

CARTE 2024

Valable jusqu'au 30 novembre 2024

Jean-Michel
Guillemot



ARTISAN TRAITEUR

BOUCHERIE • CHARCUTERIE



Cocktails dînatoires

Cocktail Beaujolais

9 pièces/pers.

11 €
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.

14 €
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.

17,50 €
par personne

10 personnes minimum

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

Trio de mini tartelettes

Basquaise - Bleu aux poires - Savoyarde

Assortiment de verrines, à base de :

Carottes au cumin et chantilly au brie - Bleu aux figues et noix

Épeautre au pesto et à la volaille

Trilogie de briochettes, à base de :

Thon crudités - Volaille au curry - Caviar d'aubergines

Assortiment de mini tartes fines salées (froides)

à base de :

Tapenade - Fromage ail et fines herbes - Jambon cru

Roulade de volaille au miel et à l'estragon

Roulade de thon et brunoise de maïs

EN SUPPLÉMENT

Assortiment de mignardises

4,50 €
par personne

(3 pièces par personne) :

Tartelette - Verrine panachée - Mini canelé - Mini entremet

Macaron - Mini moelleux chocolat

En option pour tous nos cocktails

Viandes sur piques

4,90 €
par personne

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

Glace pilée

23 €
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.

22,80 €
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 :

Roulade de volaille au miel et à l'estragon

Roulade de thon et brunoise de maïs

Cuillère d'Opéra tomate basilic et pesto

Assortiment de verrines, à base de :

Carottes au cumin et chantilly au brie

Bleu aux figues et noix

Épeautre au pesto et à la volaille

Assortiment de mini tartes fines salées (froides) à base de :

Tapenade - Fromage ail et fines herbes

Jambon cru

Duo de briochettes, à base de :

Volaille au curry et thon - Crudités

Terrine de poisson sur piques accompagnée d'une mayonnaise citronnée

Fromages secs sur piques

Assortiment de mignardises

(3 par personne) :

Tartelette - Verrine panachée

Mini cannelé - Mini entremet

Macaron - Mini moelleux chocolat

Cocktail Prestige

18 pièces/pers.

24,90 €
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 - Fromage ail et fines herbes

Jambon cru

Trio de verrines, à base de :

Velouté de poivrons à la tomate

Jardinière de légumes sur une crème d'asperges

Moules à l'Andalouse

Duo de mini pitas (froides), à base de :

Chorizo piperade - Pulled pork

Mini burgers :

Bœuf, cheddar, sauce tartare

Volaille, comté, sauce curry

Feuilletés apéritifs panachés composés de :

Saucisse - Mozzarella/tomate

Olive/parmesan - Jambon/gruyère

Acras de morue et Croustillant de gambas

sauce piquante

Assortiment de mignardises

(3 par personne) :

Tartelette - Verrine panachée

Mini cannelé - Mini entremet

Macaron - Mini moelleux chocolat



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.) 29,90 €/pièce
- **Cuillère d'Opéra** tomate basilic et pesto (6 pièces) 16,50 €/les 12 pièces
- **Plateau de mini tartes fines salées** : Tapenade/sésame - Thoïonade/pavot - Calamar à l'Andalouse - Piperade chorizo
..... 17,00 €/les 20 pièces
- **Coffret de 15 verrines "Douceur"** :
Bleu aux figues et noix - Velouté de poivrons à la tomate - Épeautre au pesto et à la volaille 23,90 €/le coffret et les cuillères
- **Coffret de 15 verrines "Fraîcheur"** :
Carottes au cumin et sa chantilly au brie - Jardinière de légumes sur sa crème d'asperges - Moules à l'Andalouse 23,90 €/le coffret et les cuillères
- **Duo de mini pita** : Pulled pork sauce barbecue (6 pièces) - Crabe sauce aux herbes citronnées (6 pièces) 23,00 €/les 12 pièces
- **Duo de mini pita** : Volaille au paprika (6 pièces) - Piperade au chorizo (6 pièces) 23,00 €/les 12 pièces
- **Duo de bun's garnis** : Façon bagnat thon/crudités (6 pièces) - Volaille au curry (6 pièces) 23,00 €/les 12 pièces
- **Coffret surprise de mini briochettes "Les Charcutières"** : Jambon cru - Rillettes - Jambon cuit - Rosette 23,50 €/les 20 pièces
- **Coffret surprise de mini briochettes "Les Poissonnières"** :
Rillettes de thon - Crabe sauce aux herbes citronnées - Saumon fumé 23,90 €/les 20 pièces
- **Pain surprise au pain de campagne (80 canapés environ)** composé de :
Jambon de Parme, Tapenade, Houmous à la tomate séchée, Rillettes, Rillettes de crabe aux fines herbes, Chorizo, Comté
..... 49,90 €/le pain surprise

À SERVIR CHAUD :

- Plateau de petites tartes salées : Basquaise - Bleu aux poires - Savoyarde 18,00 €/les 18 pièces
- Assiette de délice du vigneron composée de : Jambon, Saucisson et Lard, sur lit de gène (36 pièces) 17,00 €/l'assiette
- Assortiment de feuilletés apéritifs : Olive/parmesan - Saucisse - Anchois - Tomate/mozzarella - Jambon/gruyère 31,00 €/kg
- Assortiment Acras de morue et Croustillant de gambas sauce piquante (4 pièces) 4,50 €/pers.
- Mini quiche, pizza, croque-monsieur (6 pièces/pers.) 4,20 €/pers.
- Duo de mini burgers : Bœuf, cheddar, sauce tartare (6 pièces) et Volaille, Comté, sauce curry (6 pièces) 26,00 €/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



Apéritif

Verrines



Les salades fraîcheur en saladiers décorés

3 à 4 sortes au choix (300 g par personne) au prix de 5,90 € par personne

LES VÉGÉTALES ET FRUITÉES

- Carottes râpées fraîches, citron, huile d'olive
- Céleri 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 verts, 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)
- Lyonnaise (cervelas, pommes de terre, lardons fumés, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne)
- 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)
- Italienne (tomates, mozzarella, olives noires, persil haché)
- Grecque (tomates, feta, gnocchettis, câpres, olives noires, basilic)
- Andalouse (blé, poulet, poivrons, tomates séchées, oignons, chorizo)
- Espagnole (farfalles, tomates confites, parmesan, olives noires, oignons rouges)

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.

Salades

Les viandes froides sur plats décorés

- Rôti de porc..... 3,80 €/pers.
- Pignons de poulet rôti (3 pièces par personne)..... 5,60 €/pers.
- Rosbif (4 tranches fines par personne)..... 4,90 €/pers.
- Rôti de porc / Poulet rôti..... 5,70 €/pers.
- Rosbif / Poulet rôti..... 6,00 €/pers.
- Rosbif / Rôti de porc 5,80 €/pers.
- Poulet rôti / Rosbif / Rôti de porc..... 7,00 €/pers.
- Rosbif / Rôti de porc / Poitrine de veau farcie..... 7,50 €/pers.
- Poitrine de veau à la provençale / Rosbif / Rôti de porc..... 7,90 €/pers.
- Gigot d'agneau à l'essence de thym / Rosbif / Rôti de porc..... 8,20 €/pers.

• Toutes nos viandes froides sont accompagnées de leurs condiments •



Viandes froides





Les entrées froides

LES ENTRÉES FRAÎCHEUR

- Bavaois du pêcheur (mouseline au champagne, rillettes de truites et écrevisses) 8,20 €/pers.
- Dôme "Bourguignon" (jambon persillé revisité) 6,50 €/pers.
- Verrine de pannacotta au pesto et légumes frais 5,70 €/pers.
- Entremet Norvégien aux deux saumons et légumes croquants 7,90 €/pers.
- Opéra tomate/basilic/fromage frais, accompagné d'une verrine de tartare de tomate 5,90 €/pers.
- Marbré de courgettes à la Provençale, accompagnée de sa sauce cocktail 4,20 €/pers.
- Terrine de Saint-Jacques "maraîchère", accompagnée de mayonnaise 7,50 €/pers.
- Terrine de sandre, brochet et queues d'écrevisses, accompagnée de mayonnaise 7,50 €/pers.
- Ballottine de brochet aux deux saumons façon florentine, accompagnée de mayonnaise 7,50 €/pers.
- Demi-queue de langouste en Bellevue 21,90 €/pers.
- Saumon fumé tranché main (120 g/personne environ) 10,50 €/pers.
- Supplément mayonnaise 5,00 €/la barquette

LES FOIES GRAS

- Foie gras de canard au naturel sur une gelée perlée blanche (env. 50 g) Accompagné d'un chutney d'oignons au vinaigre balsamique 9,00 €/pers.

LES TERRINES

- Terrine "Italienne" composée de canard, chorizo, poivron... Et sa verrine de tartare de tomate 5,50 €/pers.
- Terrine de "Menton" composée de poulet fermier, citron confit, aromates... Et sa verrine de taboulé frais 5,50 €/pers.
- Pressé de bœuf en gelée, accompagné de sa sauce tartare 5,90 €/pers.

Les entrées chaudes

- Tarte fine façon "Tatin" aux légumes du soleil et sa chiffonnade de chorizo 5,90 €/pers.
- Croustade "Bressane" volaille fermière, champignons, quenelles, crème ...7,90 €/pers.
- Croustade "Maraîchère" de Saint-Jacques, écrevisses, petits légumes 8,50 €/pers.

Les plats chauds Côté Mer

- Cocotte de linguines aux fruits de mer8,90 €/pers.
- Quenelle de brochet sur un velouté aux champignons et queues d'écrevisses à la nage.....8,90 €/pers.
- Joue de loup sauce vierge accompagnée d'un crumble de légumes du soleil.....12,90 €/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 individuelle8,90 €/pers.
- Suprême de poulet de l'Ain en croûte de noix sur un velouté crémeux au vin jaune
Accompagné d'un flan d'échalotes et de champignons persillés13,90 €/pers.
- Aiguillettes de poulet fermier sur une crème de coco citronnée
accompagnées d'un risotto aux asperges vertes9,50 €/pers.
- Poulet de Bresse à la crème accompagné de crêpes "vonnassiennes" 16,00 €/pers.
- Gâteau de foie de volaille et ses quenelles sauce financière.....6,90 €/pers.

BŒUF

- Lasagnes au bœuf6,90 €/pers.
- Mijoté de bœuf au gamay et vinaigre de myrtilles accompagné d'un gratin de macaronis 9,40 €/pers.
- Chili con carne accompagné de son riz à la mexicaine 7,90 €/pers.

VEAU

- Cœur de côte de veau de lait sur son jus réduit aux girolles
Accompagné d'un flan d'échalotes et de champignons persillés17,90 €/pers.
- Sauté de veau "marengo" accompagné de linguines au basilic..... 9,90 €/pers.
- Blanquette de veau à l'ancienne accompagnée d'un riz aux petits légumes..... 9,90 €/pers.

COCHON

- Confit de noix de joues de porc à la dijonnaise
Accompagné d'un gratin de macaronis..... 9,50 €/pers.
- Jambon à l'os sauce Brouilly ou sauce poivre vert ou sauce Madère ou sauce Paradis/myrtilles
ou sauce forestière..... 6,10 €/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..... 8,70 €/pers.
- Délice du vigneron (lard, jambon, saucisson sur une sauce au Beaujolais)
Accompagné d'un gratin dauphinois.....8,90 €/pers.





AGNEAU

- Épaule d'agneau rôtie à l'ail des ours, jus réduit

Accompagnée d'une timbale de crumble aux légumes du soleil12,90 €/pers.

- Moussaka (viande d'agneau et de bœuf hachée, oignons, aubergines, tomates).....8,90 €/pers.

LA TRIPERIE

- Gratin d'andouillettes aux poireaux accompagnés de ses pommes rôties au four8,50 €/pers.

- Andouillette à la Lyonnaise accompagnée de ses pommes de terre rôties persillées.....8,50 €/pers.

- Tripes à la tomate accompagnées de ses pommes de terre rôties persillées8,00 €/pers.

- Tête de veau sauce gribiche accompagnée de ses petits légumes.....9,50 €/pers.

- Marmite cochonnaille (6 pers. minimum) composée de : pieds, couennes, queues, têtes.....5,50 €/pers

Les légumes

- Gratin dauphinois.....3,60 €/pers.

- Pommes de terre rôties persillées3,90 €/pers.

- Pommes dauphines (5 pièces).....4,90 €/pers.

- Crêpes vonnassiennes (3 pièces).....3,90 €/pers.

- Gratin de macaronis.....3,50 €/pièce

- Épinards en branches, crévés3,20 €/pers.

- Gratin de cardons à la moelle (en saison)5,90 €/pers.

- Ratatouille fraîche (en saison)4,20 €/pers.

- Flan d'échalotes sur des champignons persillés.....4,50 €/pers.

- Haricots verts persillés3,90 €/pers.

- Risotto aux asperges vertes3,30 €/pers.

- Tian de légumes sur fond de riz.....3,90 €/pers.

- Timbale de crumble de légumes du soleil3,80 €/pers.

- Flan de courgettes2,70 €/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 fumée9,50 €/pers.

- Paëlla : Riz aux fruits de mer - Cubes de porc - Poulet - Moules - Poisson - Crevettes - Citron10,00 €/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 - Légumes10,00 €/pers.

- Cassoulet : Haricots blancs - Cuisse de canard confite - Saucisse de Toulouse - Lard cuit10,50 €/pers.

- Croziflette et son diot9,40 €/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 propre)

(environ 10 kg pour 30 à 40 personnes)..... 14,90 €/kg

+ 40 € de forfait de remise en température

Pouvant s'accompagner de :

Gratin dauphinois..... 3,60 €/pers.

Timbale de crumble de légumes du soleil 3,80 €/pers.

Gratin de macaronis 3,50 €/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, ail des ours..... 14,90 €/kg
- Mini andouillette 23,30 €/kg
- Brochette de mignon de porc au jambon de Parme..... 29,50 €/kg
- Brochette de poulet fermier mariné : Curry/coco - Thym/citron - Basque - Tomates/herbes de Provence - Ail des ours 22,90 €/kg
- Brochette de bœuf nature ou mariné barbecue ou Béarnaise 32,00 €/kg
- Lard frais nature ou mariné sauce ribs ou moutarde..... 14,00 €/kg
- Travers de porc sauce Barbecue ou sauce Oignons/bacon..... 13,50 €/kg
- Brochette de filet de canard 34,50 €/kg
- Échine de porc os marinée à la moutarde - Maître d'hôtel - Béarnaise 16,50 €/kg
- Brochette de porc au lard fumé, abricots secs et pruneaux..... 22,90 €/kg
- Brochette de "kefta" de veau à l'Orientale..... 28,00 €/kg
- Brochette de veau au chorizo..... 34,00 €/kg
- Pignons 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



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).....42,00 € le kg
- Tartare de bœuf "au couteau" nature36,00 € le kg
- Fondue Bourguignonne34,00 € le kg
- Pierrade sur plat décoré : Bœuf - Veau - Magret de canard - Volaille 32,90 € le kg
- Fondue chinoise sur plat décoré : Bœuf - Veau - Volaille - Porc
Accompagnée de son bouillon corsé..... 32,90 € 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

Minimum 1 litre

- Sauce au poivre vert13,00 €/litre
- Sauce au Brouilly 12,00 €/litre
- Sauce au Madère.....13,00 €/litre
- Sauce crème de coco citronnée 16,00 €/litre
- Sauce gamay/myrtilles 14,00 €/litre
- Jus réduit aux giroldes 18,00 €/litre
- Sauce forestière..... 12,00 €/litre
- Sauce aux morilles 20,00 €/litre
- Sauce dijonnaise 12,00 €/litre





Gourmandises

Desserts



Les desserts

- **Assortiment de mignardises :**

Tartelettes - Verrine panachée - Mini cannelé - Mini entremet - Macaron - Mini moelleux au chocolat
1,50 €/pièce

- **Les tartes au choix :**

Praline - Citron meringuée - Méli-mélo aux fruits frais - Tatin

Individuelle 4,20 €/pièce

8/10 personnes 23,00 €/pièce

- **Les tartes Fraises et Fraises/framboises :**

Individuelle 4,40 €/pièce

8/10 personnes 26,00 €/pièce

- Macaron framboises et ganache montée à la pistache (en saison).....4,50 €/pièce en saison

- Crème brûlée individuelle en cassolette 4,20 €/pièce

- **Pot de gourmandises, composé de :**

Tiramisu framboise et spéculoos ou façon Charlotte aux fruits3,20 €/pièce

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

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

En méli-mélo de fruits frais 4,20 € la part

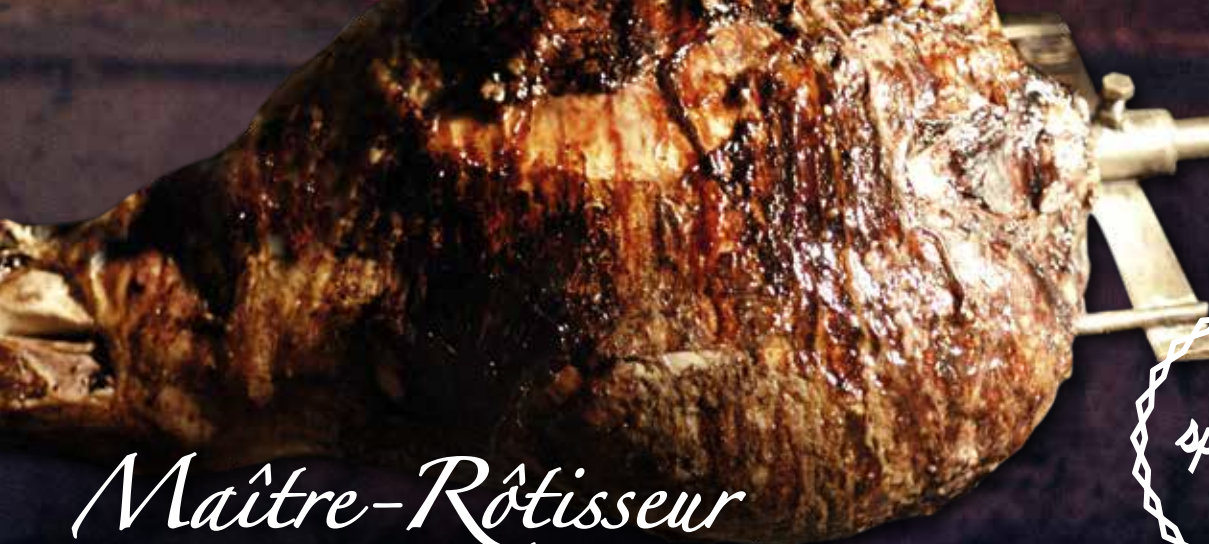
Possibilité
d'inscription sur
vos entremets.
Nous consulter.

Les entremets

	Individuel	6 pers.	12 pers.	30 pers.	60 pers.
Charlotte aux fruits de la passion ou framboises	4,50 €	25,00 €	-	-	-
Charlotte aux framboises	4,50 €	25,00 €	-	-	-
Fraisier ou Framboisier (en saison)	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 au caramel et beurre salé au 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**

*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 minimum une
semaine à l'avance.



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