de filet de canard sauce poivre*

### Menu n°4 à 25.40 € TTC par personne

1 mini saint Jacques à la bretonne  
1 canapé boudin  
1 beignet de crevette  
1 bouchée escargot  
2 canapés prestige (*saumon fumé, nez d'asperges, œuf de caille*)  
1 mini pannequet gourmand

Assiette Terre et mer  
(*bloc de foie gras de canard, figue et ses toasts, saumon fumé et ses toasts*)

Ballotin de chapon rôti sans os  
Purée de patate douce confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte

Plateau de fromages

Croustillant à la framboise  
**Ou** bûche aux fruits **Ou** buche café **Ou** buche chocolat



*Assiette Terre et Mer*



# Traiteur Guillon

## MENUS SPECIAL FÊTES 2020

### Menu n°5 à 35.00 € TTC par personne

5 petits fours salés chauds

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

½ langouste à l'américaine **ou** Bellevue  
**Ou** gambas à l'américaine

Gigue de biche sauce grand veneur  
**Ou** brochette de filet de caille

**Ou** Tournedos de filet de bœuf au beurre clarifié et sa sauce juste relevée

Gratin de pommes de terre aux girolles et sa ½ tomate provençale

Plateau de fromage

Buche au chocolat **OU** buche café



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





# Traiteur Guillon

## MENUS SPECIAL FÊTES 2020

### Menu n°6 à 45.50 € TTC par personne

4 mises en bouche assorties (Verrines)

Terrine de foie gras de canard

Ou pannequet de saumon au tartare des mers et sa sauce aux fines herbes

½ langouste à l'américaine

Filet de pigeonneau rôti à l'ancienne

Ou filet mignon de veau sauce subise

Purée de patate douce confit d'oignon et sa quenelle de vitelotte

Plateau de fromages

Croustillant à la violette

Ou omelette au citron



*Pannequet de saumon au tartare des mers*



*Omelette au citron*