



Jean-Michel  
**Guillemot**  
ARTISAN TRAITEUR  
BOUCHERIE • CHARCUTERIE

*Nouveau*   
Mise en place d'un **DRIVE** pour les retraits  
des commandes du magasin de **BEAUJEU**  
**les 24 et 31 décembre 2022**  
(à côté du magasin)

*Nos boucheries vous proposent des viandes de 1er choix*

Gigot d'agneau - Tournedos de Charolais - Filet de bœuf - Rosbif - Côte de bœuf  
Grenadin de veau - Noix de veau de lait - Quasi de veau de lait...  
Tournedos de canard - Filet de canard - Canette fermière - Cuisse de canard...  
\*\*\*\*\*

Des volailles fermières (tarif en fonction du cours) :

Chapon de Bresse, Poularde de Bresse, (issus de chez Christian Chatard, éleveur à Viriat, en Bresse, seules volailles au monde portant l'AOC), Poulet de Bresse de chez Christian Chatard (01)  
Dinde fermière élevée chez Yves Morel en Bresse (Marboz 01), Caille - Pigeon




La boucherie Guillemot saura vous conseiller et vous faire apprécier l'authenticité,  
la qualité et la saveur de ses viandes et volailles sélectionnées  
dans les fermes de nos régions.

*Comment passer commande ?*

Pour un service de qualité et afin d'éviter les files d'attente dans nos magasins,  
**nous vous remercions d'anticiper vos commandes.**  
Celles-ci peuvent être passées dès début décembre dans nos boutiques

  
**Pour vos commandes de boucherie :**  
Appelez le magasin dans lequel vous souhaitez effectuer le retrait de vos préparations.

  
**RAPPEL :**  
Tous nos magasins ouvrent à la clientèle dès **7 h le matin.**

  
**Besoin d'ajuster vos quantités ?**  
Appelez-nous jusqu'à 72 h avant le retrait de votre commande

Photos non contractuelles



**Tarifs**  
*de fin d'année*

Jean-Michel  
**Guillemot**  
ARTISAN TRAITEUR  
BOUCHERIE • CHARCUTERIE

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

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

Tarif valable jusqu'au 16 janvier 2023



# Menu de Noël

23,00 €

Terrine du chasseur sur sa gelée à l'Armagnac

\*\*\*\*\*

Mousseline de brochet florentine sur un velouté crémeux façon Nantua

\*\*\*\*\*

Dinde fermière (élevée à Marboz 01), rôtie au jus  
Accompagnée de gratin de pommes de terre au lait bio des Ardillats

\*\*\*\*\*

Bûche maison au choix :  
Délice d'agrumes, ganache citron vert et cœur framboisine  
ou Rocher aux éclats du mendiant et ganache  
chocolat/noisettes torréfiées

# Menu des P'tits loups

9,00 €

Aiguillettes de poulet fermier à la crème

Accompagnées de

Pommes dauphines

\*\*\*\*\*

Bûche "Royal chocolat au lait"



# Menu Gourmand

33,00 €

Arlequin de la mer, cœur homardine et sa verrine de mayonnaise au citron vert

\*\*\*\*\*

Croustade entre "terre et mer" composée de ris de veau et queues d'écrevisses flambées au Cognac puis crémeuses

\*\*\*\*\*

Filet de canette rôti sur un jus réduit aux figues et Banyuls  
Accompagné d'un flan à l'échalote et d'une poêlée Ardéchoise

\*\*\*\*\*

Bûche maison au choix :

Délice d'agrumes, ganache citron vert et cœur framboisine ou Rocher aux éclats du mendiant et ganache chocolat/noisettes torréfiées

# Menu Excellence

45,00 €

Opéra de foie gras au pain d'épices et chutney pommes/myrtilles sur une gelée au Paradis

\*\*\*\*\*

Nage de la mer en cassolette composée de :  
Saint-Pierre, Saint-Jacques, joue de lotte, saumon sur un fumet réduit, crémé aux petits légumes

\*\*\*\*\*

Grenadin veau de lait (filet), cuisson basse température, braisé, nappé d'un velouté crémé aux éclats de morilles et au Cognac  
Accompagné d'une timbale de pommes de terre à l'huile de noisette sur une embeurrée de fèves aux champignons des bois

\*\*\*\*\*

Bûche maison au choix :

Délice d'agrumes, ganache citron vert et cœur framboisine ou Rocher aux éclats du mendiant et ganache chocolat/noisettes torréfiées

# Cocktail 12 pièces / personne

Pour 5 personnes

97,50 €

Pour 5 personnes

Cuillère de saumon au sésame sur une mousseline d'avocat

\*\*\*\*\*

Cuillère de crème légère potimarron et éclats de chorizo

\*\*\*\*\*

Navette briochée de jambon cru et navette briochée de saumon fumé

\*\*\*\*\*

Verrine de saumon Gravlax/mangue/ciboulette et verrine de mousseline de canard au Porto/magret fumé

\*\*\*\*\*

Tarte fine de saumon et fromage frais aux fines herbes et tarte fine à la tapenade noire et sésame

\*\*\*\*\*

Mini croustade d'escargot au beurre persillé et mini croustade de fromage de chèvre au miel et brisures de noix\*

\*\*\*\*\*

Mini tarte oignons sésame et mini tarte lardons\*

\* à servir chaudes

En supplément :

- Fromages secs sur piques au prix de 2,90 €/pers.
- Assortiment de mignardises (3 pièces/personne) au prix de 3,80 €/pers.

## Commande

### Les entrées froides

Nos foies gras maison proviennent de canards élevés et abattus dans le Gers par M. Gissot et gavés chez M. Péres à « Tudel » 32190 Hargues (savoir-faire depuis 3 générations). Les foies gras sont ensuite élaborés dans nos locaux de Beaujeu.

Opéra de foie gras au pain d'épices et chutney pommes/myrtilles sur sa gelée au Paradis	<b>Nouveau</b>	9,50 €/pers.
Foie gras de canard au naturel sur une gelée perlée au Banyuls blanc, accompagné d'une verrine chutney pommes/raisins	selon l'arrivage	12,00 €/pers.
Mosaïque de saumon et brochet aux petits légumes et sa verrine de mayonnaise au citron vert	<b>Nouveau</b>	6,50 €/pers.
Demi-queue de langouste en Bellevue	selon l'arrivage	24,00 €/pers.
Terrine de Saint-Jacques et sa verrine de mayonnaise au citron vert		7,00 €/pers.
Nougat de volaille au ris de veau et sa verrine de chutney pommes/raisins	<b>Nouveau</b>	8,20 €/pers.
Arlequin de la mer, cœur homardine et sa verrine de mayonnaise au citron vert	<b>Nouveau</b>	7,50 €/pers.
Saumon fumé tranché main (100 g /pers.)		9,50 €/pers.
Bûchette de langouste et crustacés et sa verrine de sauce cocktail	<b>Nouveau</b>	9,00 €/pers.
Pâté en croûte façon «Saint-Hubert» aux pistaches (env. 150 g) accompagné d'une verrine de confit d'oignons		7,90 €/pers.
Galantine de cerf et sanglier, aux trompettes et éclats de pistaches (env. 100 g) accompagnée d'une verrine de confit d'oignons		6,00 €/pers.
Ballottine de lièvre aux éclats de foie gras (env. 100 g), accompagnée d'une verrine de confit d'oignons		6,60 €/pers.
Galantine de faisan aux myrtilles et pistaches de Sicile (env. 100 g), accompagnée d'une verrine de confit d'oignons		6,60 €/pers.

### Les entrées chaudes

Mousseline de brochet florentine sur un velouté crémeux façon Nantua	<b>Nouveau</b>	6,50 €/pers.
Feuillantine "maraîchère" composée de Saint-Jacques et gambas aux petits légumes	<b>Nouveau</b>	7,50 €/pers.
Croustade entre "terre et mer" composée de ris de veau et queues d'écrevisses flambées au Cognac puis crémeuses	<b>Nouveau</b>	7,90 €/pers.
Douzaine d'escargots de Bourgogne en persillade (sur assiette)		11,60 €/pers.
Ballotin gourmand de Saint-Jacques sur une sauce corail	<b>Nouveau</b>	8,50 €/pers.
Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer		8,50 €/pers.

### Les coquilles individuelles chaudes

Cocotte des gourmands composée de ris de veau braisé, quenelles, morilles flambées au Cognac et crémeuses	19,90 €/pers.
Nage de la mer en cassolette composée de : Saint-Pierre, Saint-Jacques, joue de lotte, saumon sur un fumet réduit, crémé aux petits légumes	19,90 €/pers.

### Les plats chauds

Lotte à l'armoricaine accompagnée de son risotto crémeux aux éclats de truffes	<b>Nouveau</b>	22,00 €/pers.
Pavé de sandre sauce Champagne, accompagné de son gratin de légumes d'hiver	<b>Nouveau</b>	17,90 €/pers.
Filet de Saint-Pierre sauce aux agrumes, relevée au piment d'Espelette accompagné de son gratin de légumes d'hiver		17,90 €/pers.
Poulet de Bresse, cuisson basse température, nappé d'un velouté crémé aux éclats de morilles et au Cognac, accompagné d'un risotto aux brisures de truffes et d'une poêlée Ardéchoise		24,90 €/pers.
Poulet fermier de l'Ain sauce aux morilles et à la crème de Bresse, accompagné d'un risotto aux brisures de truffes et d'une poêlée Ardéchoise		16,00 €/pers.
Aiguillettes de poulet fermier sur une nage d'écrevisses, accompagnées de gratin de pommes de terre		12,70 €/pers.
Dinde fermière élevée en Bresse, rôtie au jus, accompagnée de son gratin de pommes de terre		14,50 €/pers.
Filet de canette rôti sur un jus réduit aux figues et Banyuls accompagné d'un flan à l'échalote et d'une poêlée Ardéchoise	<b>Nouveau</b>	17,90 €/pers.
Filet de bœuf Charolais en croûte (pâte feuilletée), accompagné d'une sauce périgourdine (6 personnes minimum)		19,80 €/pers.
Tournedos de Charolais sauce aux morilles (180 g env.), accompagné d'un gratin de pommes de terre aux cèpes		24,00 €/pers.
Grenadin de veau de lait (filet) cuisson basse température, braisé, nappé d'un velouté crémé aux éclats de morilles et au Cognac, accompagné d'une timbale de pommes de terre à l'huile de noisette sur une embeurrée de fèves aux champignons des bois		25,20 €/pers.
Civet de biche sauce grand veneur accompagné d'un flan de potiron sur un lit de tagliatelles fraîches	<b>Nouveau</b>	14,90 €/pers.
Civet de sanglier sauce grand veneur accompagné d'un flan de potiron sur un lit de tagliatelles fraîches	<b>Nouveau</b>	14,90 €/pers.

## Commande

Menu de Noël 23,00 €

Menu Gourmand 33,00 €

Menu Excellence 45,00 €

Menu des P'tits Loups 9,00 €

Bûche Délice d'agrumes, ganache citron vert et cœur framboisine

Bûche Rocher aux éclats du mendiant, ganache chocolat/noisettes torréfiées

Cocktail pour 5 personnes 97,50 €

Nom : Prénom :

Adresse :

E-mail : Tél. :

Je récupérerai ma commande le ...../...../202..... à ..... h.....

à BEAUJEU  à CRÊCHES-SUR-SAÔNE  à VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE