

**Les tarifs de fin
d'année
de la**
*Maison Guillemot
Artisan-Traiteur*

Tarifs valables jusqu'au 31 Janvier 2025

**Nos trois boutiques
seront ouvertes**

**Mardi 24 Déc de 7h à 18h en
continu**

Mercredi 25 Déc de 8h à 12h

**Mardi 31 Déc de 7h à 18h en
continu**

Menu Délices de Noël

25 €



Ballotine de volaille fermière aux morilles

Mousseline de St - Jacques sur une émulsion de crustacés

Dinde fermière (élevée en Bresse), rôtie au jus

Accompagnée de son écrin de pommes de terre au lait de la ferme du grand chemin

Bûche "Sérénité Pommes - Verveine"

**Ganache légère montée à la vanille avec son cœur de Pommes à la verveine
sur un croustillant de noix de Pecans**

Ou

Bûche "Evasion Noisette"

Crèmeux chocolat et sa mousse noisette sur un croustillant aux éclats de noisettes

Menu des Petits Lutins



**Fricassée d'aiguillettes de poulet à la
crème**

Accompagnée de ses pommes dauphine

10 €

Bûche façon kinder Bueno



Menu Evasion Festive



35 €

Bûche « norvégienne » aux deux saumons et petits légumes de saison

Feuillantine de St-Jacques et gambas sauce cardinal

**Suprême de poulet fermier de l'Ain sur une nage d'écrevisses
accompagné d'un risotto florentin de perles au potimaron**

Bûche "Sérénité Pommes - Verveine"

**Ganache légère montée à la vanille au cœur de Pommes à la verveine sur un croustillant de
noix de Pecans**

Ou

Bûche "Evasion Noisette"

Crèmeux chocolat et sa mousse noisette sur un croustillant aux éclats de noisettes

45 €

Menu Réveillon Enchanté

**Dôme de foie gras, coeur aux poires caramélisées
et son croustillant de riz soufflé
Accompagné d'une verrine de confiture d'oignons au porto blanc**

**Cassolette du mareyeur composée de
Navarin de joues de loup, St-Jacques, gambas sur une crème de
Moules safranées**

**Grenadin de veau de lait cuit basse température
sur une sauce aux morilles et au vin jaune
Accompagné d'un clafoutis de girolles et de ses crêpes Vonnassiennes**

**Bûche "Sérénité Pommes- Verveine"
Ganache légère montée à la vanille avec son cœur de Pommes à la verveine sur un
croustillant de noix de Pecans
Ou
Bûche "Evasion Noisette"
Crèmeux chocolat et sa mousse noisette sur un croustillant aux éclats de
noisettes**

Notre Cocktail "Les étoiles filantes"

(12 pièces par personne)

110€

pour 5 personnes

**Cuillère de mousse de homard au sésame sur une purée de mangue
Cuillère de crème légère au potimarron et brunoise de chorizo**

A servir chaud

**Mini canelés
au saumon fumé*

**Mini canelés
aux éclats de foie gras*

**Mini Croustade d'escargot
au beurre maître d'hôtel*

**Mini burger de Bœuf et Cheddar
et sa sauce tartare*

**Verrine de tartare de saumon aux agrumes
Verrine de mousson de canard aux figues**

**Mini Pita de Pulled Pork sauce barbecue
Mini Pita de Crabe sauce aux herbes citronnée**

**Mini Buns de Rillettes aux deux saumons et crème citronnée
Mini Buns au Foie gras de canard et à la confiture d'oignons**

En supplément

**Plateau de fromages secs sur piques au prix de 3€ /personne
Assortiment de mignardises maison (3 pièces/personne)
au prix de 4,50 €/personne, composé de :**

**Tartelette, Verrine panachée, Mini canelé, Mini entremet, Macaron,
Mini moelleux au chocolat**

Les tarifs
de l'ensemble de nos
menus de Noël sont
valables uniquement
jusqu'au
12 Janvier 2025

La Maison Guillemot vous propose à la carte

Nos gourmandises salées pour l'apéritif
(Tous nos mets sont présentés sur plats décorés)

• **Coffrets surprises de mini navettes (20 pièces)**

Coffret "mélodie fromagère", assortiment de navettes à la crème légère au Bleu de Bresse, au Comté AOP et fromage frais aux fines herbes-----23€ le coffret

Coffret "dégustation charcutière", assortiment de navettes fourrées au Jambon cru, aux Rillettes, au Jambon cuit et à la Rosette-----23.50€ le coffret

Coffret «bouchées des flots», assortiment de navettes garnies de Saumon fumé, de Rillettes de thon, de Crabe sauce aux herbes citronnée-----23.90€ le coffret

• **Pain surprise**

Pain surprise «Festif» (80 canapés environ), pain de campagne "Maison" composé de canapés fourrés au Foie gras de canard, au Jambon de parme, au Saumon fumé, au Crabe sauce aux herbes citronnée, au Comté AOP, et au délice de chèvre - olives noires-----53.90 € le pain

• **amuse-bouches à servir froid**

Coffret de 15 verrines «Douceur», Tartare de saumon aux agrumes, Crème légère chèvre et ciboulette à la noix, et Mousson de canard aux figues-----24.90€ le coffret

Coffret de 15 verrines «Saveur», Miroir de lentilles corail au saumon fumé, Ceviche de St Jacques à la mangue, et Bavarois de saumon fumé-----24.90€ le coffret

Coffret de 15 verrines «Végétarien», Panacotta à la truffe, Mousseline de navet au lait de coco, Velouté de potimarron et éclats de noisettes torréfiées-----23€ le coffret

Duo de Mini Pita : Pulled Pork sauce barbecue – Crabe sauce aux herbes citronnée, et Volaille tandoori – Rillettes de saumon sauce tartare-----23€ les 12 pièces

Duo de mini Buns : Rillettes au deux saumons et crème citronnée (6 pièces) et Foie gras de canard et confiture d'oignons (6 pièces) -----23€ les 12 pièces

• **amuse-bouches à servir chaud**

Mini cannelés au Saumon fumé, au Chèvre & miel, au Foie gras, et à la Truffe & parmesan
-----**20€ les 12 pièces**

Mini croustade d'escargots au beurre persillé-----**12€ les 6 pièces**

**Duo de mini burgers (coffret de 12 pièces) : Bœuf & Cheddar & sauce tartare ,
Volaille & comté & sauce curry** -----**26€ le coffret**

**Duo de mini burgers (coffret de 12 pièces) : Porc/Sauce dijonnaise/Emmental et
Veau / Sauce basque/Ossau Iraty**-----**26€ le coffret**

**Assortiment de feuilletés apéritifs "Maison" aux Olives, Saucisses, Anchois, Tomate/Mozzarella,
Escargots, Poissons, et au Comté**-----**31.90€ le kg**

Nos entrées froides

(Tous nos mets sont présentés sur plats décorés)

• **Les foies gras « Maison »**

**Foie gras de canard au naturel sur une gelée perlée au Banyuls blanc, accompagné d'une
verrine de chutney d'oignons au vinaigre Balsamique** -----**8.90€/pers**

**Dôme de foie gras aux poires caramélisées et noisettes torréfiées accompagné d'une
verrine de confiture d'oignons au porto blanc**-----**9.90€/pers**

Terrine de foie gras de canard :
conditionnement sous vide au choix 250 g , 500 g ou 1 kg-----**140€ le Kg**



• **Les poissons**

Opéra "norvégien" aux 2 saumons et petits légumes de saison*-----**7.90€/pers**

Tournedos gambas, brochet aux pointes d'asperges et jambon de Bayonne*----**7.90€/pers**

Terrine de St-Jacques maraîchère* -----**7.50€/pers**

Terrine de sandre, brochet et queues d'écrevisses*-----**7.50€/pers**

Médaille de langouste et St-Jacques *-----**8.50€/pers**

Saumon fumé tranché main (100 g/pers.) -----**10.50€/pers**

Demi-queue de langouste en Bellevue*-----**21.90€/pers**

• **Les Galantine et Terrines**

Pâté en croûte façon Richelieu aux pistaches et aux trompettes (150 g env.)*---7€/pers

Galantine de volaille aux morilles *-----6.20€/pers

Galantine de canard pistachée *-----6€/pers

Galantine de pintade à l'ancienne*-----6.20€/pers

Galantine de lièvre, cœur de crème brûlée au foie gras*-----6.90€/pers

Galantine « Saint Hubert » aux pistaches et aux trompettes *-----6.50.€/pers

**met accompagné d'une verrine de confiture d'oignons au porto blanc*

Nos entrées et plats chauds

• **Les entrées chaudes**

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

Croustade de volaille fermière aux morilles -----8.50€/pers

Croustade de Saint-Jacques et queues d'écrevisses sauce cardinal-----8.50€/pers

Soufflé gourmand de volaille et queues d'écrevisses sauce homardine -----8€/pers

Mousseline de Saint-Jacques sur une émulsion de crustacés -----8.50€/pers

Douzaine d'escargots de Bourgogne au beurre persillé (sur assiette) -----11.90€/pers

• **Les plats chauds côté terre**

-La volaille-

Suprême de poulet fermier de l'Ain sur une nage d'écrevisses accompagné d'un risotto crémeux à la courge et aux éclats de cèpes -----13.90€/pers

Poulet de Bresse sauce aux morilles et à la crème de Bresse accompagné d'un clafoutis de girolles et de crêpe Vonnassienne-----19.90€/pers

Dinde fermière élevée en Bresse, rôtie au jus, accompagnée de gratin de pommes de terre au lait de la ferme du grand chemin-----14.90€/pers

Poulet fermier de l'Ain, sauce aux morilles et à la crème de Bresse, accompagné d'un clafoutis de girolles et de crêpes Vonnassienne-----16.90€/pers



Filet de canette rôtie au miel et vinaigre balsamique, accompagné d'un risotto crémeux à la courge et aux éclats de cèpes-----18.90€/pers

-Le boeuf (Charolais)-

Filet de bœuf Charolais en croûte feuilletée accompagné d'une sauce périgourdine (pour 6 pers minimum)-----19.80€/pers

Tournedos de Charolais sauce aux morilles (180 g env.) accompagné de son délice de pommes de terre aux cèpes-----24.90€/pers

-Le veau-

Grenadin de veau de lait sauce crémeuse aux girolles accompagné d'un clafoutis aux girolles et de crêpes Vonnassiennes -----25.90€/pers

Mijoté de veau de lait aux girolles accompagné d'un clafoutis aux girolles et de crêpes Vonnassiennes-----13.90€/pers

-Le porc-

Jambon à l'os sauce périgourdine accompagné de son écrin de pommes de terre au lait de la ferme du grand chemin-----8.90€/pers

-Le gibier-

Estouffade de biche sauce forestière accompagné d'un flan de potiron sur un lit de tagliatelles fraîches-----16.90€/pers

• Les plats chauds côté mer

Gratin de fruits de mer aux petits légumes du marché accompagné d'un risotto florentin de perles au potimarron-----8€/pers

Cassolette du mareyeur composée de sandre, St-Jacques, et gambas sur une crème de moules safranées-----14.90€/pers

Pavé de sandre sur une émulsion crémée aux agrumes accompagné d'un risotto florentin de perles au potimarron-----16.90€/pers

Lotte sur une émulsion d'écrevisses et de homard accompagnée d'un risotto florentin de perles au potimarron-----22.50€/pers





• **Les légumes**

Ecrin de pommes de terre (gratin) au lait de la ferme du grand chemin -----3.60€/pers

Timbale de pommes de terre aux cèpes-----4.90€/pers

Gratin de cardons à la moelle-----5.90€/pers

Crêpes "Vonnassiennes" (3 pièces)-----3.90€/pers

Pommes dauphine (4 pièces)-----4.90€/pers

Risotto florentin de perles au potimarron-----3.30€/pers

Champignons à la crème-----4.70€/pers

Marrons au jus réduit-----4.70€/pers

Flan de potiron sur un lit de tagliatelles fraîches-----3.80€/pers

Clafoutis de girolles et de crêpes Vonnassiennes-----4.20€/pers

Risotto crémeux à la courge et aux éclats de cèpes-----3.30€/pers

• **Les sauces "Maison" (minimum 1/2 litre)**

Sauce aux morilles et à la crème de Bresse-----12€ le demi-litre

Sauce périgourdine-----10€ le demi-litre

Sauce aux girolles-----10€ le demi-litre

Sauce forestière-----8€ le demi-litre

Sauce au poivre vert-----6.50€ le demi-litre

Emulsion crémée aux agrumes (en accompagnement des poissons)-----8€ le demi-litre

Emulsion de crustacés (en accompagnement des poissons)-----9.50€ le demi-litre

Sauce aux écrevisses et homard (en accompagnement des poissons)-----10€ le demi-litre



Nos desserts de Noël

- Les dômes individuels -

Dôme "Passion étoilée" : Ganache légère montée aux éclats de vanille et son cœur à la passion sur son croustillant -----3.60€/pers

Dôme "Velours chocolaté" : Mousse chocolat noir et son cœur praliné -----3.60€/pers

- Les bûches à partager (à partir de 4 personnes minimum) -

Bûche "Sérénité Pommes-Verveine" : Ganache légère montée à la vanille avec son cœur de Pommes à la verveine sur un croustillant de noix de Pecan -----4.50€/pers

Bûche « Evasion Noisette » : Crémeux chocolat et sa mousse noisette sur un croustillant aux éclats de noisettes -----4.50€/pers

- Les mignardises -

Assortiment de mignardises maison (3 pièces/personne): Tartelette, Verrine panachée, Mini cannelé, Mini entremet, Macaron, Mini moelleux au chocolat -----4,50€/pers

La Maison Guillemot vous propose aussi ses viandes de qualité, sélectionnées, achetées par nos collaborateurs, dans les fermes de la région.

• Les fondues et Pierrade à partager

Fondue "bressanne" (250 g par personne) * -----8.20€/pers

Fondue Bourguignonne (250 g par personne) * -----8.50€/pers

Pierrade sur plat décoré*: Bœuf – Veau - Volaille - Filet de canard, (250 g / pers) -----8.50€/pers

Fondue chinoise sur plat décoré*: Bœuf – Veau - Volaille – Porc, (250 g / pers), accompagnée de son bouillon corsé -----8.50€/pers

***sauces offertes pour les pierrades et les fondues (à partir de 4 personnes)**



• **Les volailles d'exception**

Dindes fermières élevées en Bresse, achetées à la naissance, puis choyées par notre éleveur Yves Morel à MARBOZ

Dinde fermière plein air « maison GUILLEMOT »-----23.80€ le Kg

Volaille de BRESSE, seule volaille au monde possédant une AOP :

Poulet de BRESSE (Giroud Anthony MARBOZ 01)-----22€ le kg

Poularde de BRESSE (Chatard Christian VIRIAT 01)-----35€ le Kg

Chapon de BRESSE (Chatard Christian VIRIAT 01)-----45€ le Kg

Volaille Fermière de la Ferme du RAGUET :

Pintade fermière label rouge -----16.90€ le kg

Poulet fermier label rouge -----14.80€ le kg

Poularde label rouge -----21€ le kg

Pintade fermière label rouge chaponnée -----30.80€ le kg

Chapon fermier label rouge -----23.30€ le kg

Oie fermière label rouge -----34.90€ le kg

Canard-----16€ le kg

Canette -----16€ le kg

Pigeon lardé -----36.60€ le kg

Caille impériale lardée -----6.50€ la pièce

Faisan lardé, garni d'une farce fine -----20€ la pièce



Découpe de volaille fermière

Filet de poulet label rouge (ferme du RAGUET) -----30.80€ le kg

Cuisse de poulet label rouge (ferme du RAGUET) -----18.40€ le kg

Bréchets de poulets fermiers -----30.70€ le kg

Filet de canard -----33.40€ le kg

Cuisse de canard -----16.90€ le kg

Suprême de pintade label rouge -----28.50€ le kg

Cuisse de pintade fermière -----17.80 € le kg

Lob de foie gras de canard extra déveiné (IGP SUD OUEST) -----79.90€ le kg

Les gibiers français :

Sauté de sanglier sans os et sans déchets-----29.90€ le kg

Sauté de cerf sans os et sans déchets-----23.90€ le kg

• Les idées festives de nos Charcutiers

Boudin blanc nature-----23.80€ le kg

Boudin blanc truffé 1,5%-----36.30€ le kg

Cervelas pistaché 3% -----33.40€ le kg

Cervelas truffé pistaché « P'Authentique » 3% truffé et 3% pistaché-----67€ le kg

• Les petits plus de la Maison Guillemot

Morilles séchées-----360€ le kg

Truffes fraîches-----1400€ le kg

Nouvelle farce fine pour vos volailles à base de veau, porc, foie de volaille, petits légumes, jus de truffes, trompettes, éclats de foie gras-----23€ le kg

Nous nous occupons de la cuisson et de la découpe de votre volaille présentée en barquette avec son jus de cuisson ----- forfait 50€

(à ajouter au prix de votre volaille pesée avant cuisson)



Menu "Délices de Noel" 25€-----

Nom-----

Menu "Evasion Festive" 35€-----

Prénom-----

Menu "Réveillon Enchanté" 45€-----

Adresse-----

Menu des "Petits Lutins" 10€-----

E-mail-----

Cocktail "Les étoiles filantes" 110€-----

Tel-----

Bûche "Sérénité Pommes-Verveine"-----

Votre date de retrait : le ----/----/----

Bûche "Evasion Noisette"-----

Votre heure de retrait : à -----h----

Votre boutique de retrait **Beaujeu**

Crêches sur Saône

Villefranche -sur-Saône

**Pour un service de qualité et afin d'éviter
les files d'attente dans nos boutiques,
nous vous conseillons d'anticiper vos
commandes.**

**Celles-ci peuvent être passées dès début
décembre dans nos boutiques**

Maison Guillemot

Artisan-Traiteur

Crêches-sur-Saone

Beaujeu

Villefranche-sur-Saône

03-85-23-04-25

04-74-69-20-44

04-37-55-13-42

Toutes nos boutiques ouvrent à la clientèle dès 7h du matin

**Pour commander, appeler le magasin
dans lequel vous souhaitez effectuer le retrait de votre commande**

Vos quantités peuvent être ajustées jusqu'à 72h avant votre retrait

Pour le retrait de vos commandes

Pensez à nos DRIVES

à proximité de vos boutiques de Beaujeu et de Villefranche-sur-Saône

La Maison Guillemot et l'ensemble de ses collaborateurs vous souhaitent de Joyeuses Fêtes