

CARTE 2023

Valable jusqu'au 30 novembre 2023

Jean-Michel
Guillemot



ARTISAN TRAITEUR

BOUCHERIE • CHARCUTERIE



Cocktails dînatoires

Cocktail Beaujolais

9 pièces/pers.

10,50 €
par personne

10 personnes minimum

Assortiment de charcuterie 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 cochonnaille 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

Tarte feuilletée aux pommes

Cocktail Campagnard

10 pièces/pers.

13,50 €
par personne

10 personnes minimum

La composition du jardinier garnie de légumes crus et cuits
accompagnée de ses petites sauces

Assortiment de charcuterie 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 cochonnaille 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

Tarte feuilletée aux pommes

Cocktail Dégustation

12 pièces/pers.

16,50 €
par personne

10 personnes minimum

La composition du jardinier garnie de légumes crus et cuits
accompagnée de ses petites sauces

Trio de mini tartelettes

Provençale - Jambon - Oignons

Assortiment de verrines, à base de :

Patate douce au chorizo - Saumon Gravlax à la crème d'aneth

Velouté de petits pois à la menthe

Trilogie de briochettes, à base de :

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

Caviar d'aubergines

Assortiment de mini tartes fines salées (froides)

à base de :

Tapenade/sésame, Bleu/brisures de noix

Roulade de jambon à la crème de ciboulette et

Roulade aux rillettes de saumon

En option pour tous nos cocktails

Viandes sur piques

4,60 €
par personne

Chiffonnade de rosbif - Rôti de porc - Volaille au curry/gingembre

Assortiment de mignardises "Maison"

4,50 €
par personne

(3 pièces par personne) :

Assortiment de tartelettes - Verrines panachées - Mini cannelé

Mini entremet sur pique - Petit moelleux chocolat - Macaron

Glace pilée

22 €
le bac de
20 litres

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

Cocktails dînatoires

Cocktail Gourmand

16 pièces/pers.

21,80 €
par personne

10 personnes minimum

La composition du jardinier garnie de légumes crus et cuits accompagnée de ses petites sauces

Duo de roulades composé de :
Jambon/crème ciboulette
Rillettes de saumon

Cuillère d'Opéra tomate basilic et pesto

Assortiment de verrines, à base de :
Saumon Gravlax à la crème d'aneth,
Veluté de petits pois à la menthe,
Patate douce au chorizo

Assortiment de mini tartes fines salées (froides) à base de :
Tapenade/sésame,
Bleu/brisures de noix

Mini briochettes de magret fumé et tomate confite

Cuillère de terrine de poisson accompagnée d'une mayonnaise citronnée

Fromages secs sur piques

Assortiment de mignardises (3 par personne) :

Tartelette caramel et beurre salé
Verrines panachées - Mini tarte tatin
Mini cannelé - Mini tarte façon pomme d'amour - Mini moelleux chocolat

Cocktail Prestige

18 pièces/pers.

23,90 €
par personne

10 personnes minimum

La composition du jardinier garnie de légumes crus et cuits accompagnée de ses petites sauces

Assortiment de mini tartes fines salées (froides) à base de :
Tapenade/sésame,
Bleu/brisures de noix

Cuillère d'Opéra tomate basilic et pesto
Cuillère de terrine de poisson "maison" accompagnée d'une mayonnaise

Duo de briochettes, à base de :
Saumon fumé au fromage frais,
Magret fumé et tomate confite

Verrines composées de :
Saumon Gravlax à la crème d'aneth,
Pannacotta de betterave et
mousse de chèvre frais

Trio de mini tartelettes
Provençale - Jambon - Oignons

Acras de morue et Croustillant de gambas sauce piquante

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

Assortiment de tartelettes - Verrines panachées - Mini cannelé - Mini entremet sur pique - Petit moelleux chocolat - Macaron



Grignoteries salées de l'apéritif

À SERVIR FROID :

- La composition du jardinier garnie de légumes crus et cuits accompagnée de ses petites sauces (10 personnes env.)... 28,90 €/pièce
- Cuillère d'Opéra tomate basilic et pesto (6 pièces) et Cuillère de terrine de poisson accompagnée d'une mayonnaise (6 pièces) 15,00€/les 12 pièces
- Plateau de mini tartes fines salées : Tapenade/sésame - Thoionade/pavot - Saumon fumé/fromage aux fines herbes - Bleu de Bresse aux noix et ciboulette 17,60 €/les 20 pièces
- **Coffrets surprises de mini navettes :**
 - > **Les Fromagères** composées de : Mousse de chèvre - Bleu d'Auvergne/noix - Fromage frais aux fines herbes - Comté affiné 23,00 €/les 20 pièces
 - > **Les Charcutières** composées de : Jambon cru - Rillettes de canard - Jambon cuit - Rosette 23,00 €/les 20 pièces
 - > **Les Poissonnières** composées de : Rillettes de thon - Sardinade - Saumon fumé - Crème de crustacés 23,00 €/les 20 pièces
- **Coffret de 15 verrines "Douceur" :**
Bavarois Champagne et rillettes d'écrevisses, Pâtes perlées au pesto et tzatziki frais, Patate douce au chorizo 23,00 €/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 de betterave et mousse de chèvre frais 23,00 €/le coffret et les cuillères
- **Pain surprise au pain de campagne (80 canapés environ)** composé de :
Jambon de Parme, Tapenade, Houmous à la tomate séchée, Rillettes, Fromage frais aux fines herbes, Chorizo, Comté 49,50 €/le pain surprise

À SERVIR CHAUD :

- Plateau de tartes salées : Provençale - Jambon - Oignons 18,00 €/les 18 pièces
- Assiette de délice du vigneron composée de : Jambon, Saucisson et Lard, sur lit de gène (24 pièces) 15,00 €/l'assiette
- Assortiment de feuilletés apéritifs : Olive/parmesan - Saucisse - Anchois - Tomate/mozzarella - Jambon/gruyère 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.
- Duo de mini burgers : Bœuf, cheddar, sauce burger (6 pièces) et Volaille, Comté, sauce curry (6 pièces) ... 25,00 €/les 12 pièces
- Plaque de quiche entière découpée sur plat (env. 90 morceaux/plaque) à sélectionner parmi ces choix :
Jambon - Jambon/champignons - Oignons - Thon/tomate 45,00 €/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 40,00 €/la plaque

A collection of appetizers on a wooden board. It includes several round breads with white cream and black seeds, some topped with salmon. There are also rectangular breads with tomato sauce and herbs, and a large piece of salmon. Green vegetables like bell peppers and parsley are scattered throughout.

Aperitif

A charcuterie board featuring a variety of sliced meats, including salami and prosciutto. It is garnished with cherry tomatoes, pickles, and small bread rolls. A small black tag with the text "Les Mûres GUILLET" is visible.

Verrines

Several small, clear glass containers filled with different dips and spreads. One contains a green avocado spread with black seeds, another has a red tomato-based dip, and others contain white cream-based spreads. They are arranged on a wooden surface.

Verrines

Les salades fraîcheur en saladiers décorés

3 à 4 sortes au choix (300 g par personne) au prix de 5,40 € 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)
- Macédoine de légumes (carottes, petits pois, haricots verts, pommes de terre)
- Museau de bœuf aux cornichons et aux échalotes
- Salade de pieds de veau à l'ancienne
- 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)

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.

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

Salades

Les entrées froides

LES ENTRÉES FRAÎCHEUR

- Tomate "fraîcheur" farcie de crabe, de légumes et d'aromates 6,50 €/pers.
- Verrine de pannacotta au pesto/oignons confits à la tomate et petits légumes frais.. 5,50 €/pers.
- Arlequin de saumon frais aux légumes croquants du soleil et mayonnaise maison 7,50 €/pers.
- Opéra tomate/basilic/fromage frais, accompagné d'une verrine de tartare de tomate 5,90 €/pers.
- Pamplemousse de la mer composé de : pamplemousse, crabe, thon, crevette, sauce cocktail... 5,90 €/pers.
- Marbré de courgettes à la Provençale, accompagnée de sa sauce cocktail..... 4,00 €/pers.
- Terrine de Saint-Jacques, accompagnée de mayonnaise maison..... 6,10 €/pers.
- Mosaique de rouget, accompagné de mayonnaise maison citronnée..... 6,90 €/pers.
- Médaillon de saumon frais accompagné de mayonnaise maison 7,50 €/pers.
- Demi-queue de langouste en Bellevue 24,00 €/pers.
- Saumon fumé tranché main (100 g/personne environ) 9,50 €/pers.
- Garniture crevettes et mayonnaise maison 3,90 €/pers.

LES FOIES GRAS MAISON

Nos foies gras de canard sont aussi en vente en bloc de 500 g et 1 kg (selon le cours et l'arrivage. Nous consulter).

- Foie gras de canard au naturel sur une gelée perlée blanche (env. 50 g)
Accompagné d'un chutney pomme/raisin 12,00 €/pers.

LES TERRINES

- Terrine "Italienne" composée de canard, chorizo, poivron...
Et sa verrine de tartare de tomate 5,20 €/pers.
- Terrine de "Menton" composée de poulet fermier, citron confit, aromates...
Et sa verrine de taboulé frais..... 5,20 €/pers.
- Pressé de bœuf en gelée, accompagné de sa sauce tartare 5,50 €/pers.

Les entrées chaudes

- Tarte fine façon "Tatin" aux légumes du soleil et sa chiffonnade de chorizo 5,90 €/pers.
- Mousseline de brochet façon florentine sur un velouté crémeux façon Nantua 6,50 €/pers.
- Aumônière de ris de veau aux écrevisses sur un velouté à la crème d'ail des ours 8,90 €/pers.
- Feuillantine maraîchère, composée de Saint-Jacques et écrevisses aux petits légumes..... 7,90 €/pers.



Entrées



Côté Terre
Côté Mer



Les plats chauds Côté Mer

- Cocotte des Dombes composée de : cocon de brochet, sauce homardine, écrevisses, champignons frais 8,90 €/pers.
- Pavé de saumon frais sauce vierge accompagné d'un crumble de légumes du soleil 12,50 €/pers.
- Dos de cabillaud sur un velouté citronné à l'estragon accompagné d'une timbale de riz sauvage 14,50 €/pers.
- Moules sauce poulette (pour 2 personnes) - En vente d'octobre à mars 14,40 €/la coquille

Les plats chauds Côté Terre

VOLAILLES

- Effiloché de canard confit façon "Parmentier" en portion individuelle 7,90 €/pers.
- Filet de canette rôti sur un jus au vinaigre de mangue
Accompagné d'une galette de pommes paillasson et de champignons persillés 17,90 €/pers.
- Aiguillettes de poulet fermier façon "Basquaise" accompagnées de pâtes fraîches aux petits légumes ... 9,50 €/pers.
- Suprême de poulet de l'Ain en chemise d'herbes fraîches et sa sauce verte
Accompagné d'un confit de carottes aux oignons surmonté d'un petit flan d'échalotes 13,50 €/pers.
- Gâteau de foie de volaille et ses quenelles sauce financière 5,90 €/pers.

BŒUF

- Lasagnes au bœuf 5,90 €/pers.
- Carbonnade de bœuf à la bière
Accompagnée d'une timbale de pommes de terre au beurre demi-sel et ciboulette 9,40 €/pers.

VEAU

- Cœur de côte de veau sauce crémeuse aux girolles
Accompagné d'un flan de courgettes et de crêpes vonnassiennes 15,90 €/pers.
- Sauté de veau "marengo" accompagné de linguines au basilic 9,90 €/pers.

COCHON

- Confit de noix de joues de porc et sa sauce crémeuse au Chardonnay
Accompagné d'un risotto forestier 9,50 €/pers.
- Jambon à l'os sauce Brouilly ou sauce poivre vert ou sauce Madère ou sauce Paradis/myrtilles
ou sauce forestière 5,90 €/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 8,50 €/pers.
- Délice du vigneron (lard, jambon, saucisson sur une sauce au Beaujolais)
Accompagné d'une timbale de pommes de terre au beurre demi-sel et ciboulette 8,90 €/pers.

Incontournables

AGNEAU

- Épaule d'agneau rôtie au thym et à l'ail, jus réduit
Accompagnée d'une galette de pommes paillasson et de haricots verts persillés..... 11,90 €/pers.
- Moussaka (viande d'agneau et de bœuf hachée, oignons, aubergines, tomates)..... 8,00 €/pers.

LA TRIPERIE

- Gratin d'andouillettes aux poireaux accompagnés de pommes de terre rôties au four.. 8,20 €/pers.
- Andouillette à la moutarde à l'ancienne accompagnée de ses pâtes fraîches 8,50 €/pers.
- Tripes à la tomate accompagnées de leurs pommes vapeur 7,50 €/pers.
- Tête de veau sauce gribiche accompagnée de ses petits légumes 8,90 €/pers.
- Marmite cochonnaille (6 pers. minimum) composée de : pieds, couennes, queues, têtes ... 5,50 €/pers.

Les légumes

- Gratin dauphinois..... 3,30 €/pers.
- "Charlottes" rôties au four..... 3,90 €/pers.
- Pommes dauphines (5 pièces) 4,70 €/pers.
- Crêpes vonnassiennes (3 pièces)..... 3,70 €/pers.
- Timbale de pommes de terre au beurre demi-sel et ciboulette..... 2,80 €/pièce
- Épinards en branches, crévés 3,20 €/pers.
- Gratin de cardons à la moelle (en saison)..... 5,60 €/pers.
- Ratatouille fraîche (en saison)..... 3,90 €/pers.
- Poêlée de haricots verts et galette de pommes paillasson..... 4,50 €/pers.
- Haricots verts persillés 3,90 €/pers.
- Risotto aux asperges vertes 3,30 €/pers.
- Tian de légumes sur fond de riz 3,90 €/pers.
- Timbale de crumble de légumes du soleil..... 3,80 €/pers.
- Flan de courgettes 2,70 €/pers.
- Flan d'échalotes 2,70 €/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 9,40 €/pers.
- Paella : Riz aux fruits de mer - Cubes de porc - Poulet - Moules - Poisson - Crevettes - Citron 9,90 €/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 9,90 €/pers.
- Cassoulet : Haricots blancs - Cuisse de canard confite - Saucisse de Toulouse - Lard cuit 10,50 €/pers.
- Croziflette et son diot 9,40 €/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)..... 14,50 €/kg

Pouvant s'accompagner (chauffé par nos soins) : d'un gratin dauphinois..... 3,30 €/pers.

ou d'une timbale de crumble de légumes du soleil3,80 €/pers.

ou d'une timbale d'écrasé de pommes de terre au beurre demi-sel et ciboulette2,80 €/pers.

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..... 14,90 €/kg
- Mini andouillette22,90 €/kg
- Brochette de mignon de porc au jambon de Parme.....28,90 €/kg
- Brochette de poulet fermier mariné : Curry/gingembre - Thym/citron - Basque - Tomates/herbes de Provence - Persillade - Agrumes21,90 €/kg
- Brochette de bœuf nature ou mariné sauce barbecue ou sauce béarnaise ...32,00 €/kg
- Lard frais nature ou mariné sauce ribs ou sauce moutarde.....13,90 €/kg
- Travers de porc sauce Barbecue ou sauce Oignons/bacon13,50 €/kg
- Brochette de veau de lait mariné au chorizo 32,90 €/kg
- Brochette de filet de canard34,00 €/kg
- Longe de porc mariné à la moutarde..... 16,10 €/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..... 28,00 €/kg
- Pilons de poulet marinés à la tomate et au piment d'Espelette 14,00 €/kg
- Jambon entier à l'os précuit à rôtir (env. 10 kg).....12,50 €/kg



Conviviale

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).....40,00 € le kg
- Tartare de bœuf "au couteau" nature35,00 € le kg
- Fondue Bourguignonne.....32,10 € le kg
- Pierrade sur plat décoré : Bœuf - Veau - Magret de canard - Volaille.....29,90 € le kg
- Fondue chinoise sur plat décoré : Bœuf - Veau - Volaille - Porc
Accompagnée de son bouillon corsé.....29,90 € 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 vert12,00 €/litre
- Sauce au Brouilly12,00 €/litre
- Sauce au Madère13,00 €/litre
- Sauce mangue.....16,00 €/litre
- Sauce paradis/myrtilles12,00 €/litre
- Jus réduit aux girolles18,00 €/litre
- Sauce forestière12,00 €/litre
- Sauce aux morilles20,00 €/litre
- Sauce crémeuse au Chardonnay12,00 €/litre



Desserts "maison"

Gourmandises

Les desserts maison

- Assortiment de mignardises :

Assortiments de tartelettes - Verrines panachées - Mini cannelé - Mini entremet sur pique - Petit moelleux chocolat - Macaron.....1,50 €/pièce

- Les tartes au choix 8/10 personnes22,00 €/pièce

- Les tartes au choix en portion individuelle4,20 €/pièce

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

- Les tartes 8/10 personnes aux fraises/framboises fraîches25,00 €/pièce en saison

- Les tartes en portion individuelle aux fraises/framboises fraîches4,50 €/pièce en saison

- Macaron maison framboises/litchis5,50 €/pièce en saison

- Crème brûlée "maison" individuelle en cassolette4,20 €/pièce

- "Petit pot gourmand" à base de : Tiramisu/café - Tiramisu/fruits rouges et spéculoos - Crémeux vanillé/fruits de la passion3,20 €/pièce

- Tartes en bande à base de pâte feuilletée (8 parts minimum)

Amandine aux abricots ou Pommes tradition.....2,00 € la part

- Tartes en bande à base de pâte feuilletée (8 parts minimum)

en mélimélo de fruits frais4,20 € la part

Les entremets

	Individuel	6 pers.	12 pers.	30 pers.	60 pers.
Charlotte aux fruits de la passion ou framboises	4,50 €	25,00 €	-	-	-
Marquise citron vert/framboise	4,20 €	21,00 €	42,00 €	105,00 €	210,00 €
Fraisier ou Framboisier (<i>en saison</i>)	4,20 €	21,00 €	42,00 €	105,00 €	210,00 €
Royal chocolat au lait	4,50 €	25,00 €	48,00 €	120,00 €	240,00 €
Succès chocolat noir	4,50 €	25,00 €	48,00 €	120,00 €	240,00 €
Duo praliné et chocolat	4,50 €	25,00 €	48,00 €	120,00 €	240,00 €

- Crème Anglaise ou Coulis de fruits rouges (accompagnement).....2,00 €/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

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.

*Passé ce délai, aucune commande
ne pourra être annulée.*

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