



Maison Guillet

ARTISAN TRAITEUR

CARTE PRINTEMPS-ETE 2025





COCKTAILS DEJEUNATOIRES-DINATOIRES



COCKTAIL DU VIGNERON

(9 pièces par pers)
10 personnes minimum

11.50 Euros
par pers

Assortiment de charcuterie « Maison »
présenté sur plats décorés, composé de :

Mini pâté en croûte pistaché
Saucisson sec, saucisson cuit au gène
Dé de cochonnaille persillé et de pressé de bœuf
Chiffonnade de jambon cru et de chorizo au poivre
Terrine printanière sur pique

Plateau de mélodie fromagère

Duo de tartelettes aux pommes et aux abricots

COCKTAIL DU TERROIR

(10 pièces par pers)
10 personnes minimum

14.40 Euros
par pers

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

Assortiment de charcuterie « Maison »
présenté sur plats décorés, composé de :

Mini pâté en croûte pistaché
Saucisson sec, Saucisson cuit au gène
Dé de cochonnaille persillé et de pressé de bœuf
Chiffonnade de jambon cru et de chorizo au poivre
Terrine printanière sur pique

Plateau de mélodie fromagère

Duo de tartelettes aux pommes et aux abricots

En option ...

Nous vous suggérons pour accompagner nos
cocktails, nos petites viandes sur piques

Chiffonnade de rosbif
Rôti de porc

Pique de volaille au curry & gingembre
4.90 Euros par pers

COCKTAIL DES DÉLICES

(12 pièces par pers)
10 personnes minimum

17.80 €uros
par pers

La composition du jardinier garnie de légumes
crus et cuits

Accompagnée de ses petites sauces

Trilogie de mini croque-monsieur:

Jambon aux saveurs truffées,
Tomates séchées et mozzarella,
Saumon fumé et épinards

Assortiment de verrines:

Carottes au cumin et sa chantilly au Brie
Verrine tartare de tomate et chorizo
Ceviche de St-Jacques à la mangue

Trilogie de briochettes:

Thon crudités
Volaille au curry
Caviar d'aubergines

Assortiment de mini canelés:

Saumon fumé
Chèvre miel
Foie gras truffé

Duo de roulades:

Roulade de volaille au miel et à l'estragon
Roulade de thon et brunoise de maïs

En supplément ...

Farandole de mignardises sucrées "Maison" (3 par pers)

Macaron, sablé et sa mousse vanille, tarte praline,
Tarte citron, verrines panachées, brownie

4.50 €uros par pers

Pour rafraichir vos boissons !

Nous vous proposons de la glace pilée

23€uros le bac de 20 litres

(Bac fourni par vos soins)

Suivant stock disponible

Pensez à réserver !

COCKTAILS DEJEUNATOIRES-DINATOIRES



COCKTAIL DES GOURMANDS

(16 pièces par pers)
10 personnes minimum

23.00 €uros
par pers

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

Duo de roulades:

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:

Carottes au cumin et sa chantilly au Brie
Verrine tartare de tomate et chorizo
Ceviche de St-Jacques à la mangue

Assortiment de mini canelés:

Saumon fumé,
Chèvre miel
Foie gras truffé

Duo de briochettes:

Volaille au curry
Thon & crudités

Dé des flots et sa mayonnaise au yuzu

Plateau de mélodie fromagère

Farandole de mignardises sucrées "Maison" (3 par pers)
composée de :

Macaron, sablé et sa mousse vanille, tarte praline,
Tarte citron, verrines panachées, brownie

Notre engagement

Eco-Responsable !

Pour vos cocktails à
emporter



Tous nos contenants sont
100% Biosourcés (produits
verts compostables)
et
de fabrication
100% Française

COCKTAILS DEJEUNATOIRES-DINATOIRES



COCKTAIL DES EPICURIENS

25.20 Euros
par pers

(18 pièces/pers)
10 personnes minimum

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

Assortiment de mini canelés

Au saumon fumé

Au chèvre miel

Au foie gras à la truffe

Trio de verrines:

Mousseline de Carottes au cumin et sa chantilly au Brie

Panacotta à la bisque de homard et miettes de crabe

Ceviche de St-Jacques à la mangue

Duo de mini pita (froides)

Chorizo pipérade - Pulled pork

Mini burgers maison:

Bœuf, cheddar, sauce tartare

Volaille, Comté, sauce curry

Trilogie de mini croque-monsieur:

Jambon aux saveurs truffées

Tomates séchées et mozzarella

Saumon fumé et épinards

Mille-feuille de foie gras pistaché

Farandole de mignardises sucrées "maison" (3 par pers)

composée de :

Macaron, sablé et sa mousse vanille, tarte praline,

Tarte citron, verrines panachées, brownie

COCKTAILS DEJEUNATOIRES-DINATOIRES



GRIGNOTERIES A SERVIR FROIDES

- La composition du jardinier composée de légumes crus et cuits et ses petites sauces "Maison" (10 personnes environ)-----29.90 €/pièce
- Cuillère d'opéra tomate basilic et pesto-----16.50€ les 12 pièces
- Mille-feuille de foie gras pistaché-----20.00€ les 12 pièces
- Coffret de 15 verrines "Fraicheur"

Carottes au cumin et sa chantilly au Brie, Panacotta à la bisque de homard et miettes de crabe, Ceviche de St-Jacques à la mangue -----23,90€ le coffret

- Duo de Mini Pita (6 pièces de chaque)
Pulled pork sauce barbecue , crabe sauce aux herbes citronnées-----23,00€ le coffret
- Duo de Mini Pita (6 pièces de chaque)
Volaille au paprika, pipérade au chorizo-----23.00€ le coffret
- Duo de bun's garnis (6 pièces de chaque)
Façon bagnat(thon/crudités) et volaille au curry-----23.00€ le coffret
- Coffret navettes " Dégustation charcutière" (20 pièces)
Assortiment de navettes garnies au Jambon cru , Rillettes, Jambon cuit, Rosette-23.90 € le coffret
- Coffret navettes « Délices des flots" (20 pièces)
Assortiment de navettes garnies de Rillettes de thon, d'effiloché de Crabe sauce aux herbes citronnées - Saumon fumé -----23.90 € le coffret
- Pain surprise "printanier" (80 canapés)
Jambon de Parme, Tapenade, Houmous à la tomate séchée, Rillettes, Rillettes de crabe aux fines herbes, Chorizo, Comté -----53.90 €/pièce

GRIGNOTERIES A SERVIR CHAUDES

- Plateau de petites tartes salées (18 pièces)
Andalouse, jambon Comté, fromagère -----18,00 € le plateau
- Trilogie de mini croque-monsieur (6 pièces)
*Jambon aux saveurs truffées - Tomates séchées et mozzarella
Saumon fumé et épinards----- 5€/pers*
- Assortiment de feuilletés apéritifs
Olive/parmesan - Saucisse - Anchois - Tomate/mozzarella - Jambon/gruyère-----31.00€/kg
- Duo "Antillais" (4 pièces)
Acras de morue et Croustillant de gambas sauce piquante-----4.50€/pers
- Mini quiche, Pizza (6 pièces) -----4.20€/pers
- Duo de mini burgers (coffret 12 pièces)
Bœuf-cheddar-sauce tartare & Volaille - Comté-sauce curry-----26.00€ le coffret
- Duo de mini burgers (coffret 12 pièces)
Cochon-sauce dijonnaise-emmental & Veau-sauce basque-ossau Iraty-----26.00€ le coffret
- Plaque de quiche entière découpée sur plat (env. 90 morceaux) à choisir parmi :
Jambon - Jambon/champignons - Oignons - Thon/tomate -----45,00 € la plaque
- Plaque de pizza entière découpée sur plat (env. 80 morceaux) à choisir parmi :
Jambon - Jambon/champignons - Anchois/poivron - Tomate/mozzarella/pesto-40.00 € la plaque

GRIGNOTERIES SALEES -APERITIFS

Produits frais et locaux!



Toutes nos préparations sont issues de notre créativité et réalisées dans nos laboratoires à base de produits frais et locaux



5.90 €uros
par pers

SALADES FRAICHES

En saladiers décorés
(300g par pers)

LES VEGETALES ET FRUITEES

Plat Végétalien

- Carottes râpées fraîches, citron, huile d'olive
- Carottes râpées fraîches aux saveurs d'Orient
- Céleri frais en rémoulade
- Quinoa printanier à l'huile de sésame toasté

- Chou rouge au bacon et aux noix
- Chou rouge, trévisse, noix, raisin, pommes assaisonnés au vinaigre de cidre et huile d'olive
- Fraîcheur (melon, tomates, pastèque, basilic, fêta)

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)

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

LES SALADES D'ICI ET D'AILLEURS

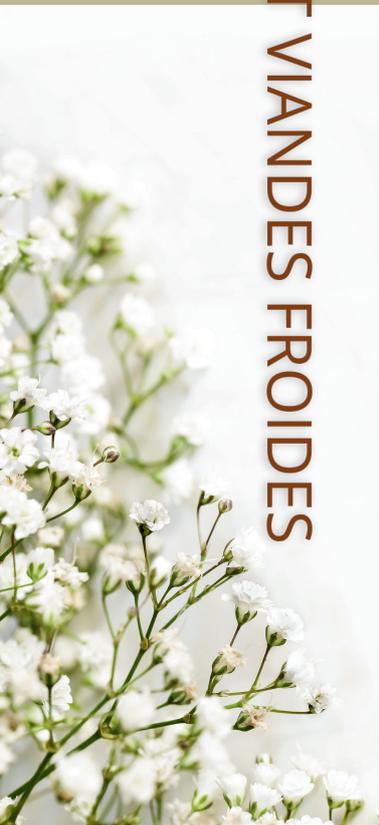
- Taboulé méditerranéen (semoule, grenades, crevettes, coriandre, cacahuètes grillées)
- Perles du Japon (pâtes perles, crevettes, saumon fumé, petits légumes au vinaigre de citron)
- Landaise (haricots verts, magrets fumés, pignons de pin, tomates)
- Italienne (tomates, mozzarella, olives noires, persil haché)
- Grecque (tomates, fêta, gnocchettis, câpres, olives noires, basilic)
- Andalouse (blé, poulet, poivrons, tomates séchées, oignons, chorizo)
- Casaer (penne, tomates confites, parmesan, olives noires, oignons rouges)

VIANDES FROIDES

Présentées sur plateaux décorés

- Rôti de porc (3 trs /pers)-----3.90 €uros par pers
- Manchons de poulet rôti nature et paprika (4 pièces/pers)-----4.80 €uros par pers
- Rosbif (4/5 trs fines/pers) -----4.90 €uros par pers
- Rôti de porc/Poulet rôti -----5.70 €uros par pers
- Rosbif/Poulet rôti -----6.00 €uros par pers
- Rosbif/Rôti de porc -----5.80 €uros par pers
- Poulet rôti/Rosbif/Rôti de porc -----7.00 €uros par pers
- Rosbif/Rôti de porc/rôti de volaille farci -----7.30 €uros par pers
- Poitrine de veau à la provençale/Rosbif/Rôti de porc-----7.90 €uros par pers
- Gigot d'agneau à l'essence de thym/Rosbif/Rôti de porc -----8.20 €uros par pers

NOS SALADES FRAICHES ET VIANDES FROIDES





LES ENTREES 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 tomate -----5.90€/pers
 - Marbré de Saint-Jacques "maraichère "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 *
- * accompagné d'une mayonnaise fraîche

LE FOIE GRAS MAISON

- 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

LES TERRINES

- Terrine "Andalouse " composée de canard, chorizo, poivron-----5.50 €/pers*
 - Terrine de "Menton" composée de poulet fermier, citron confit, aromates----5.50 €/pers*
 - Pressé de bœuf en gelée-----5.90 €/pers*
- * accompagné d'une verrine de tartare de tomates fraîches

LES ENTREES CHAUDES

- Croustillant d'escargots crémeux à la ciboulette ----- 8.90€/pers
- Croustade de fruits de mer aux petits légumes-----8.50€/pers

NOS ENTREES FROIDES ET CHAUDES



Contactez-nous!



Notre équipe peut vous conseiller pour élaborer tout type de menus personnalisés

N'hésitez pas !



En vente
d'Octobre
à Mars
uniquement

NOS PLATS CHAUDS



PLATS CHAUDS COTE MER (4 personnes minimum)

- Brandade de morue "parmentière" individuelle-----10.90€/pers
- Dos de cabillaud sur une nage de coco et zeste de citron vert accompagné d'un clafoutis de légumes du soleil-----15.90€/pers
- Farandole de calamars à la niçoise accompagnée d'un clafoutis de légumes du soleil-----9.20€/pers
- Moules sauce poulette (pour 2 personnes)-----14,40 € la coquille
- Pot au feu de la mer (*filet de sole, sandre, crevettes, pommes de terre, carottes, petits poireaux, bouquet garni, vin blanc, crème fraîche*) -----14.90€/pers
- Lasagnes Florentine au saumon (saumon, épinard) -----9.90€/pers

PLATS CHAUDS COTE TERRE (4 personnes minimum)

- Volailles -

- Tajine de poulet fermier aux olives et citrons confits accompagné d'une semoule aux herbes fraîches-----9.00€/pers
- Aiguillettes de poulet fermier sur une nage d'écrevisses et ses linguines au basilic-----9.50€/pers
- 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-----11.90€/pers
- Coq au Riesling et ses tagliatelles (coq découpé, lardons, champignons, crème fraîche, vin d'Alsace)-----12.90€/pers

- Boeuf -

- Tournedos de paleron, réduction au Gamay, myrtilles accompagnés de pommes de terre grenaille-----12.90€/pers
- Lasagnes "maison"-----6.90€/pers
- Mijoté de bœuf confit à la provençale accompagné de son tian de légumes à la provençale-----9.40€/pers

- Veau -

- Axoa de veau accompagné de son clafoutis de légumes du soleil sur un nid de linguines au basilic -----9.90 €/pers
- Blanquette de veau à l'ancienne et son riz aux petits légumes-----9.90€/pers
- Osso buco à la Milanaise et ses tagliatelles -----12.90€/pers



- Cochon - 

- Noix de joue de porc sauce Gamay, vinaigre de myrtilles accompagnée de son écrasé de pommes de terre à la ciboulette-----9.90€/pers
- Jambon à l'os sauce Brouilly ou sauce poivre vert ou sauce Madère ou sauce Gamay, vinaigre de myrtilles ou sauce forestière--6.30€/pers
- Jambon à l'os sauce Brouilly ou sauce poivre vert ou sauce Madère ou sauce Gamay, myrtilles ou sauce forestière accompagné d'un gratin dauphinois-----8.90€/pers

- Délice du vigneron (*lard, jambon, saucisson sur une sauces au Beaujolais*) et de son écrasé de pommes de terre à la ciboulette-----9.90€/pers

- Agneau - 

- Effiloché d'agneau façon parmentier et jus réduit à l'ail des ours (portion individuelle)-----10.50€/pers
- Moussaka (*viande d'agneau, oignons, aubergines, tomates*) -----8.90 €/pers.

LES MACHONS BEAUJOLAIS

- Gratin d'andouillettes aux poireaux accompagné de ses pommes grenaille---8.50€/pers
- Andouillette à la Lyonnaise accompagnée de ses pommes grenaille---8,50 €/pers
- Tripes à la tomate accompagnées de ses pommes vapeur-----8.00 €/pers
- Tête de veau sauce gribiche accompagnée de ses petits légumes----9.50 €/pers

LES ACCOMPAGNEMENTS

- | | |
|--|--|
| • Gratin dauphinois-----3.60 €/pers | • Pommes dauphines (5 pces) -----4.90€/pers |
| • Gratin dauphinois aux cèpes-----4.10€/pers | • Crêpes vonnassiennes (3 pces) -----3.90€/pers |
| • Pommes grenaille -----3.90€/pers | • Épinards en branches, crévés -----3.20€/pers |
| • Ratatouille fraîche (en saison)-----4.20€/pers | • Haricots verts persillés -----3.90€/pers |
| • Clafoutis de légumes du soleil -----2.80 €/pers | • Gratin de brocolis à la béchamel et au parmesan-----3.80€/pers |
| • Écrasé de pommes de terre au beurre et ciboulette-----2.90 €/pers | • Tian de légumes à la provençale--4.50€/pers |
| • Gratin de choux fleurs/brocolis à la béchamel et au parmesan -----3.80€/pers | |

NOS PLATS CHAUDS





LES INCONTOURNABLES (plat unique pour 6 personnes)

- **Choucroute Alsacienne**
Lard cuit - Saucisson cuit - Épaule - 300 g de chou - Pommes de terre - 1 Saucisse de Strasbourg - 1 saucisse de Montbéliard -----9.50 €/pers
- **Potée** Chou-Carottes-Pommes de terre-Lard-Jambonneau-Saucisse---9.50 €/pers
- **Paëlla** Riz aux fruits de mer - Cubes de porc - Poulet - Chorizette- Moules - Poisson Crevettes - Citron-----10.00 €/pers *

- **Couscous**
Agneau - Poulet - Boulette - Merguez - Semoule - Légumes - sauce piquante-----13.90€/pers
- **Cassoulet**
Haricots blancs - Cuisse de canard confite - Saucisse de Toulouse - Lard cuit----11.00€/pers
- **Croziflette et son Diot (portion individuelle)**-----9.40€/pers
- **Tartiflette** -----7.90€/pers

NOS PLATS CHAUDS

En option !

Pour nos poêles à Paëlla, location de trépied (sans fourniture de gaz)
selon nos stocks disponibles
Prix 20€ pièce



UNE JOURNEE CONVIVIALE EN FAMILLE OU ENTRE AMIS

Nous vous proposons, chaud dans un contenant* qui maintient la température 2 à 3h maximum

Un jambon à l'os rôti "Maison"

(environ 10kg soit pour 30 à 40 pers)

15.10 €/Kg

Avec 40€ de forfait rôtiisserie par jambon

Disponible
uniquement
dans nos
boutiques de
Beaujeu et
Villefranche

Accompagnements

- Gratin dauphinois -----3.60€/pers
- Clafoutis de légumes du soleil -----2.80€/pers
- Pommes de terre grenaille -----3.90 €/pers
- Gratin de brocolis à la béchamel et au parmesan-----3.80€/pers

*contenant et plats à restituer propres





LES GRILLADES "MAISON"

- **Saucisses**
Nature, Moutarde, Aux herbes, Beaujolaise, Basque, Merguez, Chorizette, Volaille au citron, Ail des Ours -----14.90€/Kg
- **Mini andouillettes panées** -----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 - Tomate/herbes de Provence - Ail de Ours -Thai* -----22.90€/kg

- **Brochette de bœuf nature ou marinée 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
- **Echine de porc sans os marinée**
Moutarde - Maitre d'hotel - chorizo - basque-----16,50€/Kg
- **Brochette d'échine de porc abricots & romarin**-----22.90€/Kg
- **Brochette de veau à l'Orientale façon "kefta"** -----28.00€/Kg
- **Brochette de roulade de veau au chorizo** -----34.00€/Kg
- **Pilons de poulet marinés à la tomate et au piment d'Espelette**-----14.00€/Kg
- **Ailes de poulet marinées à la basque** -----7.5€/Kg
- **Tournedos de canard à l'huile de noisettes et éclats d'amandes** -----34.50€/Kg
- **Jambon entier à l'os précuit à rôtir (env. 10 kg)**-----12.90€/Kg

LES SAUCES "MAISON" (minum 1litre)

- **Sauce au poivre vert** -----13.00 €/litre
- **Sauce au Brouilly**-----12.00 €/litre
- **Sauce au Madère** -----13.00 €/litre
- **Sauce crème de chorizo**-----16.00 €/litre
- **Sauce Gamay/myrtilles** -----14.00 €/litre
- **Sauce forestière**-----12.00 €/litre
- **Sauce dijonnaise** -----12.00€/litre

LA BOUCHERIE

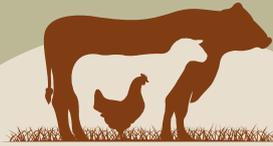




LES AUTRES VIANDES

- Côte de bœuf charolaise (45 jours d'affinage)-----36.30€/kg
 - Aloyau sans os charolais (45 jours d'affinage)-----33.90€/kg
 - Carpaccio de bœuf nature (sur commande, au minimum la veille)-----42.00€/kg
 - Tartare de bœuf "au couteau" nature -----37.30€/kg
 - Pierrade sur plat décoré :
Bœuf - Veau - Magret de canard - Volaille-----33.90€/kg*
 - Fondue bourguignonne -----35.00€/kg*
 - Fondue chinoise sur plat décoré :
Bœuf - Veau - Volaille - Porc accompagnée de son bouillon corsé-----33.90€/kg*
- * Sauces offertes pour les pierrades et les fondues (à partir de 4 personnes)

LA BOUCHERIE



Sans oublier !

Toute notre viande de qualité à griller...

Côtes , entrecôtes et aloyaux de boeuf Charolais

Côtes et tranches de gigot d'agneau...

Tendrons et pavés de veau de lait

Echines et côtes issues des cochons d'Angélique



Une sélection de viandes de nos régions !

Nos **3 boutiques** vous proposent quotidiennement des viandes de qualité, sélectionnées et achetées dans les fermes de la région par nos collaborateurs





Possibilité
d'inscription sur vos
entremets
Nous consultez

LES DESSERTS "MAISON"



• les Tartes "Maison" au choix

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

----- format individuel ----- 3.80€/pièce
 ----- format 8/10 personnes ----- 26.00€/pièce

- . Fraises & framboises
- . Fraises

----- format individuel ----- 4.00€/pièce
 ----- format 8/10 personnes ----- 28.00€/pièce

• Tartelette citron, basilic aux framboises-----3.90€/pièce

• Tartelette aux fruits rouges sur une crème pistache-----4.20€/pièce

• Crème brulée "Maison" individuelle en cassolette-----4.20€/pièce

• Tarte aux pommes traditionnelle

-----2 pers-----4.00€/pièce
 -----6 pers-----12.00€/pièce
 -----12 pers-----24.00€/pièce

• Tarte en bande à base de pâte feuilletée (8 parts minimum)

- . Amandine aux abricots
- . Pomme tradition

• Farandoles de mignardises maison *Macaron, sablé et sa mousse vanille, tarte praline, tarte au citron, verrines panachées, brownie* -----1.5€/pièce

• Les entremets

	Indiv	6p	12p	30p	60p
<i>Entremet pêche de vigne et vanille</i>	4.20€	25€	43€	-	-
<i>Charlotte aux framboises</i>	4.5€	25€	-	-	-
<i>Fraisier ou Framboisier (en saison)</i>	4.20€	22€	43€	105€	210€
<i>Royal chocolat au lait</i>	4.50€	26€	48€	120€	240€
<i>Tentation noix de coco, ananas</i>	4.20€	22€	43€	105€	210€
<i>Entremet façon bueno</i>	4.30€	25€	48€	120€	240€

Anticipez vos commandes !

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

Nous acceptons les modifications et les commandes jusqu'à 72h avant leur retrait.



Maison Guillemot Traiteur



Notre histoire

La « Maison Guillemot », c'est un Artisan Traiteur, implanté à Beaujeu dans le Rhône, capitale historique du Beaujolais, depuis plus de 38 ans.

Elle vous propose pour tous vos évènements personnels ou professionnels, petits ou grands, une parenthèse gustative conviviale à base de produits exclusivement locaux et de saison.

La « Maison Guillemot » c'est plus de 38 collaborateurs, tous passionnés de cuisine et qui ont à cœur chaque jour, dans notre laboratoire de Beaujeu, de vous préparer des mets savoureux et goûteux pour tous vos moments chaleureux de partage.

La "Maison Guillemot", dans le cadre de sa démarche RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises) vous garantit des viandes toutes issues de producteurs locaux, achetées sur pieds selon un cahier des charges strict et défini par nos collaborateurs

La "Maison Guillemot" accompagne ses clients dans l'organisation de leurs évènements jusqu'à 3 000 convives.

Vous pouvez quotidiennement retrouver notre cuisine de tradition, gourmande et dotée d'originalité dans nos 3 boutiques



Depuis 2025, la "Maison Guillemot Traiteur" est référencée au célèbre guide gastronomique Gault & Millau

Maison Guillemot Traiteur

3 boutiques pour vous servir au quotidien

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

1 équipe commerciale dédiée, pour vous accompagner dans l'organisation et la gestion de vos évènements

58 Rue de la République
69 430 BEAUJEU

04 - 74 - 04 - 83 - 56

traiteur@maison-guillemot.com



www.maison-guillemot.com

NOTRE HISTOIRE & NOTRE SAVOIR-FAIRE



Maison Guilletat Traiteur



Notre savoir-faire

**Mariage, Repas familial, Maître-Rôtisseur
(spécialiste de la cuisson de boeuf entier, cuisseau de
veau et autres devant vos convives),
Cocktail et repas autour de notre Brasero,
Restauration sur salon professionnel ,
Congrés, Séminaire d'entreprise,
Bar à Cocktail - Mocktail et Smoothies,
Plateau Repas, Lunch-box**

NOTRE HISTOIRE & NOTRE SAVOIR-FAIRE



Retrouvez-nous !

