

*Maison Guillemot*

ARTISAN TRAITEUR



## Carte de Pâques 2025

Nos mets de Pâques sont disponibles dans nos 3 boutiques  
uniquement pour le week-end de Pâques (les 18,19 et 20 Avril 2025)

## Nos entrées froides

Mille-feuille de lentilles aux deux saumons accompagné d'une vinaigrette aux agrumes **6.90€/pers**

Bûchette de délice Bourguignon et mousseline aux herbes **6.50€/pers**

Opéra tomate basilic et fromage frais accompagné d'un tartare de tomates **5.90€/pers**

Marbré de Saint-Jacques "maraichères" en terrine **7.50 €/pers \***

Trilogie des Dombes (sandre, brochet et queues d'écrevisses) en terrine **7.50 €/pers\***

Tournedos de gambas, brochet aux pointes d'asperges en chemise de jambon affiné **7.90 €/pers \***

Foie gras de canard au naturel sur une gelée perlée blanche (env. 50 g) Accompagné d'un chutney d'oignons à la mangue **9.00 €/pers**

Bavarois d'asperges vertes au saumon fumé **7.90€/pers**

Saumon fumé tranché main (120 g / personne environ) **10.50 €/pers**

*\*met accompagné d'une mayonnaise fraîche*

## Nos entrées chaudes

Douzaine d'escargots de Bourgogne persillés (sur assiette) **11.90 €/la douzaine**

Croustillant d'escargots crémeux à la ciboulette **8.90€/pers**

Croustade de fruits de mer aux petits légumes **8.50€/pers**

Coquille Saint-Jacques aux fruits de mer « maraichère » **8.90 €/pers**

## Nos plats chauds côté terre

Aiguillettes de poulet fermier sur une nage d'écrevisses et son nid de linguines au basilic **9.50€/pers**

Gigot d'agneau rôti sur une crème d'ail accompagné de ses flageolets au lard **13.90 €/pers**

Jambon à l'os aux senteurs de nos sous-bois accompagné de son gratin dauphinois "Maison" **8.70 €/pers**

Suprême de poulet de l'Ain sur une crème de chorizo accompagné de son clafoutis de légumes du soleil sur son nid de linguines au basilic **11.90€/pers**



## Nos plats chauds côté mer

Farandole de calamars à la niçoise accompagnée d'un clafoutis de légumes du soleil **9.20€/pers**

Cocon de brochet sur une nage d'écrevisses et ses épinards en branches **8.90 €/pers**

Mousseline de Saint-Jacques sur une émulsion de crustacés accompagné de son risotto aux asperges **9.90 €/pers**

## Nos accompagnements

Timbale de crumble de légumes du soleil **3.40 €/pers**

Risotto forestier **3.40 €/pers**

Flageolets au lard **3.40 €/pers**

Pommes dauphines (5 pièces) **4.90 €/pers**

Gratin dauphinois **3.60 €/pers**

Crêpes vonnassiennes (3 pièces) **3.90 €/pers**

Flan aux asperges vertes **2.80€/pers**

## Nos desserts de Pâques

Crème brûlée individuelle **4.20 €/pièce**

Le nid de Pâques en Paris-Brest **4.60 €/pièce**

Délice de Pâques chocolat noir et oranges **4.60 €/pièce**

## Nos viandes d'agneaux de Pâques

Epaule d'agneau à plat **23.70 €/kg**

Epaule d'agneau sans os **32.80 €/kg**

Gigot d'agneau désossé avec manche ou gigoté **27.80 €/kg**

Gigot d'agneau désossé raccourci **35.10 €/kg**

Carré d'agneau **37.40 €/kg**

Baron d'agneau sans os à rôtir (noisette) **48.70 €/kg**

## Nos charcuteries de Pâques

Cervelas truffé et pistaché **67.00€/kg**

Cervelas pistaché **33.40€/kg**

Boudin blanc nature **23.80€/kg**



Nos agneaux de Pâques ont été élevés et sélectionnés chez nos fidèles fournisseurs:

- Monsieur Patrice Janody, éleveur à Viriat,
- Messieurs Michellier et Gobet, éleveurs dans les fermes de Bresse



## menu

24,90€

### “La chasse aux délices”

Mille-feuille de lentilles aux deux saumons accompagné  
d'une vinaigrette aux agrumes

Ou

Bavarois d'asperges vertes au saumon fumé

\*\*\*\*\*

Gigot d'agneau rôti sur une crème d'ail accompagné de ses flageolets au lard

Ou

Suprême de poulet de l'Ain sur une crème de chorizo accompagné de  
son clafoutis de légumes du soleil sur un nid de linguines au basilic

\*\*\*\*\*

Le nid de Pâques en Paris-Brest

ou

Délice de Pâques

chocolat noir et oranges

JOYEUSES  
Pâques



Maison Guillemot Traiteur

Pour un service de qualité, nous vous remercions de bien anticiper  
vos commandes

**3 boutiques pour vous servir**

**Villefranche-sur-Saône**, 19 rue d'Anse 04-37-55-13-42

**Crêches-sur-Saône**, Route de La Brancionne 03-85-23-04-25

**Beaujeu**, 82 rue de la République 04-74-69-20-44