



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 Salades

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

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



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 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.



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 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 céleri 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.guillaumeguérin-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 19



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 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>Faisselle 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.guillaumeguérin-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

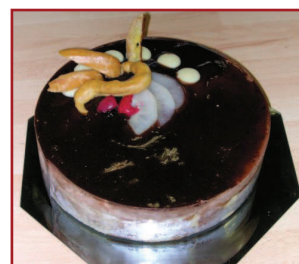
Fraises

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.