



MAISON GUILLAUME

● Traiteur ● Réception



Menu des fêtes

Les entrées12.00€

Médaille de Foie gras de canard et chutney de mangue

Tataki de thon au sesame Noir

Saumon gravlax mousse de citron pomme granny smith

Filet de Saumon en belle vue mayonnaise 20 crevettes 10/12 personnes90€

Les Cassolettes12.00€

Cassolette de saint jacques à la fondue de poireaux

Cassolette ris de veau crème de morilles

Raviole d'écrevisses et pointe d'asperges

Les Plats..... 20.00€

Filet de boeuf de L'auillac sauce cèpes et foie gras

Filet mignon de veau sauce morilles

Les Poissons.....20.00

Filet de bar sauce champagne

Médaille de lotte crème de safran

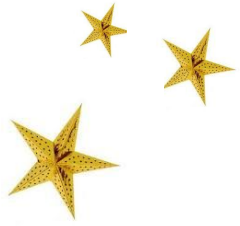
Les Mijotés15.00€

Mijoté de Civet de cerf au vin de gaillac

Mijoté de chapon crème de cèpes

Tous nos plats sont accompagnés d'effeuillés de pommes de terre salardaises et poêlée de marrons pleurotes et champignons





Marché Gourmand



Foie Gras de Canard 120€/kg

Un incontournable de la maison ...

Foie gras de canard entier maison fabriqué artisanalement dans nos cuisines à partir de foie issu de la Maison Samaran

Ballotin de environ 250genviron 30.00€

Ballotin de environ 500genviron ..60.00€

Plateau apéritif 30 Pièces10.00€

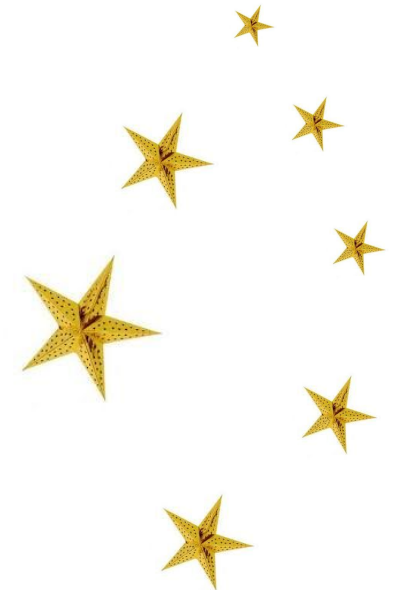
6 Dôme de fromage frais et oeufs de truites

6 Croustillant de cèpes & magret séché

6 Briochin de rilette de crabe et tourteaux

6 Saumon gravlax à la betterave sur gaufre

6 Tartare de crevette à la mangue et avocat





Nos Tableaux

Chaque Tableau est une création unique, susceptible d'être modifiée selon arrivage.

Nous avons voulu créer des tableaux éphémère avec une sélection de produit qui éveilleront vos papilles

Tableau d'hiver 50.00€

Jambon de Lacaune
Jambon truffé
Saucisson de montagne
Bonetta au piment d'espelette
Bombe à l'ail
Houmous à l'huile truffé
Chèvre frais aux fleurs séchées
Tomme de brebis
Tomme de vache
Miel du Pré St Georges
Confiture cerises noires
Figues séchées
Fruits frais
Crackers aux graines



Tableau signature 55.00€

Foie gras
Dés de pain d'épice
Confit d'oignons rouges
Condiment d'Ail noir
Magret séché
Tapenade cèpes grillés
Jambon truffé
Macarons truffe blanche
Fritons
Saumon Gravlax
Crème de citron aneth
Fleurs comestibles
Fruits frais



Cocktail dinatoire

40.00€



Pièces apéritives

Dôme de fromage frais et oeufs de truites
Croustillant de cèpes & magret séché
Briochin de rilette de crabe et tourteaux

Finger Food

Baguette de jambon truffé
&
Saumon gravlax à la betterave sur gaufre

Verrines salées froide

Panacotta aux foie gras compoté d'oignons rouges
&
Tartare de crevette à la mangue et avocat

Mise en bouche

Foie gras Maison sur pain aux fruits

A Réchauffer

Effiloché de canard aux patates douce

Parmentier de saumon

Planche de fromages

Tomme de brebis Tomme de vache

Les Gourmandises

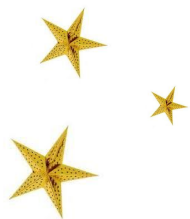
Moelleux griottes pistache

Macaron framboises

Croustillant chocolat

Tartelette caramel beurre salé





Informations



Pour toutes commandes:



.....contact@lamaisonguillaume.fr



.....05.63.40.18.71

Commande de Noël: avant 12h le mercredi 18 décembre

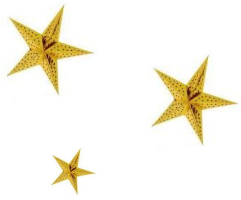
Commande Saint Sylvestre: avant 12h le jeudi 26 décembre

Retrait des commandes dans nos locaux le 24 et le 31 décembre avant 12h.

Informations pratique

- les foie gras sont conditionnés sous vide non tranchés
- les menus sont conditionnés dans des emballages à usage unique eco responsable
- Des consignes de chauffe seront fournies avec votre menu





MAISON GUILLAUME

-  05 63 40 18 71
-  contact@laisonnguillaume.fr
-  laisonnguillaume.fr
-  9 Chemin de la Bourdette
81500 Labastide-Saint-Georges

