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 2023
(à côté du magasin)

Nos boucheries vous proposent des viandes de 1er choix

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.

Des viandes de premier choix (tarif en fonction du cours et disponible dans nos boutiques)
Gigot d'agneau - Tournedos de Charolais - Filet de bœuf - Rosbif - Côte de bœuf
Longe de veau - 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 Anthony Giroud (01), Caille - Pigeon

Yves Morel élève nos dindes fermières en Bresse (Marboz 01)

DINDE FERMIÈRE

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 et de traiteur :
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

DG PROMO Belleville-en-B.

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

Tarifs
de fin d'année

Nos 3 magasins seront ouverts

Dimanche 24/12
de 7 h à 16 h non-stop

Lundi 25/12
de 8 h à 12 h

Dimanche 31/12
de 7 h à 13 h

Jean-Michel
Guillemot
ARTISAN TRAITEUR
BOUCHERIE • CHARCUTERIE

Tarif valable jusqu'au 14 janvier 2024

Menu de Noël

25,00 €

Ballotine de canard à l'orange

*****

Gratin de fruits de mer aux petits légumes du marché

*****

Dinde fermière (élevée en Bresse), rôtie au jus

Accompagnée de gratin de pommes de terre au lait des Ardillats

*****

Bûche « L'éclatante » composée de :

Caramel au beurre salé, Ganache légère montée au chocolat sur un croustillant de riz soufflé

ou

Bûche « La douceur fruitée », composée de :

Ganache montée à la vanille, Cœur framboise sur un croustillant au chocolat blanc

Menu des P'tits loups

10,00 €

Fricassée d'aiguillettes de poulet à la crème

Accompagnée de

Pommes dauphines

*****

Bûche "Royal chocolat au lait"

Menu Gourmand

35,00 €

Opéra « Norvégien » aux 2 saumons

*****

Croustade du chasseur aux saveurs du Périgord

*****

Filet de canette rôtie aux cranberries

Accompagné d'un flan aux cèpes sur une galette de légumes de saison

*****

Bûche « L'éclatante » : *Caramel au beurre salé, Ganache légère montée au chocolat sur un croustillant de riz soufflé*

ou Bûche « La douceur fruitée » : *Ganache montée à la vanille, Cœur framboise sur un croustillant au chocolat blanc*

Menu Excellence

45,00 €

Dôme de foie gras aux pommes caramélisées et noisettes torréfiées,

Accompagné d'une verrine de chutney d'oignons au vinaigre Balsamique

*****

Navarin de joue de loup et gambas sur une émulsion de moules au safran (en cassolette)

*****

Poularde fermière sur un velouté crémeux aux morilles et au vin Jaune

Accompagnée d'un fond d'artichaud farci d'une duxelles de champignons et de ses pommes duchesse de patates douces

*****

Bûche « L'éclatante » : *Caramel au beurre salé, Ganache légère montée au chocolat sur un croustillant de riz soufflé*

ou Bûche « La douceur fruitée » : *Ganache montée à la vanille, Cœur framboise sur un croustillant au chocolat blanc*

Cocktail 12 pièces/personne

Pour 5 personnes

107,50 €
Pour 5 personnes

Cuillère de tartare de saumon au sésame sur une purée de mangue

Cuillère de crème légère au potimarron et brunoise de chorizo

Verrine de crème légère au Bleu de Bresse et brisures de noix

Verrine de mousson de canard à l'orange

Mini Pita de Pulled Pork sauce barbecue

Mini Pita de crabe sauce aux herbes citronnée

Mini Buns de saumon et fromage frais à l'aneth

Mini Buns au foie gras de canard et à la confiture d'oignons

- - - -

À servir chaud :

Mini tartelette saumon/épinards et Mini tartelette Saint-Jacques

Mini Croustade d'escargot au beurre maître d'hôtel et Mini croustade de chèvre au miel et brisures de noix

En supplément :

- Plateau de fromages secs sur piques au prix de 3,00 €/pers.
- Assortiment de mignardises maison (3 pièces/personne) au prix de 4,50 €/pers., composé de : Tartelette, Verrine panachée, Mini cannelé, Mini entremet, Macaron, Mini moelleux au chocolat

Commande

Pensez à anticiper vos commandes !

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 ou par téléphone.

Les quantités pourront être ajustées uniquement par téléphone jusqu'à 72 heures avant le retrait de votre commande.

Les entrées froides

Foie gras de canard au naturel sur une gelée perlée au Banyuls blanc, accompagné d'une verrine de chutney d'oignons au vinaigre Balsamique	9,00 €/pers.
Dôme de foie gras aux pommes caramélisées et noisettes torréfiées, accompagné d'une verrine de chutney d'oignons au vinaigre Balsamique	9,90 €/pers.
Opéra « Norvégien » aux 2 saumons	7,90 €/pers.
Terrine de Saint-Jacques maraîchère et sa verrine de mayonnaise	7,50 €/pers.
Terrine de sandre, brochet et queues d'écrevisses et sa verrine de mayonnaise	7,50 €/pers.
Ballotine de langouste accompagnée d'une sauce cocktail	8,50 €/pers.
Saumon fumé tranché main (100 g/pers.)	10,50 €/pers.
Demi-queue de langouste en Bellevue et sa verrine de mayonnaise	21,90 €/pers.
Crevettes fraîches accompagnées de mayonnaise maison	*prix selon le cours, nous consulter*
Pâté en croûte « Façon Saint-Hubert » aux pistaches et aux trompettes (150 g env.) accompagné d'une verrine de chutney d'oignons au vinaigre Balsamique	8,20 €/pers.
Terrine de volaille fermière aux écrevisses accompagnée d'une verrine de chutney d'oignons au vinaigre Balsamique	6,50 €/pers.
Ballotine de canard à l'orange accompagnée d'une verrine de chutney d'oignons au vinaigre Balsamique	6,00 €/pers.
Galantine de pintade à l'ancienne accompagnée d'une verrine de chutney d'oignons au vinaigre Balsamique	6,20 €/pers.
Galantine de lièvre, cœur de crème brûlée au foie gras accompagnée d'une verrine de chutney d'oignons au vinaigre Balsamique	6,90 €/pers.
Galantine « Saint Hubert » aux pistaches et aux trompettes accompagnée d'une verrine de chutney d'oignons au vinaigre Balsamique	6,50 €/pers.

Les entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer « maraîchère »	8,90 €/pers.
Croustade du chasseur aux saveurs du Périgord	8,00 €/pers.
Croustade de Saint-Jacques et de gambas sur une fondue de poireaux	8,50 €/pers.
Ballottin gourmand de sandre et d'écrevisses sauce corail	8,00 €/pers.
Flan de Saint-Jacques sur une émulsion de crustacés	8,50 €/pers.
Douzaine d'escargots de Bourgogne en persillade (sur assiette)	11,90 €/pers.

Les plats chauds

Dos de cabillaud sur une émulsion crémée au citron et à l'estragon accompagné de son risotto à l'encre de seiche	16,90 €/pers.
Navarin de joue de loup sur une émulsion de moules au safran (en cassolette)	12,90 €/pers.
Lotte à l'Armoricaine accompagnée de son risotto à l'encre de seiche	22,50 €/pers.
Gratin de fruits de mer aux petits légumes du marché	8,00 €/pers.
Aiguillettes de poulet fermier sur une nage d'écrevisses accompagnées de gratin de pommes de terre	13,90 €/pers
Dinde fermière élevée en Bresse, rôtie au jus, accompagnée de gratin de pommes de terre au lait des Ardillats	14,90 €/pers.
Poulet fermier de l'Ain, sauce aux morilles et à la crème de Bresse, accompagné d'un fond d'artichaud farci d'une duxelles de champignons et de ses pommes duchesse de patates douces	16,90 €/pers.
Filet de canette rôtie aux cranberries, accompagné d'un flan aux cèpes sur une galette de légumes de saison	18,90 €/pers.
Poularde fermière sur un velouté crémeux aux morilles et au vin Jaune accompagnée d'un fond d'artichaud farci d'une duxelles de champignons et de ses pommes duchesse de patates douces	20,90 €/pers.
Filet de bœuf Charolais en croûte (pâte feuilletée) accompagné d'une sauce périgourdine (pour 6 pers minimum)	19,80 €/pers.
Tournedos de Charolais sauce aux morilles (180 g environ) accompagné d'un gratin de pommes de terre aux cèpes	24,90 €/pers.
Cœur de côte de veau de lait sauce crémeuse aux girolles accompagné d'un flan de cèpes et de crêpes Vonnassiennes	17,90 €/pers.
Mijoté de veau de lait aux girolles accompagné d'un flan de cèpes et de crêpes Vonnassiennes	13,90 €/pers.
Civet de biche sauce grand veneur accompagné d'un flan de potiron sur un lit de tagliatelles fraîches	16,90 €/pers.
Civet de sanglier sauce grand veneur accompagné d'un flan de potiron sur un lit de tagliatelles fraîches	16,90 €/pers.

Commande

Menu de Noël 25,00 € .....

Menu Gourmand 35,00 € .....

Menu Excellence 45,00 € .....

Menu des P'tits Loups 10,00 € .....

Bûche "L'éclatante" .....

Bûche "La douceur fruitée" .....

Cocktail pour 5 personnes 107,50€ .....

Nom : ..... **Prénom :** .....

Adresse : .....

.....

E-mail ..... **Tél.** .....

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

☐ **à BEAUJEU** ☐ **à CRÊCHES-SUR-SAÔNE** ☐ **à VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE**