



Guillaume

Guérin

Traiteur

Le fournil de l'horloge

18 rue Marechal Joffre

37 100 Tours

☎ : 02 47 41 03 61

) : 06 79 57 37 23

✉ : ggtraiteur@hotmail.fr

Site internet : www.guillaumeguérin-traiteur.fr





Guillaume Guérin Traiteur

18 rue Marechal Joffre

37 100 Tours

Site internet : www.guillaumeguerin-traiteur.fr

☎ : 02 47 41 03 61

☎ : 06 79 57 37 23

✉ : ggtraiteur@hotmail.fr

Nos menus

Menu Château de Loches

*16,50 €**

Croustillant aux écrevisses et ses petits légumes

Cuisse de cannette forestière

Trilogie de fromage et sa verdure

Dessert aux choix dans la carte

Café



Menu Château du Plessis-les-Tours

*17,60 €**

Portefeuille de boudin noir pomme Granny Smith et céleris

Coquelet rôti à la sauge

St Maure chaud sur son lit de verdure

Dessert aux choix dans la carte

Café



Menu Château du Grand Pressigny

*20,80 €**

Feuilleté de saumon au beurre blanc

Magret de canard aux griottes

Trilogie de fromage et sa verdure

Dessert aux choix dans la carte

Café

**Le service tout compris clé en main : pain, nappage, serviette en papier et vaisselle
Mise en place et service maximum 6 heures sinon supplément.*

Les plats sont accompagnés de légumes de saison.



Guillaume Guérin Traiteur
18 rue Marechal Joffre
37 100 Tours
Site internet : www.guillaumeguerin-traiteur.fr

☎ : 02 47 41 03 61
☎ : 06 79 57 37 23
✉ : ggtraiteur@hotmail.fr

Menu Château de Candé

*22,00 €**

Brique de rillons et julienne de légumes
Escalope de saumon aux écrevisses
Cuisse de pintade aux Granny Smith
Faiselle aux fines herbes
Dessert aux choix dans la carte
Café

Menu Château de Saché

*26,65 €**

Tartare de saumon à la mousseline de fines herbes
Brique de boudin
Magret de canard aux morilles
Brochette de fromage
Dessert aux choix dans la carte
Café



Menu Château de Nitray

*29,05 €**

3 fours chauds
Croustillant aux écrevisses et ses petits légumes
Cailles farcies au foie gras pain d'épice
Crottin Chavignol
Dessert aux choix dans la carte
Café

** Le service tout compris clé en main ; pain, nappage, serviette en papier et vaisselle.*
Mise en place et service maximum 6 heures sinon supplément
Les plats sont accompagnés de légumes de saison.
Page 3



Guillaume Guérin Traiteur

18 rue Marechal Joffre

37 100 Tours

Site internet : www.guillaumeguérin-traiteur.fr

☎ : 02 47 41 03 61

☎ : 06 79 57 37 23

✉ : ggtraiteur@hotmail.fr

Menu Château d'Ussé

*31,25 €**

*3 mises en bouches
Croustillant de rillons
Ballottine de saumon
Poulet aux écrevisses
Feta à la tapenade
Dessert aux choix dans la carte
Café*

Menu Château Jallanges

*32,60 €**

*Foie gras
Croustillant de St jacques
Petit rafraîchissement
Grenadin de veau à la sauce normande
Chèvre rôti
Dessert aux choix dans la carte
Café*

Menu Château de Reignac

*33,15 €**

*3 mises en bouches
Foie gras
Escalope de saumon aux écrevisses
Cuisse de pintade aux Granny Smith
Fromage aux choix dans la carte
Dessert aux choix dans la carte
Café*

Menu Château de Tours

*36,55 €**

*3 mises en bouches
Croustillant de boudin
Tartare de saumon à la mousseline de fines herbes
Trou normand
Faux filet
Fromage aux choix dans la carte
Dessert aux choix dans la carte
Café*

** Le service tout compris clé en main : pain, nappage, serviette en tissus et vaisselle.*

Mise en place et service 8 heures maximum.

Les plats sont accompagnés de légumes de saison.



Guillaume Guérin Traiteur

18 rue Marechal Joffre

37 100 Tours

Site internet : www.guillaumeguerin-traiteur.fr

☎ : 02 47 41 03 61

☎ : 06 79 57 37 23

✉ : ggtraiteur@hotmail.fr

Menu Château de Montpoupon

*37,95 €**

3 fours chauds

Croustillant de magret fumé

Cravate de sole et légumes de saison

Cuisse de canette et légumes de saison

Fromage aux choix dans la carte

Dessert aux choix dans la carte

Café

Menu Château de Valencay

*46,85 €**

3 mises en bouches

Foie gras

Filet de rouget aux épices et légumes de saison

Grenadin de veau et légumes de saison

Fromage aux choix dans la carte

Dessert aux choix dans la carte

Café



Menu Château de Baronville

*50,30 €**

3 mises en bouche

Foie gras aux figues

Tartare de Saint Jacques

Filet de Caille et légumes de saison

Fromage aux choix dans la carte

Dessert aux choix dans la carte

Café

** Le service tout compris clé en main : pain, nappage et serviette tissu vaisselle.*

Mise en place et service maximum 8 heures sinon supplément.

Conditions Générales de vente

Prix : Nos prix s'entendent TTC

Mode de règlements

Il vous sera facturé le nombre de convives commandé une semaine à l'avance. Ce nombre sera le nombre facturé même en cas de défections. Aucune remise ne pourra être réclamée, tout nos frais ayant été engagés à cette date, et notre organisation globale prévue avec ce nombre.

Si le nombre définitif devait augmenter dans la semaine précédant la réception, nous nous réservons la possibilité de modifier les repas supplémentaires en conservant la même qualité.

En raison d'un accroissement de l'activité et du nombre de réservation, nous observons le droit de refuser votre réservation. Et ceux, malgré toutes les clauses remplies.

Un premier acompte de 30% du montant T.T.C vous sera demandé afin de confirmer votre commande, accompagné de « l'offre de service personnalisée » dûment paraphée et signée par vos soins.

Le solde de la facture devra nous être réglé à réception de celle-ci.

(L'acompte sera encaissé 1 mois avant).

Notre offre de service n'inclut pas d'éventuelles redevances de salle et/ou frais techniques annexes. Notre offre de service devient définitive après la visite de repérage effectuée avec le client sur le site où la réception doit se dérouler.

Les prix de nos devis sont fermes pour une période de 6 mois. Toute commande livrée supporte des frais de livraison, 3€ du kilomètre les 10 premiers sont gratuits.

Toute modification d'une commande doit parvenir au moins 72h avant le jour de livraison. Celle-ci ne peut être inférieure passé ces délais.

Par mesure d'hygiène aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée.

Le matériel est fourni pour une journée, sauf accord préalable. Les risques de perte, casse, dégradation ou disparition de celui-ci ou de biens présents sur le lieu de réception ne peuvent être couverts par des assurances et sont à la charge effective de notre client, de même que les éventuels frais de remise en état des locaux. Pour toute location, merci de nous contacter **1 mois à l'avance**.

Aucune réclamation ne sera recevable postérieurement au jour de la réception.

Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées sans réserve ni restriction. Tout litige sera soumis à arbitrage des tribunaux compétents, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défenseurs.

Le personnel : Effectif minimum : 1 Maître d'hôtel pour 30 convives

La vacation : Nos prix sont établis pour une vacation en fonction des menus.

Si le besoin de votre réception demande une vacation supérieure. Le coût de l'heure supplémentaire entamée vous sera facturé :

- 29,00 € TTC de l'heure/personnel.

Transport et déplacement non compris dans notre prestation :

- ❖ Livraison et reprise de l'ensemble du matériel et prestations alimentaires.
- ❖ Déplacements de nos personnels.

Le coût du transport sera évalué en fonction de la distance et du nombre de véhicules nécessaires à réaliser votre prestation.