



ARTISAN TRAITEUR • BOUCHERIE • CHARCUTERIE

Jean-Michel  
Guillemot

CARTE 2022

Valable jusqu'au 30 novembre 2022

# Cocktails dînatoires

## Cocktail Beaujolais

9 pièces/pers.

9,20 €  
par personne

10 personnes minimum

Assortiment de charcuterie « Maison » présenté sur  
plats décorés, composé de :

Mini pâté en croûte pistaché

Saucisson sec, Saucisson cuit au vin et au gène

Duo de piques à base de civier Beaujolais et de  
pressé de bœuf en gelée

Chiffonnade de jambon cru et de jambon d'épaule

Cube de terrine campagnarde au vieux Marc

\*\*\*\*\*

Fromages secs sur piques

\*\*\*\*\*

Tartelette aux pommes

## Cocktail Campagnard

10 pièces/pers.

12,90 €  
par personne

10 personnes minimum

Plateau du jardinier composé de légumes crus et cuits  
accompagné de ses petites sauces

\*\*\*\*\*

Assortiment de charcuterie « Maison » présenté sur  
plats décorés, composé de :

Mini pâté en croûte pistaché

Saucisson sec, Saucisson cuit au vin et au gène

Duo de piques à base de civier Beaujolais et de  
pressé de bœuf en gelée

Chiffonnade de jambon cru et de jambon d'épaule

Cube de terrine campagnarde au vieux Marc

\*\*\*\*\*

Fromages secs sur piques

\*\*\*\*\*

Tartelette aux pommes

## Cocktail Dégustation

11 pièces/pers.

15,00 €  
par personne

10 personnes minimum

Plateau du jardinier composé de légumes crus et cuits  
accompagné de ses petites sauces

\*\*\*\*\*

Trio de mini tartelettes

Andalouse/poireaux - Chèvre - Jambon

\*\*\*\*\*

Assortiment de verrines, à base de :

Bavarois Champenois et rillettes d'écrevisses,

Pâtes perlées au pesto et tzatziki frais,

Crème légère au foie gras surmontée d'une

brunoise pommes/fraises

\*\*\*\*\*

Trilogie de briochettes, à base de :

Saumon fumé/fromage frais, Magret fumé/tomate confite,

Caviar d'aubergines

\*\*\*\*\*

Assortiment de mini tartes fines salées (froides)

à base de :

Saumon/fromage aux fines herbes,

Tapenade/sésame,

Thoïonade/pavot, Printanière

\*\*\*\*\*

**Nous vous suggérons en supplément 3,30 €/personne**

Assortiment de mignardises « Maison »

(3 pièces par personne) :

Macarons - Verrines - Mini tartelettes

Mini cannelés - Coupelle chocolat fruitée

## En option

Nos petites viandes sur piques pour  
accompagner nos cocktails :

Chiffonnade de rosbif - Rôti de porc

Pique de volaille au curry/gingembre

4,20 € par personne

# Cocktails dînatoires

## Cocktail Gourmand

15 pièces/pers.

19,80 €  
par personne

10 personnes minimum

Plateau du jardinier composé de légumes crus et cuits

accompagné de ses petites sauces  
\*\*\*\*\*

Mille-feuille de foie gras au pain d'épices  
Opéra tomate basilic  
\*\*\*\*\*

Assortiment de verrines, à base de :  
Saumon Gravlax à la crème d'aneth,  
Velouté de petits pois à la menthe,  
Pannacotta pesto et confit d'oignons  
à la tomate  
\*\*\*\*\*

Assortiment de mini tartes fines salées  
(froides) à base de :  
Saumon/fromage aux fines herbes,  
Tapenade/sésame,  
Thoïonade/Pavot, Printanière  
\*\*\*\*\*

Duo de piques à base de civier Beaujolais et  
de pressé de bœuf en gelée  
\*\*\*\*\*

Fromages secs sur piques  
\*\*\*\*\*

Assortiment de mignardises « Maison »  
(3 par personne) :  
Macarons - Verrines

Mini tartelettes - Mini cannelés  
Coupelle chocolat fruitée

## Cocktail Prestige

20 pièces/pers.

21,90 €  
par personne

10 personnes minimum

Plateau du jardinier composé de  
légumes crus et cuits  
accompagné de ses petites sauces  
\*\*\*\*\*

Assortiment de mini tartes fines salées  
(froides) à base de :  
Saumon/fromage aux fines herbes,  
Tapenade/sésame,  
Thoïonade/Pavot, Printanière  
\*\*\*\*\*

Trilogie de briochettes, à base de :  
Saumon fumé/fromage frais, Magret fumé/  
tomate confite, Caviar d'aubergines  
\*\*\*\*\*

Mille-feuille de foie gras au pain d'épices  
Opéra tomate basilic  
\*\*\*\*\*

Trio de mini tartelettes  
Andalouse - Poireaux/Chèvre - Jambon  
\*\*\*\*\*

Feuilletés apéritifs panachés :  
Gruyère - Saucisse - Escargot  
Tomate - Olive  
\*\*\*\*\*

Acras de morue et Croustillant de gambas  
sauce piquante  
\*\*\*\*\*

Assortiment de mignardises « Maison »  
(3 par personne) :  
Macarons - Verrines - Mini tartelettes  
Mini cannelés - Coupelle chocolat fruitée

Pour rafraîchir vos boissons,  
nous vous proposons de la glace pilée au  
prix de 20 € le bac de 20 litres (bac fourni par  
vos soins). Suivant stock disponible,  
pensez à réserver !



# Grignoteries salées de l'apéritif

- Plateau du jardinier composé de légumes crus et cuits et ses petites sauces "Maison" (10 personnes env.)..... 26,00 €/pièce
  - Mille-feuille de foie gras au pain d'épices - Opéra tomate basilic et pesto..... 4,20 €/les 4 pièces
  - Assortiment de mini tartes fines salées (à servir froides) :  
Saumon/fromage aux fines herbes - Tapenade/sésame - Thoionade/pavot - Printanière..... 16,00 €/les 20 pièces
  - Plateau de tartes salées (à servir chaud) :  
Trio de mini tartelettes Andalouse - Poireaux/Chèvre - Jambon..... 16,00 €/les 18 pièces
  - Assiette de délice du vigneron composée de : Jambon, Saucisson et Lard,  
sur lit de gène (24 pièces) ..... 13,20 €/l'assiette
  - Assortiment de feuilletés apéritifs :  
Olive - Saucisse - Anchois - Tomate/mozzarella - Escargot - Poisson - Comté..... 29,00 €/kg
  - Assortiment acras de morue et Croustillant de gambas sauce piquante (4 pièces) ..... 3,90 €/pers.
  - Mini quiche, pizza, croque-monsieur (6 pièces/pers.)..... 4,00 €/pers.
- **Coffrets surprises de mini briochettes :**
    - › **Les Charcutières** composées de : Jambon cru - Rillettes d'oie - Jambon - Rosette (20 pièces)..... 22,00 €/les 20 pièces
    - › **Les Poissonnières** composées de : Rillettes de thon - Sardinade - Saumon fumé - Mousseline de saumon (20 pièces)..... 22,00 €/les 20 pièces
  - **Coffret de 15 verrines "Douceur" :**  
Bavarois Champenois et rillettes d'écrevisses, Pâtes perlées au pesto et tzatziki frais, Crème légère au foie gras surmontée d'une brunoise pommes/fraises ..... 22,00 €/le coffret et les cuillères
  - **Coffret de 15 verrines "Fraîcheur" :**  
Saumon Gravlax à la crème d'aneth, Velouté de petits pois à la menthe, Pannacotta pesto et confit d'oignons à la tomate..... 22,00 €/le coffret et les cuillères
  - **Nouveauté Pain surprise Campagnard (80 canapés environ) :**  
Jambon de Parme, Tapenade, Houmous à la tomate séchée, Rillettes, Fromage frais aux fines herbes, Chorizo, Comté ..... 45,00 €/le pain surprise
- Plaque de quiche entière découpée sur plat (env. 90 morceaux/plaque) à sélectionner parmi ces choix :  
Jambon - Jambon/champignons - Oignons - Thon/tomate ..... 43,00 €/la plaque
  - Plaque de quiche Saumon/épinards entière découpée sur plat (env. 90 morceaux/plaque)..... 48,00 €/la plaque
  - Plaque de pizza entière découpée sur plat (env. 80 morceaux/plaque) à sélectionner parmi ces choix :  
Jambon - Jambon/champignons - Anchois/poivron - Tomate/mozzarella ..... 37,00 €/la plaque



*Appetizers*



# Les salades fraîcheur en saladiers décorés

3 à 4 sortes au choix (300 g par personne) au prix de 4,90 € par personne

## LES VÉGÉTALES ET FRUITÉES

- Carottes râpées fraîches, citron, huile d'olive
- Céleris râpés frais en rémoulade
- Croquante (choux-fleurs, brocolis, tomates, carottes, asperges vertes, petits pois, au vinaigre balsamique)
- Chou rouge au bacon et aux noix
- Fraîcheur (melon, tomates, pastèque, basilic, feta)
- Coleslaw (choux, carottes)

## LES CLASSIQUES

- Niçoise (tomates, thon, œufs, haricots verts, poivrons, pommes de terre)
- Piémontaise (pommes de terre, jambon, câpres, œufs, cornichons)
- Printanière de légumes (carottes, petits pois, haricots, pommes de terre)
- Museau de bœuf aux cornichons et aux échalotes
- Pieds de veau vinaigrette
- Petit salé aux lentilles (lentilles, lardons, oignons rouges)
- Paysanne (tomates, jambon, comté, maïs)
- Taboulé (semoule, tomates, oignons, poivrons)
- Cervelas/pommes de terre
- Tagliatelles au saumon et petits légumes (saumon frais et fumé, poivron mariné)

## LES SAVEURS D'ICI ET D'AILLEURS

- Cœur de palmier aux langoustines (tomates, cœur de palmier, crevettes, langoustines)
- Perles du Japon (pâtes perles, crevettes, saumon fumé, petits légumes au vinaigre de citron)
- Landaise (haricots verts, magrets fumés, pignons de pin, tomates)
- Italienne (tomates, mozzarella, olives noires, persil haché)
- Grecque (tomates, feta, gnocchettis, câpres, olives noires, basilic)
- Andalouse (blé, poulet, poivrons, tomates séchées, oignons, chorizo)

*Nos salades à base de tomates fraîches seront disponibles de mai à septembre uniquement.*

Toutes nos préparations sont issues de notre créativité et réalisées dans nos laboratoires à base de produits frais.

Notre équipe peut vous conseiller pour élaborer tout type de menus personnalisés. Contactez-nous.



# Les entrées froides

## LES ENTRÉES FRAÎCHEUR

- Tomate "fraîcheur" farcie de crabe, de légumes et d'aromates ..... 5,40 €/pers.
- Verrine de pannacotta au pesto et aux légumes frais ..... 4,50 €/pers.
- Bûchette de saumon fumé, saumon frais, légumes croquants et mayonnaise maison..... 9,50 €/pers.
- Opéra tomate/basilic/fromage frais, accompagné d'une verrine de tartare de tomate ..... 5,50 €/pers.
- Pamplemousse de la mer composé de : pamplemousse, crabe, thon, crevette, sauce cocktail... 5,50 €/pers.
- Terrine de courgettes à la Provençale, accompagnée de sa sauce cocktail..... 4,00 €/pers.
- Terrine de Saint-Jacques "maraîchère", accompagnée de mayonnaise maison ..... 5,50 €/pers.
- Marbré de brochet, saumon frais et fumé, accompagné de mayonnaise maison..... 5,50 €/pers.
- Médaillon de saumon frais, accompagné de mayonnaise maison ..... 7,00 €/pers.
- Demi-queue de langouste en Bellevue ..... 21,90 €/pers.
- Saumon fumé tranché main (120 g/personne environ) ..... 9,50 €/pers.
- Garniture crevettes et mayonnaise maison ..... 3,30 €/pers.

## LES FOIES GRAS MAISON

*Nos foies gras de canard sont aussi en vente en bloc de 500 g et 1 kg (nous consulter).*

- Foie gras de canard au naturel sur une gelée perlée blanche (env. 50 g)  
Accompagné d'un chutney pomme/fruits rouges ..... 9,50 €/pers.
- Marbré de foie gras de canard au Paradis sur une gelée perlée blanche (env. 50 g)  
Accompagné d'un chutney pomme/fruits rouges ..... 9,50 €/pers.

## LES TERRINES

- Terrine "Italienne" composée de canard, chorizo, poivron, etc.  
Et sa verrine de tartare de tomate ..... 4,90 €/pers.
- Terrine de "Menton" composée de poulet fermier, citron confit, aromates, etc.  
Et sa verrine de taboulé..... 4,90 €/pers.
- Pressé de bœuf en gelée, accompagné de sa sauce tartare ..... 4,90 €/pers.

# Les entrées chaudes

- Feuillantine "terre et mer", composée de chorizo, gambas et petits légumes ..... 6,90 €/pers.
- Tarte fine façon "Tatin" aux légumes du soleil et sa chiffonnade de chorizo ..... 5,50 €/pers.
- Croustade de Saint-Jacques, écrevisse et fondue de poireaux ..... 7,90 €/pers.





*Côté Terre*  
*Côté Mer*



# Les plats chauds Côté Mer

- **Nouveauté** Papillote de cabillaud, Saint-Jacques sur un lit de linguines et de légumes printaniers ..... 20,00 €/pers.
- Filet de bar sauce vierge accompagné de son petit gratin d'asperges vertes au parmesan ..... 17,90 €/pers.
- Pavé de saumon frais en croûte de lard sur un velouté de tomates fraîches  
Accompagné de sa ratatouille fraîche ..... 9,90 €/pers.
- Moules sauce poulette (pour 2 personnes) - *En vente d'octobre à mars*..... 13,00 €/la coquille

# Les plats chauds Côté Terre

## **VOLAILLES**

- Effiloché de canard confit façon "Parmentier" ..... 6,90 €/pers.
- Pavé de canard rôti sur une réduction de fond de volaille corsé au vinaigre balsamique  
Accompagné d'un crumble de légumes du soleil..... 14,90 €/pers.
- Cuisse de canard braisée au Beaujolais rouge, chocolat et piment d'Espelette  
Accompagnée d'une poêlée de haricots verts et champignons ..... 10,90 €/pers.
- Aiguillettes de poulet fermier "Basquaise" accompagnées de pâtes fraîches aux petits légumes ..... 7,90 €/pers.
- Poulet fermier de l'Ain sauce aux morilles accompagné d'un gratin d'asperges vertes ..... 13,90 €/pers.
- Gâteau de foie de volaille et ses quenelles sauce financière ..... 5,50 €/pers.

## **BŒUF**

- Lasagnes "Maison" au bœuf..... 5,00 €/pers.
- Carbonnade de bœuf à la bière accompagnée de "Charlottes" rôties au four ..... 8,50 €/pers.

## **VEAU**

- Longe de veau de lait sur son jus réduit aux girolles  
Accompagnée d'une poêlée de haricots verts et champignons ..... 12,90 €/pers.
- Sauté de veau de lait aux pointes d'asperges vertes et chorizo  
Accompagné de son riz à la gachucha ..... 9,50 €/pers.

## **COCHON**

- Confit de noix de joues de porc façon marengo accompagné de pâtes fraîches aux petits légumes..... 8,50 €/pers.
- Jambon à l'os sauce Brouilly ou sauce poivre vert ou sauce Madère ou sauce Paradis/myrtilles  
ou sauce forestière ..... 5,50 €/pers.
- Jambon à l'os sauce Brouilly ou sauce poivre vert ou sauce Madère ou sauce Paradis/myrtilles  
ou sauce forestière accompagné d'un gratin dauphinois ..... 8,00 €/pers.
- Délice du vigneron (lard, jambon, saucisson sur une sauce au Beaujolais)  
Accompagné de "Charlottes" rôties au four ..... 8,50 €/pers.



## AGNEAU

- Épaule d'agneau rôtie au thym et à l'ail crémé accompagnée de ratatouille fraîche .. 10,90 €/pers.
- Moussaka (viande d'agneau et de bœuf hachée, oignons, aubergines, tomates) ..... 7,50 €/pers.

## LA TRIPERIE

- Andouillette à la moutarde à l'ancienne accompagnée de ses pâtes fraîches..... 8,00 €/pers.
- Tripes à la tomate accompagnées de leurs pommes vapeur ..... 7,00 €/pers.
- Tête de veau sauce gribiche accompagnée de ses petits légumes ..... 8,50 €/pers.
- Marmite cochonnaille (6 pers. minimum) composée de : pieds, couennes, queues, têtes .. 4,00 €/pers.

## Les légumes

- Gratin dauphinois..... 3,00 €/pers.
- "Charlottes" rôties au four, persillées ..... 3,20 €/pers.
- Pommes dauphines (5 pièces) ..... 4,20 €/pers.
- Crêpes parmentières (3 pièces) ..... 3,20 €/pers.
- Timbale de gratin d'asperges vertes au parmesan ..... 3,50 €/pièce
- Épinards en branches, crévés ..... 2,90 €/pers.
- Gratin de cardons à la moelle (en saison)..... 4,60 €/pers.
- Ratatouille fraîche (en saison)..... 3,50 €/pers.
- Poêlée de haricots verts et champignons..... 3,40 €/pers.
- Haricots verts persillés ..... 3,50 €/pers.
- Riz à la gachucha ..... 2,50 €/pers.
- Tian de légumes sur fond de riz ..... 3,00 €/pers.
- Timbale de crumble de légumes du soleil..... 3,50 €/pers.

## Les incontournables

Plats uniques selon saison  
6 personnes minimum

- Choucroute Alsacienne : Lard cuit - Saucisson cuit - Épaule - 300 g de chou - Pommes de terre - 1 Saucisse de Strasbourg - 1/2 Saucisse fumée ..... 8,50 €/pers.
- Paella : Riz aux fruits de mer - Cubes de porc - Poulet - Moules - Poisson - Crevettes - Citron .... 8,90 €/pers.
- Location de trépied pour nos poêles au prix de 20 €/pièce •  
(selon stock disponible et sans fourniture de gaz)
- Couscous : Agneau - Poulet - Merguez - Semoule - Légumes ..... 8,50 €/pers.
- Cassoulet : Haricots blancs - Cuisse de canard confite - Saucisse de Toulouse - Lard cuit .. 8,90 €/pers.
- Croziflette et son diot ..... 7,50 €/pers.

*Pour une journée conviviale en famille ou entre amis :*

Un jambon à l'os rôti, chaud dans un contenant

qui maintient la température pendant 2 à 3 h maximum (contenant à restituer)

(environ 10 kg pour 30 à 40 personnes) ..... 13,50 €/kg

Pouvant s'accompagner (chauffé par nos soins) : d'un gratin dauphinois

ou d'une timbale de crumble de légumes du soleil

ou d'une timbale de gratin d'asperges vertes au parmesan ...3,50 €/la part

Disponible uniquement dans nos magasins de Beaujeu et de Villefranche/S.



## Les grillades



- Saucisses : nature, moutarde, aux herbes, Beaujolaise, Basque, merguez, chorizette, volaille au citron, Niçoise..... 13,50 €/kg
- Mini andouillette .....21,90 €/kg
- Mini boudin blanc nature.....23,50 €/kg
- Brochette de mignon de porc au jambon de Parme.....26,90 €/kg
- Brochette de poulet fermier mariné : Curry/gingembre - Thym/citron - Basque - Tomates/herbes de Provence - Persillade - Agrumes ..... 19,90 €/kg
- Brochette de bœuf nature ou mariné à l'échalote ou maître d'hôtel.....28,90 €/kg
- Lard frais nature ou mariné sauce ribs.....12,50 €/kg
- Travers de porc sauce Barbecue ou sauce Oignons/bacon .....12,90 €/kg
- Brochette de veau de lait mariné au chorizo ..... 29,90 €/kg
- Brochette de filet de canard .....26,50 €/kg
- Longe de porc mariné à la moutarde.....14,50 €/kg
- Brochette de porc mariné au vin blanc et à la moutarde ..... 19,90 €/kg
- Brochette de "kefta" de veau à l'Orientale ou au Curry..... 26,00 €/kg
- Pilons de poulet marinés à la tomate et au piment d'Espelette .....13,00 €/kg
- Jambon entier à l'os précuit à rôtir (env. 10 kg)..... 10,50 €/kg

6 Semaines d'Affinage  
dans nos locaux à Beaujeu

Boucherie



- La boucherie vous propose des viandes de qualité, sélectionnées, achetées dans les fermes de la région par nos collaborateurs. ●

## La boucherie

- Carpaccio de bœuf nature (sur commande, au minimum la veille)..... 35,50 € le kg
- Tartare de bœuf "au couteau" nature ..... 32,50 € le kg
- Fondue Bourguignonne.....28,90 € le kg
- Pierrade sur plat décoré : Bœuf - Veau - Magret de canard - Volaille.....27,00 € le kg
- Fondue chinoise sur plat décoré : Bœuf - Veau - Volaille - Porc  
Accompagnée de son bouillon corsé..... 27,50 € le kg

Sauces offertes pour les pierrades et les fondues (à partir de 4 personnes)

Sans oublier toute notre viande de qualité à griller :

Côtes, entrecôtes et aloyaux de bœuf Charolais,

Côtes et tranches de gigot d'agneau,

Tendrons et pavés de veau de lait,

Échines et côtes du cochon d'Angélique....

### Les sauces Maison

Minimum 1 litre

- Sauce au poivre vert .....12,00 €/litre
- Sauce au Brouilly .....12,00 €/litre
- Sauce au Madère ..... 13,00 €/litre
- Sauce périgourdine.....16,00 €/litre
- Sauce Paradis/myrtilles.....12,00 €/litre
- Jus réduit aux girolles .....18,00 €/litre
- Sauce forestière .....12,00 €/litre
- Sauce aux morilles .....20,00 €/litre



*Desserts maison*



*Gourmandises*

# Les desserts maison

- Assortiment de mignardises :

Tartelette citron meringuée - Tartelette pralines - Tartelette framboises - Mini cannelé "Bordelais" - Macaron - Verrine Tropicale - Verrine tiramisu framboises et spéculoos - Succès chocolat (minimum 20 pièces).....1,10 €/pièce

- Les tartes au choix 8/10 personnes .....19,00 €/pièce

- Les tartes au choix en portion individuelle ..... 3,90 €/pièce

Nos choix : Mélimélo de fruits frais ou Citron meringué ou Amandine fruits rouges

- Les tartes 8/10 personnes aux fraises/framboises fraîches .....21,00 €/pièce en saison

- Les tartes en portion individuelle aux fraises/framboises fraîches .....4,20 €/pièce en saison

- Charlotte aux fraises ou Charlotte aux fruits de la passion .....4,50 €/portion individuelle  
..... 25,00 €/pièce pour 6-8 pers.

- Dôme crémeux léger vanillé et fruits de la passion..... 3,90 €/pièce

- Macaron framboises en saison ..... 4,00 €/pièce

- Trilogie de chocolats .....4,20 €/pièce

- Crème brûlée "maison" individuelle en cassolette ..... 4,00 €/pièce

- "Petit pot gourmand" à base de : Tiramisu/café - Tiramisu/fruits rouges et spéculoos - Crèmeux vanillé/fruits de la passion .....3,00 €/pièce

- Tartes en bande à base de pâte feuilletée (8 parts minimum)  
Amandine aux abricots ou Pommes tradition .....1,80 € la part

- Tartes en bande à base de pâte feuilletée (8 parts minimum)  
en mélimélo de fruits frais .....3,90 € la part

## Les entremets

	Individuel	6 pers.	12 pers.	30 pers.	60 pers.
Bavarois crémeux vanillé, fruits de la passion	3,90 €	19,00 €	36,00 €	100,00 €	190,00 €
Macaron framboises (en saison)	4,00 €	24,00 €	-	-	-
Fraisier ou Framboisier (en saison)	4,00 €	20,00 €	42,00 €	99,00 €	190,00 €
Royal chocolat au lait	4,20 €	21,00 €	42,00 €	105,00 €	210,00 €
Succès chocolat noir	4,00 €	20,00 €	41,00 €	99,00 €	190,00 €
Trilogie de chocolats en 3 façons	4,20 €	21,00 €	42,00 €	105,00 €	210,00 €

- Crème Anglaise ou Coulis de fruits rouges "Maison" (accompagnement) .....1,60 €/pers.

# Maitre-Rôtisseur

Découvrez notre suggestion  
de cocktails, menus, buffets,  
viandes à la broche...

*(Les viandes à la broche sont proposées pour  
un nombre minimum de personnes.)*

Pour ces réceptions, nous contacter  
au 04 74 04 83 56

Notre  
spécialité



Pour vos événements  
exceptionnels :  
mariages, anniversaires,  
repas de famille,  
cocktails et repas d'entreprise...

[www.guillemot-traiteur.com](http://www.guillemot-traiteur.com)

Jean-Michel  
Guillemot

Trois magasins  
pour vous servir



Pour un service de  
qualité et pour répondre  
à votre demande,  
nous vous remercions  
d'anticiper votre  
commande.



Nous acceptons les modifications  
et les commandes **jusqu'à 72 h**  
**avant leur retrait.**

Compte tenu du contexte sanitaire actuel  
« Covid » aucune commande ne pourra être  
annulée passé ce délai de 72 heures.

CRÊCHES-SUR-SAÔNE  
Tél. 03 85 23 04 25

BEAUJEU  
Tél. 04 74 69 20 44

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE  
Tél. 04 37 55 13 42