



MAISON GUILLAUME

● Traiteur ● Réception

Carte traiteur



Planche à Partager

PLANCHES POUR 10 PERSONNES

Planche de charcuterie 35.00€

Chiffonnade de jambon saucisson chorizo

Planche de Fromages 35.00€

Tommes de brebis Tommes de vaches

Planche de Saumon Gravlax 35.00€

Blinis crème de ciboulettes

Tataki de thon au sésame 55.00€

Tataki de Bœuf condiment de chimichurri 50.00€

Plateau apéritif 30 pièces 40.00€

6 Moelleux aux poivrons crème de chèvre et magret

6 Croustillants sésame mousse à l'ail des ours

6 Cannelé au chorizo

6 Pita vitello tonnato (pain libanais, veau, thon, oignons frits)

6 Mini bagels au pastrami (crème ciboulette, bœuf mariné à la new yorkaise-herbes)



Salades & Entrées

SALADIER POUR 10 PERSONNES.....35.00€

- Salade de fèves au chorizo tomates confites
- Salade de lentilles vertes aux éclats et magret de canard
- Salade de quinoa aux agrumes et crevettes roses
- Salade de pois chiche à la coriandre et ail frit
- Salade de conchiglioni pesto feta tomates confites
- Salade de coleslaw
- Salade de choux au comté
- Salade de perles marines
- Salade de pomme de terre gésiers fèves oignons tomates confites

LES ENTREES (minimum 6 pers)

| | |
|--|--------|
| Médaillon de foie gras du Sud-Ouest salade d'herbes folles au magret | 8.50€ |
| Saumon Gravlax mousse de citron et blinis salades d'herbes folles | 6.50€ |
| Duo foie gras et saumon gravlax Mesclun de jeunes pousses | 10,00€ |
| Tatin de tomates confites Herbes folles et magret séché | 6,50€ |
| Œuf mimosa et sa julienne de saumon..... | 6.00€ |

ENTREE pour 10 personnes

| | |
|---|---------|
| Saumon Bellevue mayonnaise et 20 crevettes..... | 120.00€ |
|---|---------|





Plats

Minimum 6 pers.



Moment de partage

Les mijotés

- Mijoté de veau sauce aux cèpes.....10.00€
- Joue de bœuf au vin de Gaillac.....10.00€
- Accompagnement pomme vapeur

Chaleureux et conviviaux

- Couscous agneau boulette de bœuf semoule raisins.....12.00€
- Tajine d'agneau aux légumes du soleil semoule raisins.....11.00€
- Tajine de poulet aux légumes semoule.....10.00€
- Carbonade Flamande pomme de terre.....10.00€
- Gardianne de taureau riz.....10.00€
- Fressinat du Tarn.....10.00€
- (Gorges de porc et échine pomme de terre persillades jus de viande)
- Cassoulet haricots cuisinés saucisse de porc et manchon de canard.....11.00€

Trésors de la mer

- Paëlla fruits de mer et poulet chorizo gambas.....9.50€
- Fideuà fruits de mer et poulet chorizo gambas9.50€
- Zarzuela lottes moules gambas jambon de pays.....15.00€

Instants festifs

Nos Viandes

- Ballottines de volaille au chorizo et crème de parmesan.....12.90€
- Fondant de pintadeau farci sauce morilles.....17.90€
- Filet mignon de veaux senteurs de Banyuls.....17.90€
- Magret de canard foie gras sauce aux figues.....18.90€
- Souris d'agneau miel et thym.....17.90€
- Accompagnement pommes grenailles à la graisse de canard et Tian de légumes

Nos poissons

- Filet de bar sauce citron risotto.....12.90€
- Dos de cabillaud au lait de coco et curry riz.....12.90€
- Pavé de saumon sauce champagne riz.....12.90€

Nos rôtis

- Jambon à l'os entier 25 personnes environ.....180.00€
- Pommes grenailles persillées2.50€
- Rôti de Porc 150 Grammes4.50€
- Rôti de Boeuf 150 Grammes.....6.50€
- Rôti de Dinde 150 Grammes5.50€



Buffets froids

25.00€ TTC/pers.

3 SALADES AU CHOIX

Voir salades proposées ci-avant

CHARCUTERIE

Pâté de campagne /Rosette /Chorizo

NOS TARTES supplément 5.00€ TTC

- Clafoutis tomates cerise chèvre
- Quiches lorraine
- Tarte aux légumes du soleil

2 VIANDES AU CHOIX avec aïoli

Rôti de Porc / Rôti de Bœuf / Rôti de dinde / Pilon de Poulet

FROMAGES

Tomme de vache et tomme de brebis

DESSERT

Tartes aux fruits

OU

Tarte aux pommes



Cocktail donatoire

30,00€ TTC/pers.

Pièces apéritives

Moelleux poivrons crème de chèvre et
magret

Croustillant sésame mousse à l'ail
Cannelés au chorizo

Finger Food

Pita vitello tonnato
Mini bagels au pastrami

Planche de Charcuterie

Jambon - Saucisson de campagne
- chorizo

Mise en bouche

Tiramisu tomates crumble de grana
padano

Pièces froides ou à réchauffer

Bao du Sud-Ouest (pain blanc
asiatique, effiloché de veau, moutarde
à l'ancienne)

Croque-Monsieur Suédois au jambon
truffé
Crevettes panko

Planche de Fromages

Tomme de brebis & Tomme de Vache

Les Gourmandises

Finger chocolat
Tartelette framboise passion
Sablé caramel popcorn



MAISON GUILLAUME



Les petits plus

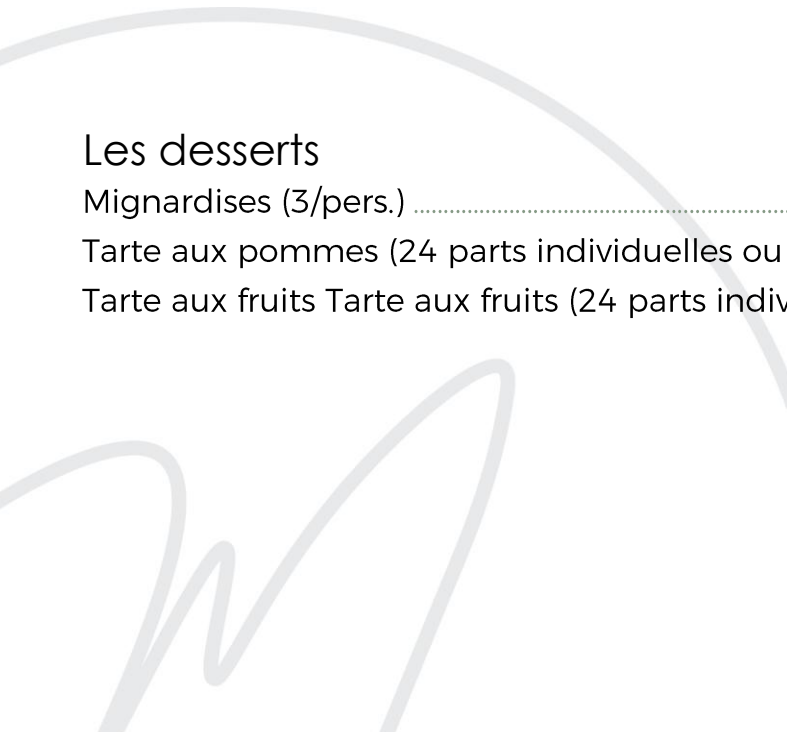


Les plaques (25 parts individuelles ou 60 parts apéritives)

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Plaque de pizza jambon fromage..... | 40.00€ |
| Plaque de pizza aux 4 fromages | 40.00€ |
| Plaque de pizza aux légumes..... | 40.00€ |
| Plaque de quiche lorraine..... | 40.00€ |

Les desserts

| | |
|--|--------|
| Mignardises (3/pers.) | 3,50€ |
| Tarte aux pommes (24 parts individuelles ou 42 petites parts) | 45,00€ |
| Tarte aux fruits Tarte aux fruits (24 parts individuelles ou 42 petites parts) | 50,00€ |





Tarifs en ttc

Nos plats sont vendus froids dans des contenants éco-responsable.

Un acompte de 30% sera demandé pour toutes commandes.

Frais de livraison:

1€ par km

La livraison est possible pour une commande de plus de 25 personnes jusqu' à 40 kms.

Le pain n'est pas inclus dans vos commandes en livraison.



MAISON GUILLAUME



05 63 40 18 71



contact@lamaisonguillaume.fr



lamaisonguillaume.fr



9 Chemin de la Bourdette
81500 Labastide-Saint-Georges

