



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 Salades

<i>Salade de Riz Niçoise</i> (Riz, tomate, maïs, poivron, thon, olive noire)	3,00 €*
<i>Salade Piémontaise</i> (Tomate, œuf, pomme de terre, jambon, cornichon, mayonnaise)	3,00 €*
<i>Salade de Tomate Mozzarella</i> (Tomate, mozzarella, salade, basilic, vinaigre xérés)	2,00 €*
<i>Taboulé</i> (Semoule, poivron, tomate, raisin sec, citron, menthe, concombre)	2,00 €*
<i>Taboulé au Fruit de Mer</i> (Semoule, poivron, tomate, raisin sec, citron, menthe, concombre)	3,00 €*
<i>Salade de Concombre</i> (Concombre, crème fraîche, basilic, huile d'olive)	2,00 €*
<i>Salade Auvergnate</i> (Pomme de terre, salade, cantal, jambon, noix, échalote, huile de noix, moutarde)	3,00 €*
<i>Salade Italienne</i> (Pâte, mayonnaise, curry, raisin sec, dinde, tomate)	3,00 €*
<i>Céleris Rémoulade</i> (Mélange de céleris, rave, mayonnaise)	2,00 €*
<i>Salade de Riz aux Ecrevisses</i> (Tomate provençale, riz, écrevisse, maïs, poivron,	3,00 €*
<i>Salade de Saumon Fumé</i> (Pate, tomate, maïs, aneth, saumon fumé, mayonnaise)	3,00 €*
<i>Salade de Pomme de Terre au Hareng</i> (Pomme de terre, hareng, oignon, tomate, mayonnaise)	3,00 €*
<i>Salade Mikado</i> (Courgette, carotte, surimi, sauce lait de coco)	3,00 €*
<i>Salade Zen</i> (poireau, ciboulette, soja, sel, poivre)	2,00 €*

**Les prix sont pour une portion de 300 grammes*



Guillaume Guérin Traiteur

18 rue Marechal Joffre

37 100 Tours

Site internet : www.guillaumeguerin-traiteur.fr

☎ : 02 47 41 03 61

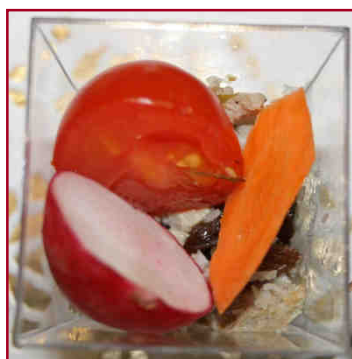
☎ : 06 79 57 37 23

✉ : ggtraiteur@hotmail.fr

Nos Entrées Froides

Composez vos menus vous-même.

<i>Tartare de saumon à la mousseline de fines herbes</i>	<i>3,65 €* </i>
<i>Salade périgourdine</i> <i>(Salade, magret fumé, gésiers, confits de foie gras)</i>	<i>5,20 €* </i>
<i>Tartare de St Jacques</i>	<i>8,00 €* </i>
<i>Foie gras entier et sa brioche</i>	<i>6,05 €* </i>
<i>Salade St Maure rôti à la fleur de thym</i>	<i>5,30 €* </i>
<i>Salade tourangelle (Mini rillons au vinaigre de framboise)</i>	<i>6,50 €* </i>
<i>Salade gourmande aux écrevisses et St Jacques aux mandarines</i>	<i>8,75 €* </i>
<i>Pannequet de saumon au tartare de la mer</i>	<i>6,05 €* </i>
<i>Marbrai de foie gras et aux figues</i>	<i>5,85 €* </i>
<i>Marinade de rouget au citron vert</i>	<i>6,60 €* </i>
<i>Saumon mariné à l'aneth</i>	<i>6,30 €* </i>
<i>Terrine de lapereau basilic</i>	<i>6,85 €* </i>
<i>Ballottine de poisson et sa tapenade de légumes</i>	<i>5,20 €* </i>
<i>Terrine de canard et sa confiture d'oignon</i>	<i>5,75 €* </i>



**Tout changement d'accompagnement ou sauce est possible, faites nous vos propositions.*

Les plats sont à emporter et sans service.

Page 3



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 Entrées chaudes

Composez vos menus vous-même.

<i>Croustillant aux écrevisses et ses petits légumes</i>	<i>3,25 €* </i>
<i>Aumônière de Saint Jacques et légumes de saison</i>	<i>4,95 €* </i>
<i>Craquant de rouget au cèleri et brocolis</i>	<i>3,75 €* </i>
<i>Brique de rillons, Julienne de légumes</i>	<i>3,65 €* </i>
<i>Portefeuille de boudin noir à la pomme Granny Smith et céleris</i>	<i>3,30 €* </i>
<i>Feuilleté de saumon au beurre blanc</i>	<i>4,00 €* </i>
<i>Millefeuille de rouget florentin</i>	<i>4,40 €* </i>
<i>Boucher de saumon fumé au beurre citronné</i>	<i>4,50 €* </i>
<i>Délice de fruits de mer</i>	<i>3,85 €* </i>



**Tout changement d'accompagnement ou sauce est possible, faites nous vos propositions.*

Les plats sont à emporter et sans service.



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 Poissons

Composez vos menus vous-même.

<i>Filet de rouget rôti aux épices</i>	<i>8,40 €* </i>
<i>Thon à la Provençale</i>	<i>5,65 €* </i>
<i>Sandre à la Chinonaise ou beurre blanc</i>	<i>6,60 €* </i>
<i>Cassolette de fruits de mer</i>	<i>4,40 €* </i>
<i>Panaché de Saint Jacques à l'écrevisse et infusion de romarin</i>	<i>6,75 €* </i>
<i>Ballottine de saumon à la sauce dieppoise</i>	<i>4,40 €* </i>
<i>Escalope de saumon aux écrevisses</i>	<i>4,10 €* </i>
<i>Sole en cravate et sa fondue de légumes</i>	<i>6,10 €* </i>
<i>Gigollette de lotte à l'Américaine</i>	<i>5,40 €* </i>
<i>Filet de lotte rôti aux herbes</i>	<i>8,40 €* </i>
<i>Loup de mer au beurre d'agrumes</i>	<i>9,50 €* </i>
<i>Brochette de gambas et ananas</i>	<i>9,95 €* </i>
<i>Gambas flambées au Whisky</i>	<i>10,50 €* </i>
<i>1/2 homard à l'Américaine</i>	<i>11,70 €* </i>
<i>1/2 langouste thermidor</i>	<i>15,10 €* </i>
<i>Blanquette de Saint Jacques</i>	<i>6,95 €* </i>
<i>Fricassée de Saint Jacques au curry</i>	<i>7,25 €* </i>



**Les poissons sont accompagnés de légumes de saison*

Tout changement d'accompagnement ou sauce est possible, proposer nous vos suggestions.

Les plats sont à emporter et sans service.

Page 5



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 Viandes

Composez vos menus vous-même.

<i>Cailles farcies au foie gras et pain d'épice</i>	<i>9,70 €*</i>
<i>Filet de caille aux girolles</i>	<i>12,75 €*</i>
<i>Magret de canard aux griottes</i>	<i>8,05 €*</i>
<i>Cuisses de cannette forestière</i>	<i>4,25 €*</i>
<i>Coq au vin</i>	<i>4,65 €*</i>
<i>Coq au champagne</i>	<i>5,50 €*</i>
<i>Coquelet rôti à la sauge</i>	<i>4,20 €*</i>
<i>Sot l'y laisse de dinde aux morilles</i>	<i>7,60 €*</i>
<i>Cuisses de pintade aux Granny Smith</i>	<i>4,65 €*</i>
<i>Poulet aux écrevisses</i>	<i>5,50 €*</i>
<i>Aiguillette de canard au brunoise de cèpes</i>	<i>12,80 €*</i>
<i>Grenadin de veau à la sauce normande</i>	<i>9,25 €*</i>
<i>Filet de bœuf</i>	<i>13,45 €*</i>
<i>Faux filet à la sauce 5 baies</i>	<i>10,15 €*</i>
<i>Filet mignon à l'ail et fleur de thym</i>	<i>10,15 €*</i>
<i>Gigot d'agneau à la crème d'ail</i>	<i>7,55 €*</i>
<i>Pavé de selles d'agneau braisé et sa confiture d'oignon</i>	<i>11,80 €*</i>
<i>Pavé d'autruche au Vouvray</i>	<i>10,15 €*</i>
<i>Filet mignon de cerf mariné</i>	<i>12,55 €*</i>
<i>Pavé de biche à la sauce grand veneur</i>	<i>10,20 €*</i>



**Les viandes sont accompagnées de légumes de saison.*

Tout changement d'accompagnement ou sauce est possible, proposer nous vos suggestions.

Les plats sont à emporter et sans service.



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

Nos Fromages

Composez vos menus vous-même.

<i>Plateau de fromage (10 personne minimum)</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Camembert-Emmental-Sainte Maure-Brie-Roquefort</i>	
<i>Trilogie de fromage Camembert-Emmental-Sainte maure</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Feta à la tapenade</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Faiselle aux fines herbes</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Fromage pané</i>	<i>3,60 €</i>
<i>St Maure chaud</i>	<i>3,10 €</i>
<i>St Maure pané</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Crottin Chavignol</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Brochette de fromage</i>	<i>3,60 €</i>



Nos Trous Normand

Composez vos menus vous-même.

<i>Pomme calvados</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Menthe Get 31</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Noix de coco Malibu</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Passa passion</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Glace de champagne</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Cassis crème de cassis</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Fruit rouge crème de fraise</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Pêche crème de pêche</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Citron vodka</i>	<i>1,60 €</i>



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 Desserts

Composez vos menus vous-même.

Entremets aux fruits

Rouge

Abricot

Passion

Poire

Coca

Pêche

Miel

Poire chocolat

*2,40 €**



Tartelette chocolat

Tartelette fraise

*1,60 €**

*2,10 €**



Salade de fruit frais

*2,10 €**

Entremet

3 chocolats

Picasso (cocktail fruits, grand marinier)

Route des îles (noix de coco, passion)

Val de Loire (pommes, raisin)

*2,60 €**



Forêt noire

Charlottes

Fraises

Poires

Abricots etc. ...

*2,60 €**

*2,40 €**

Gâteau aux fruits

Fraisier

Poirier

Abricotin

Framboisier

Pêché

*2,40 €**

Tartes aux fruits

Tartes aux pommes

Tartes antillaises

Tartes normande

Pièces montées : Wedding Cake ou Pièce de Macarons

Nougatine (ne peut être demandé dans les buffets et menus)

*1,90 €**

*1,60 €**

*1,90 €**

*1,90 €**

*3,60 €**

*4,60 €**



**Toute personnalisation des parfums est possible, proposer nous vos suggestions.
Les desserts aux fruits dépendent de la saison.*

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.