

3
C
U
I
S
I
N
E
D
E
G
U
I
L
L
A
U
M
E



ÉPICES SAVELERS TRAITER PLATS
ENTRÉES VIN CUISINE FROMAGES VIE
ENTRÉES TRAITER ENTRÉES
plats - CUISINE plats
FROMAGES ENTRÉES
MAGES WÉPICES SAVELERS TRAI-
PLATS ENTRÉES VIN
ENTRÉES FROMAGES VIE
ENTRÉES TRAITER
plats - CUISINE plats
ENTRÉES
FROMAGES TRAITER
CUISINE VIN

Traiteur & Réception



Menus des fêtes
2020

Apéritifs

PLATEAUX APÉRITIFS 30 PIÈCES 35€

- ★ MACARONS FIGUE CHÈVRE ET THYM X6
- ★ ROSES DE CREVETTES CROUSTILLANTES X6
- ★ BRIOCHAINS DE FOIE GRAS FIGUES X6
- ★ BLINIS DE SAUMON X6
- ★ CEVICHES DE DAURADE X6

★ PLANCHE DE TOASTS DE FOIE GRAS

- 6 PIÈCES.....18€
- 12 PIÈCES.....35€

★ PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX ET BLINIS

- 6 PERSONNES.....18€
- 12 PERSONNES.....35€

★ PLANCHE DE POISSONS30€

- 10 BROCHETTES DE SAINT JACQUES
- 10 BROCHETTES DE CREVETTES

★ MINI BURGERS APÉRITIF (À RÉCHAUFFER)

- 6 PIÈCES.....12€
- 12 PIÈCES.....22€



À la carte

LES ENTRÉES

- ★ MÉDAILLON DE FOIE GRAS MAISON..... 7€
ET SON CHUTNEY À L'AIL NOIR DE LAUTREC
SALADE D'HERBES FOLLES AU JAMBON DE
CANARD

- ★ DÉLICE DE SAUMON GRAVLAX AUX POINTES.... 6,50€
D'ASPERGES ET SA SALADE D'HERBES FOLLES

- ★ FEUILLETÉ TERRE ET MER 6,90€
(ST)JACQUES / SAUMON / CREVETTES / ASPERGES SAUCE SAFRANÉE)

- ★ COQUILLES SAINT-JACQUES 5,90€

- ★ SAUMON BELLEVUE MAYONNAISE ET 60€
CREVETTES POUR 10 PERSONNES



À la carte

LES PLATS

- ★ CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS 9,90€
- ★ CASSOLETTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES ·14,90€
- ★ PAVÉ DE CERF SAUCE ROSSINI13,90€
- ★ BALLOTTINE DE CHAPON FARCI..... 12,90€
SAUCE BANYULS
- ★ FONDANT DE CANARD COEUR FOIE GRAS·.... 13,90€
SAUCE AUX CÈPES

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS D'UN GRATIN BY SUD OUEST
ET D'UNE POÊLÉE ARDÉCHOISE



À la carte

LES POISSONS

- ★ BLANQUETTE DE LOTTE SAUCE SAFRANÉE..... 14,90€
- ★ DORADE ROYALE SAUCE CHAMPAGNE..... 12,90€
- ★ PAVÉ DE SAINT PIERRE SAUCE HOMARDINE... 13,90€
- ★ RISOTTO DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS..... 12,90€



À la carte

LES CHAPONS 8 À 10 PERSONNES

- ★ CHAPON RÔTI 60€
- ★ CHAPON RÔTI ET FARCI..... 80€
(CÈPES, CHAIR À SAUCISSE PERSILLADE, PAIN)

PRODUCTEUR LOCAL "ROC DE LA COLLINE"

LES ACCOMPAGNEMENTS

- ★ MOELLEUX DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES 2,50€
- ★ POÊLÉE ARDÉCHOISE AUX MARRONS3,50€
- ★ GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE3,50€
- ★ GRATIN BY SUD OUEST 3€
- ★ TIAN DE LÉGUMES AU COMTÉ..... 3€
- ★ FAGOT D'ASPERGES..... 2,50€
- ★ POÊLÉE DE POMMES DE TERRES, HARICOTS 3€
VERTS, CÈPES



★ *Menu 100% local à 25€* ★
EN COLLABORATION AVEC NOS PRODUCTEURS

SALADE DE COCAGNE
FOIE GRAS MAISON
ET SON CHUTNEY À L'AIL NOIR DE LAUTREC
SALADE D'HERBES FOLLES AUX MAGRETS SÉCHÉS
ET GÉSIERS DE CANARD

PIÈCE DE VEAU SAUCE AUX MORILLES
GRATIN BY SUD OUEST
POÊLÉE DE BUTTERNUT ET MARRONS

PLATEAU DE FROMAGES
CHÈVRE, BREBIS, VACHE



★ *Menu à 28€* ★

FOIE GRAS MAISON
ET SON CHUTNEY AUX ÉPICES DE NOËL
SALADE D'HERBES FOLLES AUX MAGRETS SÉCHÉS
ET GÉSIIERS DE CANARD

COQUILLE SAINT-JACQUES GRATINÉE

PAVÉ DE CERF SAUCE ROSSINI
POÊLÉE ARDÉCHOISE
GRATIN BY SUD OUEST

PLATEAU DE FROMAGES
CHÈVRE, BREBIS, VACHE





Le Dinatoire à 30€



5 TOASTS DE BIENVENUE

MACARON CHÈVRE FIGUES ET THYM

ROSES DE CREVETTES

BRIOCHAIN DE FOIE GRAS ET FIGUES

CEVICHE DE DAURADE

PERLES MARINE AU SAUMON

TOAST DE FOIE GRAS ENTIER

ET DÉLICE DE SAUMON GRAVLAX

(À RÉCHAUFFER AU FOUR)

BROCHETTE DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS

COCOTTE DE CHAPON AUX CÈPES

ET BROCHETTE DE GRENAILLES

PLATEAU DE FROMAGES

CHÈVRE, BREBIS, VACHE

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

OPÉRA CHOCOLAT + CHOU NOIX DE PÉCAN CARAMEL

+ TARTELETTE FRAMBOISES + BABA AU RHUM



**POUR 6 MENUS ACHETÉS :
1 BOUTEILLE OFFERTE !**

Méthode ancestrale

L'art du vin effervescent.

MILLÉSIME 2018

AOP GAILLAC

CÉPAGE : MAUZAC B

TERROIR : CAHUZAC-SUR-VÈRE

DEGRÉ : 9,5% VOL.

CONTENANCE : 75 CL



NICOLAS GONTIER

FRANCE

06.48.18.44.32

CONTACT@NICOLAS-GONTIER.FR

**POUR 3,5€ DE PLUS SUR LE MENU CHOISI :
PROFITEZ DE VAISSELLE DE QUALITÉ !**

Location Vaisselle

Sublimez vos tables de fêtes avec notre vaisselle !

- ★ ASSIETTES CARRÉES OU RECTANGLE
- ★ VERRES LUNA
- ★ COUVERTS



05.63.33.85.37

AURIOLLOCATION81@GMAIL.COM

AB Event www.abevent81.com

Pour que l'éphémère reste inoubliable...

Merci!



Guillaume
et son équipe

COMMANDE POUR NOËL : AVANT LUNDI 21 DÉCEMBRE

COMMANDE POUR LE RÉVEILLON : AVANT LUNDI 28 DÉCEMBRE

RETRAIT DES COMMANDES : 9 CHEMIN CHEMIN DE LABOURDETTE
- 81500 LABASTIDE SAINT-GEORGES

 05-63-40-18-71

 SERVICE-COMMERCIAL@LACUISINEDEGUILLAUME.FR

 WWW.LACUISINEDEGUILLAUME.FR