



CARTE PRINTEMPS-ETE

2026

www.maison-guillemot.com

Beaujeu



Crêches-sur-Saône



Villefranche-sur-Saône



COCKTAIL DU VIGNERON

11.90 € PAR PERS

(9 pièces par pers)
10 personnes minimum

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 coppa
Terrine de volaille à la verveine et fruits secs sur pic

Plateau de mélodie fromagère

Duo de tartelettes aux pommes et aux abricots



COCKTAIL DU TERROIR

14.80 € PAR PERS

(10 pièces par pers)
10 personnes minimum

Dips de légumes croquants

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 coppa
Terrine de volaille à la verveine et fruits secs sur pic
Chorizo et tête roulée sur pic

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 € PAR PERS

COCKTAILS DÉJEUNATOIRES-DINATOIRES



COCKTAIL DES DÉLICES

18.40 € PAR PERS

(12 pièces par pers)
10 personnes minimum

Dips de légumes croquants

Trilogie de mini croque-monsieur:

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

Assortiment de verrines:

Velouté de 3 poivrons et son tartare de tomates
Mousse de ricotta citronnée, crevettes grillées et herbes du jardin

Trilogie de briochettes:

Rillettes de merlu au citron vert et coriandre
Volaille confite façon tandoori et brunoise de concombre
Caviar de tomate séchée

Assortiment de mini muffins:

Grec (fêta, olives noires, origan)
Marocain (cumin, citron confit, volaille)
Scandinave (saumon fumé, aneth, pomme verte)

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)

Macarons, sablés et sa mousse vanille, cookies pralinés,
Tartelettes choco & caramel, tartes praline, tartes citron

4.50 € PAR PERS

Pour rafraîchir vos boissons !

Nous vous proposons de la glace pilée

23.00 € LE BAC DE 20 LITRES

(Bac fourni par vos soins)

Ainsi que des glaçons alimentaires

SAC DE 2 KG, 6 KG ET 10 KG

Nous consulter !

Suivant stock disponible

Pensez à réserver !

COCKTAILS DÉJEUNATOIRES-DINATOIRES



COCKTAIL DES GOURMANDS

23.80 € PAR PERS

(16 pièces par pers)
10 personnes minimum

Dips de légumes croquants

Mini wraps de volaille tandoori confite

Cuillère d'Opéra tomate basilic et pesto

Assortiment de verrines:

Panna cotta au parmesan et son coulis de tomates fraîches

Crème Dubarry et son émietté de crabe au citron vert

Mille-feuille de foie gras pistaché

Assortiment de mini canelés:

Saumon fumé,

Chèvre miel

Foie gras truffé

Brioquette de volaille au paprika fumé et oignons caramélisés

Focaccia romarin à la tapenade et chiffonnade de jambon cru

Bruschetta de calamars à la Provençale

Plateau de mélodie fromagère

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

Macarons, sablés et sa mousse vanille, cookies pralinés,
Tartelettes choco & caramel, tartes praline, tartes citron

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 ÉPICURIENS

26.00 € PAR PERS

(18 pièces/pers)
10 personnes minimum

Dips de légumes croquants

Assortiment de mini canelés au saumon fumé &
Au chèvre miel & au foie gras & à la truffe

Trio de verrines:

Panna cotta au parmesan et son coulis de tomates fraîches
Saumon gravlax à la betterave et sa mousse de mascarpone au
citron et pickles de carottes
Ceviche de gambas à la pomme verte et sésame

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

Sablé parmesan, foie gras et son gel framboise

Farandole de mignardises sucrées "maison"

Macarons, sablés et sa mousse vanille, cookies pralinés,
Tartelettes choco & caramel, tarts praline, tarts citron.



Service et prestation complète sur demande

De la conception à la réalisation, notre équipe vous accompagne à chaque étape :

Livraison, service, matériel et coordination personnalisée.

COCKTAILS DÉJEUNATOIRES-DINATOIRES



GRIGNOTERIES A SERVIR FROIDES

- Dips de légumes croquants ----- 1.90 €/pièce
- Cuillère d'Opéra tomate basilic et pesto ----- 16.90 € les 12 pièces
- Mille-feuille de foie gras pistaché ----- 20.50 € les 12 pièces
- Coffret de 15 verrines "Fraicheur"
Panna cotta au parmesan et son coulis de tomates fraîches, Saumon gravelax à la betterave et sa mousse de mascarpone au citron et pickles de carottes, Ceviche de gambas à la pomme verte et sésame ----- 24.30 € le coffret

- Duo de Mini Pita (6 pièces de chaque)
Pulled pork sauce barbecue, rillettes de merlu au citron vert ----- 23.40 € le coffret
- Duo de Mini Pita (6 pièces de chaque)
Volaille au paprika fumé et oignons caramélisés, piperade au chorizo ----- 23.40 € le coffret
- Duo de bun's garnis (6 pièces de chaque)
Rillettes de merlu au citron vert et coriandre - Volaille tandoori confite et brunoise de concombre ----- 23.40 € le coffret
- Coffret navettes "Dégustation charcutière" (20 pièces)
Assortiment de navettes garnies à la mortadelle - Jambon cru- Jambon cuit, Rosette et cornichons ----- 24.50 € le coffret
- Coffret navettes « Délices des flots" (20 pièces)
Assortiment de navettes garnie de Thon façon bagnat, crevettes à la mangue et citron vert - Saumon fumé - Tapenade de sardine au yaourt grec et cumin ----- 24.50 € le coffret
- Pain surprise "printanier" (80 canapés)
Jambon de Parme, Tapenade d'olives vertes au parmesan, Caviar de tomates séchées, Rillettes, Tapenade de sardine au yaourt grec et cumin - Chorizo - Chèvre frais aux fruits secs ----- 53.90 €/pièce
- Pain surprise "printanier" (36 canapés)
Tapenade d'olives vertes au parmesan - Caviar de tomates séchées - Rillettes - Rillettes de merlu au citron vert - Chorizo - Comté ----- 29.00 €/pièce

GRIGNOTERIES A SERVIR CHAUDES

- Plateau de petites tartes salées (18 pièces)
Basquaise, bleu & poires, Savoyarde ----- 18.50 € le plateau
- Trilogie de mini croque-monsieur (6 pièces)
*Jambon aux saveurs truffées - Tomates séchées et mozzarella
Saumon fumé et épinards* ----- 5.50 €/pers
- Assortiment de feuilletés apéritifs
Olive - Saucisse - Anchois - Tomate/emmental - Jambon/gruyère ----- 31.20 €/kg
- Saveur "Antillaise" (4 pièces)
Croustillant de gambas sauce piquante ----- 4.70 €/pers
- Mini quiche, Pizza (6 pièces) ----- 4.50 €/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





NOS SALADES FRAICHES
& VIANDES FROIDES

SALADES FRAICHES

En saladiers décorés

(300g par pers)

6.00 € PAR PERS

LES VEGETALES ET FRUITEES



- Carottes râpées fraîches, citron, huile d'olive
- Céleri frais en rémoulade
- Coleslaw
- Salade "Arc en ciel" (Quinoa, maïs, carottes, poivrons, fèves, choux rouge)
- Salade "du verger" (Chou rouge, trévisse, noix, raisin, pommes, assaisonnement au vinaigre de cidre et huile d'olive)
- Salade "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
- 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)
- Scandinave (pommes de terre, radis, oignons blancs, céleri branche, hareng fumé)
- Thaïlandaise *selon arrivage* (Pousses de soja, coriandre, volaille rôtie, ananas, oignons rouge, radis, sauce soja)
- Italienne (tomates, mozzarella, olives noires, persil haché)
- Savoyarde (tomates, crozets, oignons, tome, saucisse fumée)
- Andalouse (blé, poulet, poivrons, tomates séchées, oignons, chorizo)
- César (pennes, tomates confites, parmesan, olives noires, oignons rouges)

VIANDES FROIDES

Présentées sur plateaux décorés

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





LES ENTREES FROIDES

- Dôme de saumon fumé et sa bavaroise d'asperges vertes ----- 6.90 €/pers
- Mosaïque de légumes d'été et sa crème de carottes au gingembre - 6.50 €/pers
- Opéra tomate basilic et fromage frais accompagné d'un tartare de tomate ----- 5.90 €/pers

- Terrine norvégienne aux deux saumons -----7.70 €/pers *
- Terrine de St Jacques aux légumes d'été et son cœur de colin -----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 de figues au balsamique ----- 9.00 €/pers

LES TERRINES

- Terrine de volaille à la verveine et fruits secs ----- 5.90 €/pers*
- Terrine du soleil (canard, parmesan et légumes du soleil) ----- 6.10 €/pers*
- Pressé de bœuf en gelée ----- 6.10 €/pers*

* accompagné d'une verrine de tartare de tomates fraîches

LES ENTREES CHAUDES

- Croustade de volaille à la piperade et crème de chorizo ----- 8.90 €/pers
- Croustade de fruits de mer aux petits légumes ----- 8.50 €/pers
- Tourte aux cuisses de grenouilles (individuelle) ----- 8.90 €/pers



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)

- Parmentier de merlu aux légumes de saison ----- 10.90 €/pers
- Gratin de lotte et gambas sauce armoricaine aux petits légumes -13.90 €/pers
- Pavé de sandre et sa sauce aux agrumes accompagné de son risotto d'épeautre aux herbes fraîches -----15.90 €/pers
- Moules sauce poulette (pour 2 pers) ----- 14.40 € la coquille
- Blanquette de poisson au paprika fumé (*cube de saumon, crevettes, filet de colin, champignons*) et son riz *basmati* -----10.90 €/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 fine aux herbes fraîches ----- 9.20 €/pers
- Aiguillettes de poulet fermier sur une nage d'écrevisses et son risotto d'épeautre aux herbes fraîches ----- 9.90 €/pers
- Suprême de poulet de l'Ain et sa sauce miel & estragon accompagné de ses galettes de légumes printaniers ----- 12.20 €/pers
- Suprême de pintade rôti à la crème d'ail et son flan de légumes râpés (*carottes, courgettes*) ----- 13.90 €/pers

- Bœuf -

- 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 basque et sa ratatouille à la menthe fraîche - 9.90 €/pers

- Veau -

- Emincé de veau à la Corse (*tomate, olive*) accompagné de son écrasé de pommes de terre au beurre et ciboulette -----10.40 €/pers
- Blanquette de veau à l'ancienne et son riz aux petits légumes ----- 10.40 €/pers
- Jarret de veau à la mode "Osso buco", confit à la flamande (*bière*) et ses tagliatelles -----12.90 €/pers





- Cochon -

- Noix de joue de porc confite à la moutarde accompagnée de son écrasé de pommes de terre au beurre et à la ciboulette ----- 9.90 €/pers
- Jambon à l'os sauce piquante ou sauce poivre vert ou sauce Madère ou sauce Gamay, vinaigre de myrtilles ou sauce forestière ----- 6.90 €/pers
- Jambon à l'os sauce piquante ou sauce poivre vert ou sauce Madère ou sauce Gamay, vinaigre de myrtilles ou sauce forestière accompagné d'un gratin dauphinois ----- 9.50 €/pers
- Délice du vigneron (*lard, jambon, saucisson sur une sauce au Beaujolais*) et son écrasé de pommes de terre au beurre et à la ciboulette ----- 10.20 €/pers

- Agneau -

- Ragoût d'agneau au thym et au romarin accompagné de ses petits légumes ----- 10.90 €/pers
- Moussaka (*viande d'agneau, oignons, aubergines, tomates*) ----- 9.40 €/pers.

LES MACHONS BEAUJOLAIS

- Gratin d'andouillettes aux poireaux accompagné de ses pommes grenaille - 8.90 €/pers
- Andouillette à la Lyonnaise accompagnée de ses pommes grenaille ----- 8.90 €/pers
- Tripes à la tomate accompagnées de ses pommes vapeur ----- 8.40 €/pers
- Tête de veau sauce gribiche accompagnée de ses petits légumes ----- 9.50 €/pers

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois ----- 3.70 €/pers
- Gratin dauphinois aux cèpes ----- 4.20 €/pers
- Pommes grenaille ----- 3.90 €/pers
- Ratatouille fraîche à la menthe (en saison) ----- 4.20 €/pers
- Galette de légumes printaniers (2 pces) ----- 4.10 €/pers
- Écrasé de pommes de terre au beurre et ciboulette ----- 2.90 €/pers
- Risotto d'épeautre aux herbes fraîches ----- 3.60 €/pers
- Pommes dauphines (5 pces) ----- 4.90 €/pers
- Crêpes vonnassiennes (3 pces) ----- 3.90 €/pers
- Épinards en branches, crévés ----- 3.40 €/pers
- Légumes d'été rôtis ----- 3.90 €/pers
- Flan de légumes râpés (*carottes, courgettes, pommes de terre, oignons*) ----- 3.90 €/pers
- Tian de légumes Provençal ----- 4.50 €/pers



La liste des allergènes présents dans nos préparations est disponible sur simple demande.



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 ----- 9.90 €/pers
- **Potée** Chou-Carottes-Pommes de terre-Lard-Jambonneau-Saucisse --- 9.90 €/pers
- **Paëlla** Riz aux fruits de mer - Cubes de porc - Poulet - Chorizo doux- 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 ----- 11.20 €/pers
- **Petit salé aux lentilles "Maison"**
Lentilles vertes, jambonneau, poitrine, échine, saucisse de Morteau ----- 10.90 €/pers
- **Croziflette et son Diot de Savoye (portion individuelle)** ----- 9.90 €/pers
- **Tartiflette** ----- 8.30 €/pers



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 rôtisserie par jambon

Accompagnements

- **Gratin dauphinois** ----- 3.60 €/pers
- **Légumes d'été rôtis** ----- 3.90 €/pers
- **Pommes de terre grenaille** ----- 3.90 €/pers
- **Flan de légumes râpés** (céleri, carottes, courgettes, pommes de terre, oignons) ----- 3.90 €/pers

* contenant et plats à restituer propres



Disponible uniquement dans nos boutiques de Beaujeu et Villefranche





LES GRILLADES "MAISON"

- **Saucisses "authentiques"**

Nature, Moutarde, Aux herbes, Beaujolaise, Basque, Merguez, Chorizette, Volaille au citron, Ail des Ours

----- 14.90 €/Kg

- **Saucisses "originales"**

Canard aux herbes fraîches, lapin aux noisettes grillées

----- 16.90 €/Kg

- **Mini andouillettes panées**

----- 23.60 €/Kg

- **Brochette de mignon de porc à la coppa et oignons rouges**

----- 29.90 €/kg

- **Brochette de poulet fermier mariné** *Curry/coco - Thym/citron - Basque -*

Tomate/herbes de Provence - Ail des Ours -Thai

----- 23.40 €/kg

- **Brochette de bœuf nature ou marinée barbecue ou béarnaise**

----- 32.50 €/Kg

- **Lard frais nature ou mariné sauce ribs ou moutarde**

----- 14.20 €/kg

- **Travers de porc sauce barbecue ou sauce oignons/bacon**

----- 13.90 €/Kg

- **Brochette de filet de canard**

----- 34.50 €/Kg

- **Echine de porc sans os marinée**

Moutarde - Maitre d'hôtel - chorizo - basque

----- 16.90 €/Kg

- **Brochette d'échine de porc abricots & romarin**

----- 22.90 €/Kg

- **Brochette de veau à l'Orientale façon "kefta"**

----- 28.40 €/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**

----- 7.90 €/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" (minimum 1litre)

- **Sauce au poivre vert**

----- 13.20 €/litre

- **Sauce au Brouilly**

----- 12.20 €/litre

- **Sauce au Madère**

----- 13.20 €/litre

- **Sauce crème de chorizo**

----- 16.20 €/litre

- **Sauce Gamay/myrtilles**

----- 14.20 €/litre

- **Sauce forestière**

----- 12.20 €/litre

- **Sauce dijonnaise**

----- 12.20 €/litre

- **Sauce au Porto**

----- 13.20 €/litre





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 ----- 36.10 €/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)



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
Echines et côtes de cochons



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



À travers sa carte printemps-été, Maison Guillemot
met à l'honneur le porc d'Angélique Burtin,
éleveuse-naisseur du Haut-Beaujolais,
à Saint-Jacques-des-Arrêts.

Nos produits à base de porc sont élaborés à partir des
cochons d'Angélique, dans une démarche de proximité,
d'authenticité et de valorisation du terroir local.

Ses cochons sont élevés en plein air, sans traitements
antibiotiques et nourris sans OGM, dans le respect
du bien-être animal.





LES DESSERTS "MAISON"

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 4/6 personnes ----- 4.00 €/pièce
----- format 8/10 personnes ----- 28.00 €/pièce

• Tartelette ganache légère chocolat & vanille, caramel et noix de pécan ----- 4.00 €/pièce

• Tartelette amandine aux framboises ----- 3.70 €/pièce

• Crème brûlée "Maison" individuelle en cassiolette ----- 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) ----- 2.00 € la part

- . Amandine aux abricots
- . Pomme tradition

• Farandoles de mignardises maison Macarons, cookies pralinés, tartelettes choco & caramel, sablés et sa mousse vanille, tartes praline, tartes au citron ----- 1.60 €/pièce

• Les entremets

	Indiv	6p	12p	30p	60p
Financier pistache, mousse fraise et insert citron vert	4.20 €	25 €	43 €	-	-
Charlotte framboises, passion & mangue, poire & chocolat	4.50 €	25 €	-	-	-
Fraisier ou Framboisier ou Poirier (en saison)	4.20 €	22 €	43 €	105 €	210 €
Royal chocolat au lait	4.50 €	26 €	48 €	120 €	240 €
Tentation mangue & coco	4.20 €	22 €	43 €	105 €	210 €
Entremet façon bueno	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.**



Possibilité
d'inscription sur vos
entremets
Nous consulter !



LOCATION DE VAISSELLE & MATERIEL DE
RECEPTION - SERVICE



L'Oréception

En complément de nos prestations traiteur, pour sublimer vos événements, Maison Guillemot vous propose également une solution complète de location de vaisselle, mobilier, matériel de réception, ainsi que service.

De l'assiette à la table, nous vous accompagnons pour une réception élégante, harmonieuse et parfaitement maîtrisée.

NOS ESSENTIELS

Vaisselle

Assiette classique : à partir de 0.22 €

Assiette prestige : à partir de 0.26 €

Verrerie

Verre à vin : à partir de 0.24 €

Flûte à champagne : à partir de 0.24 €

Couverts

Gamme simple : à partir de 0.19 €

Gamme excellence : à partir de 0.23 €

Mobilier

Table ronde : à partir de 9.00 €

Chaise : à partir de 1.90 €

L'ORECEPTION – Quincié-en-Beaujolais

ZAC des Treilles

189, rue de la Papeterie

04 28 39 01 71

commercial@loreception.com



www.loreception.com



Catalogue complet et devis sur demande

Retrait possible à partir de nos 3 boutiques



Notre histoire

Implantée à Beaujeu, au cœur du Beaujolais, Maison Guillemot est Artisan Traiteur depuis plus de 39 ans.

Forte de son ancrage local, notre maison imagine et réalise des prestations sur mesure pour tous vos événements, privés ou professionnels, du plus intime au plus grandiose.

Chaque réception est pensée comme une parenthèse gourmande, conviviale et authentique, mettant à l'honneur des produits locaux et de saison.

Aujourd'hui, ce sont plus de 38 collaborateurs passionnés qui œuvrent chaque jour dans notre laboratoire de Beaujeu, avec une exigence constante de qualité et le goût du détail, pour vous offrir une cuisine généreuse et raffinée.

Engagée dans une démarche responsable, Maison Guillemot privilégie des viandes issues de producteurs locaux, sélectionnés avec soin dans le respect du bien-être animal et des circuits courts.

Notre équipe vous accompagne dans l'organisation de vos événements, jusqu'à 3 000 convives, avec une approche sur mesure et un service attentif à chaque étape.

Depuis 2025, Maison Guillemot est référencée au célèbre guide gastronomique Gault & Millau, une reconnaissance de notre engagement et de notre exigence.



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 événements

58 Rue de la République
69 430 BEAUJEU

04 74 04 83 56

traiteur@maison-guillemot.com



www.maison-guillemot.com



WhatsApp 06 34 44 60 14

