

LE MOT DE LA PRÉSIDENTE



Le calendrier de l'Avant est ouvert et le décompte des jours est lancé. Nos villes, villages, nos maisons, fenêtres et vitrines s'habillent des décorations de Noël.

Nous voilà donc officiellement entrés dans la magie de Noël, avec un signe qui ne trompe pas : la mobilisation de nos commerçants et artisans afin de lancer les semaines de fêtes.

C'est l'occasion pour moi de souligner le dynamisme de nos commerçants et artisans Briennois qui se mobilisent pour vous offrir chaque année des illuminations, des idées cadeaux, des plats de fêtes...

Soyez fidèles et solidaires autour de ceux qui font vivre votre ville tout au long de l'année, ne soyez pas ou peu tentés par les sirènes des grandes enseignes ou d'internet qui ne connaissent pas votre prénom.... Mais qui ont enregistré tous vos profils !!

Bien sûr, nous aurons tous une pensée pour ceux qui vivront de nouveau des fêtes sous les bombes de la Guerre et nous devons continuer à les aider en soutenant les associations humanitaires.

En mon nom et au nom de l'ensemble des commerçants et artisans briennois, je vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année et **UNE BONNE ANNÉE 2024.** 😊



Angélique,
Présidente de L'ACB

Le commerce dynamique



Féerie de Noël à Brienne

DU
1^{er} AU 31
DÉCEMBRE



Grand jeu concours* du Père-Noël

*Bulletin à l'intérieur



*Soit 40 chèquiers de 50€ sur tirage au sort et sans obligation d'achat

*Soit 30 Chapons "crus" à gagner sur tirage au sort chez vos commerçants adhérents + 10 Chapons sur ce catalogue !



30 Chapons à gagner !



@COMMERCE.BRIENNE

REJOIGNEZ-NOUS !





Merci à nos partenaires



LES ADHÉRENTS(*)

- AUDITION AM
- AUTANT DES FLEURS
- AGENCE DES LACS
- ASSURANCES MMA (LARCHÉ-FANTIN)
- AXA ASSURANCES
- ABEILLE ASSURANCES (MRS LENFANT - LEJEUNE - VILLECHAVROLLE)
- ASSURANCES ALLIANZ
- ASSURANCES GROUPAMA
- BOULANGERIE PATISSERIE DORÉ
- BOULANGERIE PATISSERIE HARDY
- BOULANGERIE PATISSERIE KUJAWA
- BSB AUTOMOBILES (Garage - Carrosserie)
- SARL FLAJOLET - GITEM (Antennes - Électroménager - Électricité)
- FREY PASCAL (Menuiserie)
- ETS GUILLEMINOT (Traiteur Boucher Charcutier)
- JOLLY FLEURS (Jardinerie Fleuristes)
- OPTIQUE RIVET (Margon Anthony)
- LES LUNETTES DE LAURETTE
- PHARMACIE DE L'ÉCOLE MILITAIRE
- STUDIO V (Coiffure)
- HOME ET SAVEURS
- ESPACE BEAUTÉ (Esthéticienne)
- PIERRE POIRIER (IAD France)
- LES FÉES V (MODE (Vêtements))
- STUDIO V (Coiffure)



(*) À JOUR DE SES COTISATIONS EN 2023-2024

LE COMMERCE DYNAMIQUE TOUTE L'ANNÉE,
VOTRE VILLE BOUGE!



LES SOCIÉTAIRES(*)

- AU PRÉ DE MA BLONDE (Boucherie)
- AUTO-ÉCOLE NAPOLEON
- ARMURERIE NAPOLEON
- AGRI VITI (Anc. ets herbelot)
- BAR BEN & SEV
- CRCA CREDIT AGRICOLE
- CREDIT MUTUEL
- DECKRA (Contrôle Technique)
- ECID (Mr. Chalicarne)
- ETS LECAILLON (Électroménager, Électricité - antennes)
- INTERMARCHÉ
- MIMÉY ERIC (Peintre)
- NATHALIE COIFFURE
- SADEC AKELYS (Comptable)
- ETS ORMANCEY (Motoculture et Batiment)



= IMMOBILIER =

www.agence-des-lacs.com

VENTE • LOCATION • GESTION

Tél : 03 25 92 63 78

contact@agence-des-lacs.com



Nous vous accueillons à Brienne-le-Château et Montier

Brienne-le-Château

44 rue de l'École Militaire
10500 Brienne-le-Château

Tél. 03 25 92 63 78

La Porte-du-Der

6 rue de l'Isle
52220 La Porte-du-Der

Tél. 03 25 55 21 93

Arcis-sur-Aube

21 rue de Troyes
10700 Arcis-sur-Aube

Tél. 03 25 37 31 26





2023€



DE CHÈQUES CADEAUX

à gagner !

(50€ par Commerce adhérent ACB)

Nom Prénom

Adresse

Code Postal Ville

Mobile

email :

Jeu sans obligation d'achat du 14 au 31 décembre 2023.
Bulletin disponible à remplir et à déposer chez vos Commerçants Adhérents. Tirage au sort des chèques cadeau le 30 ou 31 Décembre chez chaque commerçant adhérent qui appellera son gagagant.



Chapons crus de 3kgs

à gagner !

Jouez

et tentez de remporter votre chapon de Noël !



Nom Prénom

Né(e) le

Adresse

Code Postal Ville



Bulletin à déposer chez vos commerçants adhérents.
Tirage au sort du chapon le 21 décembre chez chaque commerçant adhérent qui appellera son gagnant.

**Jeu sans obligation d'achat 1 bulletin par personne*

Féerie de Noël à Brienne avec 

SARL PASCAL FREY MENUISERIE

POSE ET VENTE FENETRES
PVC. BOIS. ALU.

Volets Roulants - Stores
Portes et Portails
Tous Travaux Intérieurs



38, avenue Pasteur 10500 Brienne-le-Château
email : pascal-frey@live.fr

Tél. : 06.60.08.47.09



Boulangerie Doré

Toute l'équipe de la Maison Doré vous souhaite de

JOYEUSES Fêtes

DÉCOUVREZ LES SUGGESTIONS DE PRISCILLA
ET AURÉLIEN DORÉ POUR VOS FÊTES !

📍 42 rue de l'école Militaire - 10500 Brienne-le-Château

☎ 03 25 27 47 85

Les pains Pour accompagner

VOS FRUITS DE MER & POISSONS :

Campagne 2,25 Seigle 2,15
6 Céréales 2,15 Complet 2,15

VOS FOIES GRAS :

Pavé figues 2,30 Pavé noix 2,30
6 graines aux éclats de pain d'épices .. 4,10
Seigle pruneaux miel 3,00

VOS FROMAGES :

Waldkorn 1,65 Bûcheron 3,25
Pavé aux noix, Complet.

POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT :

Diminués salé pour apéritif 0,90
Pain surprise garni : 32,90 / à garnir : 16,90
Prestige lardons-Emmental ou Roquefort,
Paté Lorrain (4 à 10 pers.) 3,30/pers

VOS VIANDES :

Pâtisane, Campagne, Complet, 6 Céréales
Bouleau au Levain 1,50 Waldkorn 1,65

SUR VOTRE TABLE :

Petits pains ronds individuels 0,55
Pétri' fruits

POUR FINIR VOTRE REPAS :

Diminués Sucrés : 1,00 Tartelette fruits,
Paris-Brest, Eclairs, Religieuse, Gland.

PAIN DE MIE "LA PÉTRIE" :

Carré 3,75 Rond Brioché 2,20

POUR VOS CADEAUX :

Chocolats fins maison, macarons, ballotins
de chocolat.

4/6 pers.
19€50

Les bûches

6/8 pers.
27€30

La Merveilleuse : Meringue française,
chantilly aux 2 chocolats, copeaux
de chocolat noir. (6 pers. uniquement)

La Tradition Gourmande : Biscuit chocolat,
croustillant praliné noisette, caramel tendre,
noisettes caramélisées, crème diplomate
vanille, mousse chocolat noire, glaçage
gianduja lait.

La Chocolat de Piémont : Biscuit léger vanille
imbibé de sirop à la vanille, crèmeux chocolat au
lait, crème diplomate noisette, glaçage caramel.

La Charlotte Framboise : Biscuit cuillère
imbibé de sirop framboise, confit de framboise,
crèmeux vanille, mousse framboise, glaçage
framboise.

La Granité : Biscuit capucine aux amandes,
crème légère aux fruits des bois, crème chiboust
à la vanille.

La Chouchou Caramel/Noisette : Pâte
sablée aux amandes, choux à la crème
pâtissière noisette, caramel tendre.
(6 pers. uniquement)

Omelette Norvégienne : Biscuit cuillère,
sorbet framboise, glace citron, meringue
italienne. (6 pers. uniquement)

Les Traditionnelles : Crème légère au beurre
biscuit roulé, Chocolat, Café, Vanille, Praliné,
Kirsch.



afer 
CORRESPONDANT

abeille 
ASSURANCES

**DONNER DES AILES
À VOTRE AVENIR**



Agences

LENFANT - LEJEUNE - VILLECHAVROLLE

Assurances et épargne à long terme

68 rue de l'Ecole Militaire
10500 Brienne-le-Château
03 25 92 82 04

llv-briennelechateau@abeille-assurances.com

92 rue Nationale
10200 Bar-sur-Aube
03 25 27 13 81

4b Fbg de Champagne
10110 Bar-sur-Seine
03 25 29 86 09

37 Avenue Major Gal Georges Vanier
10000 Troyes
03 25 76 15 19

N° 07009564 - 15003106 - 09049897

**&HOME
Saveurs**



**Grand choix de panier garnis.
chocolats...**



Art de la table, Déco...

HOME & SAVEURS - 53, rue de l'Ecole Militaire
BRIENNE-LE-CHATEAU - 07 83 67 54 39



 Joyeux Noël 

VOTRE MAGASIN VOUS A CONCOCTÉ UNE SÉLECTION D'IDÉES CADEAUX, VENEZ NOUS DEMANDER CONSEIL !



PRO & Cie

Jusqu'au 24 décembre 2023

TOUJOURS DES PRIX QUI DONNENT LE SOURIRE !

beko

Expresseur à café broyeur à grains **299€** (prix normal 429€ - 130€)

Aspirateur télescopique multifonction **144€** (prix normal 269€ - 115€)

SARL LECAILLON Pascal
 ZA Nord - 10500 Brienne-le-Château
 Tél. : 03.25.92.96.70 | procie-brienne-le-chateau.com

Cette période de fin d'année propice aux retrouvailles, aux moments de fêtes est synonyme de partage. Après l'organisation deux années consécutives d'une tombola de Noël, puis le succès de nos rencontres à la « foire aux bêtes » lors de la foire à la choucroute; nous avons souhaité proposer un moment d'émerveillement aux enfants en cette période si particulière pour eux. Nous vous invitons, de nouveau cette année à venir découvrir l'agence et participer aux animations le mercredi 20 décembre à partir de 15h : goûters pour les enfants, chocolats chauds et balades en calèche seront offerts... un petit marché de Noël est également organisé sur la parking Guillemot traiteur

L'expertise, l'expérience et la proximité sont les maîtres mots qui caractérisent notre engagement auprès de nos 8000 clients de nos 4 agences situées dans le département de l'Aube.

Notre expérience du monde de l'assurance de quelques décennies, l'implication de notre équipe composée de 10 collaboratrices et la présence d'une agence à proximité de chez vous, vous garantissent une approche humaine et locale pour tous vos besoins d'assurance en tant que particulier ou professionnel.

Frédéric Fantin
 Ambassadeur
 Expert des marchés
 Professionnels et Patrimoniaux

Frédéric Larché
 Expert du secteur Agricole
 et professionnel

26, rue Jean Jaurès 10500 BRIENNE-LE-CHATEAU
 Assurances des particuliers et professionnels
 03 25 92 85 58 - sarl.larche.fantin@mma.fr
 TROYES / AIX-VILLEMAUR-PALIS/ ARCIS-SUR-AUBE
 N° ORIAS 1 400 5031 WWW.ORIAS.FR





Jardinerie
JOLLY-FLEUR

**VENEZ DÉCOUVRIR
PLEIN D'IDÉES CADEAUX
POUR LES FÊTES !**

Noël



LES FLEURS ONT LE CŒUR EN FÊTE

Compositions florales, Centres de table et plantes fleuries

ROUTE DE VITRY - 10500 BRIENNE-LE-CHÂTEAU - TEL. : 03 25 92 81 91



OPTICIEN

Anthony Margon



Opticiens indépendants, nous plaçons votre satisfaction au-dessus de tout. Dans nos deux espaces, profitez du meilleur de la technologie et d'un large choix de montures de créateurs, reflétant le meilleur des tendances... Nos équipes, dynamiques et passionnées, se font déjà un plaisir de vous accueillir pour sublimer votre vue...et votre personnalité.



N'hésitez plus et offrez-vous ou offrez un beau cadeau à l'occasion de la fête de Noël.

OPTIQUE RIVET | 5 place de la République
10 500 BRIENNE LE CHÂTEAU | 03 25 92 89 68
opticienmargon-brienne@orange.fr |  @optiquerivet

DER OPTIC | 7 rue des Ponts
52 220 MONTIER EN DER | 03 25 04 64 32
opticienmargon-montier@orange.fr |  @deroptic52

HORAIRE D'OUVERTURE | Mardi au vendredi : 9h-12h 14h-19h | Samedi 9h-12h 14h-18h | Fermé le dimanche et le lundi

Guilleminot

BOUCHER, CHARCUTIER, TRAITEUR DEPUIS 1967

CÂRTE & MENUS DES FÊTES

APÉRITIFS

SUGGESTION: 6 À 8 PIÈCES PAR PERSONNE, ACCOMPAGNÉ D'UN CHAMPAGNE

AINS SURPRISES

- Pain surprise panaché (50 pièces)** 40,00€
Saumon fumé, rillettes de porc, mousse de canard, Roquefort, Jambon de pays
- Pain surprise nordique (50 pièces)** 40,00€
Saumon fumé maison, beurre & rillettes de saumon maison sur pain nordique

AMUSES BOUCHES

- Ardoise de 24 canapés** 24,00€
Jambon de pays, tomate séchée, parfait de foie gras, compotée, magret de canard fumé, figue sèche, blinis saumon fumé, tomate cocktail mozzarella, rillettes de saumon, ciboulette
- Plateau de 24 mini-cocktails** 20,00€
Quiche, pizza, flamiche, bouchée à la reine, croissant, saucisse, petit pâté, mini croque-monsieur
- Plateau de 6 mini-burgers à tiedir** 18,00€
Plateau de 6 burgers Rossini au Foie Gras
- Panier de 48 chouquettes Comté & Emmental** 22,00€
24 chouquettes salées au Comté, 24 chouquettes salées à l'Emmental
- Ardoise de 15 mini-bruschettas** 18,00€
3 foie gras de canard, compotée de figues, 3 saumon fumé-crème ciboulette, 3 Champs-Sur-Barse et noix, 3 rillettes de thon, 3 tomate-mozzarella
- Ardoise de 15 mini-navettes** 18,00€
5 jambon cuit Emmental, 5 parfait de canard, 5 saumon fumé maison

CHARCUTERIE

- Saucisses Cocktail (250g)** 5,00€
Mini-saucisses Franfort (à pocher dans l'eau bouillante)
- Boudins blancs Cocktail (250g)** 5,00€
Mini-boudins blancs (à pocher dans l'eau bouillante)
- Boudins noirs créoles cocktail (250g)** 5,00€
Mini-boudins noirs créoles (à pocher dans l'eau bouillante)
- Le Chaource® (170g)** 5,50€
Saucisson sec au Chaource finement tranché présenté dans sa boîte à camembert

VERRINES EN PORCELAINE BLANCHE

- 6 Verrines salées chaudes** 20,00€
2 marmites Saint-Jacques-Champagne, 2 marmites foie gras-purée butternut
2 marmites crevettes safranées
- 6 Verrines salées froides** 20,00€
2 carpaccios boeuf & parmesan, 2 carpaccios saumon & aneth, 2 tartares noix de Saint-Jacques & ciboulette

ENTRÉES

FOIE GRAS MAISON MI-CUIT

- 100% France IGP Présentation sur plat décoré, avec gelée & compotée d'oignons 0,50€/pers.
Foie gras de canard le kg 155,90€
(la part, env. 60g) env. 10,00€

- Brioche Gourmande et son escalope de Foie Gras poêlée** 15,00€
Sur son lit de compotée d'oignons

FOIE GRAS MAISON CRU

- Prix selon le cours du marché & disponibilité
- Foie gras de canard**

BOUDIN BLANC 100% MAISON

- Emballé sous vide par 2 pièces (2x130g)
- Boudin blanc nature "Tradition"** 4,00€
- Boudin blanc Truffé (1%)** 7,00€
- Boudin blanc Foie gras & Pommes** 7,00€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

- 12 Escargots de bourgogne XXL** 10,00€
Beurre fin ail & Persil frais

BOUCHÉES & CROUSTADES

- Bouchée à la Reine** 7,00€
Croûte pur beurre, sauce reine au ris de veau
- Bouchée de Fruits de mer & sa Saint-Jacques** 7,00€
Crevettes avec sa noix de Saint-Jacques, croûte pur beurre, sauce aux fruits de mer
- Croustade Ris de veau, sauce Morilles** 13,00€
Croustade feuilletée pur beurre, ris de veau poché, sauce morilles avec sa morille

GALANTINES "MAISON" 1 TRANCHE, 128G

- Galantine en croûte de Dinde aux marrons et raisins et Foie Gras** 5,00€
Terrine en croûte, viande de Dinde, médaillon central au foie gras
- Galantine en croûte de ris de veau & Girolles** 5,00€
Terrine en croûte, ris de veau poché aux girolles

BALLOTINES & TERRINE À L'ANCIENNE

- Ballotine de pintade & Pistaches (130g)** 5,00€
Pintade désossée, farce de volaille et de porc, éclats de pistaches

- Ballotine de poulet & médaillon de Foie gras (130g)** 5,00€
Poulet fermier Label rouge, désossé, farce de volaille et porc, médaillon central de foie gras de canard
- Ballotine de porcelet de lait (130g)** 5,00€
Recette de Noël. Porcelet désossé, farce au porc et coeur central de foie gras de canard
- Terrine de canard au Foie Gras (130g)** 5,00€
Viande et magret de canard, coeur au foie gras

NOUVEAU

CHARCUTERIE DES FÊTES

- Plateau pour 6 personnes** 40,00€
Ballotines du moment, jambon cuit truffé, jambon sec italien, mandoline de Parme, cochon de lait accompagné de ses condiments

ENTRÉE DE LA MER

- Saumon Fumé maison (le kg)** 85,00€
La part, env. 100g 8,50€
Filet de saumon d'Écosse, sel sec de Guérande, fumé artisanalement au bois de hêtre dans nos fumoirs & tranché à la main. Présenté sur plat décoré, citrons-beurre. 0,50/pers.
- Véritable coquille Saint-Jacques** 9,00€
2 noix de Saint-Jacques à gratiner
- Coquille de Saumon en Bellevue** 8,00€
Rouleau de filet de saumon Label rouge cuit avec sa garniture macédoine, présenté en coquille minérale
- Timbale de noix de Saint-Jacques** 8,00€
Terrine de poissons en timbale, Saint-Jacques

- Buchette de saumon (en gelée maison)** 4,50€
Roulé de saumon fumé & rillettes de saumon fumé en gelée, présenté en buchette

- Assiette du Pêcheur** 15€
Mesculun du moment, saumon fumé, crevettes, brochettes œuf de caille, tomates cerise, citron, tomates, pot de balsamique.

NOUVEAU

- SAUMON ENTIER EN BELLEVUE** 160€
Saumon entier cuit lentement, œuf mimosa, 2 mayonnaises, macédoine de légumes (commande pour 12 Pers. Supplément de 6€/pers. (1 Médaille de saumon supp.)

PLATEAU D'HUITRES & DE GAMBAS

- Sur commande, 5 jours à l'avance.
Prix selon le cours du marché

- LANGOUSTE** 29,90€

1/2 langouste à la Parisienne



PLATS

POISSONS

- Marmite Océan** 17,00€
Cassolette saumon, cabillaud, crevettes sur lit de légumes, sauce Nilly Prat
- Marmite de lotte à l'Armoricaine** 19,00€
Avec et sa bisque de homard et ses petits légumes
- Marmite de Saint-Jacques et Crevettes** 17,00€
Noix de Saint-Jacques, crevettes, crème de Condiure, lit de petits légumes
- Tresse de Lotte & Saumon sauce Champagne** 18,00€
Saumon et lotte, sauce champagne, petits légumes, crumble de légumes
- Cocotte de Filet de Rouget Façon Thai** 17,00€
Crème de coco, Curry et sa poêlée Thai

- Choucroute de Noël (pour 6 Pers.)** 120,00€
Choucroute au Champagne, Dés de saumon fumé, Tresse de lotte et saumon, Noix de Saint-Jacques, Langoustine et sauce Champagne



VIANDES

- Filet Mignon de Veau, crème morilles** 18,00€
Filet mignon de veau braisé sauce morilles, pommes Anna, fagot d'haricots verts
- Ris de veau poché, crème morilles** 18,00€
Ris de veau poché, sauce morilles, pommes Anna, fagot d'haricots verts
- Rôti de Porcelet confit sauce gourmande au Foie gras** 18,00€
Rôti de porcelet confit, sauce au foie gras, effeuillé de pomme de terre et endive braisée

- Cassoulet de Noël (pour 6 Pers.)** 130,00€
Cuisse de Canette Confit, Saucisse de Toulouse, Saucisson Pistaché de Noël, Escalope de Foie gras Poêlée, Haricots à la graisse oie, chapelure de pain pour le faire gratiner



Mitonée de Chevreuil aux fruits secs	16,00€
<i>Mitonée de Chevreuil aux fruits secs, raisins, airelles et canberries, effeuillé de pomme de terre</i>	
Suprême de Chapon	18,00€
<i>et son escalope de foie gras poêlée, pommes Anna, fagot d'haricots verts</i>	
Magret de canard aux Giroles	16,00€
<i>Magret de canard Français, cuisson lente, crème de giroles, pommes Anna, fagot d'haricots verts</i>	
Filet de Bœuf Wellington sauce morilles (2kgs pour 6 Pers.)	150,00€
<i>Filet de bœuf en croûte, 600g de sauce morilles et légumes, 6 fagots d'haricots verts et 6 pommes Anna</i>	



VOLAILLES RÔTIES

Volailles découpées sur plat et remises dans son jus (sur demande à la commande)

Dinde entière Fermière Label Rouge 8/10 Pers., le kg	32,00€
<i>Farce fine au foie gras de Canard</i>	
Chapon entier Fermier Label Rouge 6/8 Pers., le kg	34,00€
<i>Farce fine aux morilles et à l'Armagnac</i>	
Pintade entière Fermière Label Rouge 4 Pers., le kg	25,00€
<i>Farce aux marrons et aux raisins</i>	

ACCOMPAGNEMENT

Plat de gratin Dauphinois maison 6 Pers.	15,00€
Pommes Dauphines 6 Pers.	15,00€
Risotto Forestier maison 6 Pers.	15,00€

Guilleminot

BOUCHER, CHARCUTIER, TRAITEUR DEPUIS 1967

CÂRTE & MENUS DES FÊTES



FROMAGES

Plateau personnalisé à partir de **20,00€**
Créez votre plateau en boutique à partir de notre sélection de 50 fromages !

DESSERTS

BÛCHES MAISON AUX DÉCORS DE FÊTES

Bûche Forêt-Noire & crème Anglaise (8/10 Pers.)	32,00€
<i>Bûche traditionnelle, génoise chocolat roulée, crème légère chocolat et cerises</i>	
Bûche Framboisaise et son Coulis (8/10 Pers.)	32,00€
<i>Bûche traditionnelle, génoise nature roulée, crème légère vanillée et framboises</i>	

Buffet de Desserts (10/15 Pers.) 100,00€

- 1 Saladier de Mousse au Chocolat Maison
- 1 Plateau de 24 Mignardises Fines
- 1 Plat d'îles Flottantes Maison et sa Crème Anglaise
- 1 Tarte aux Pommes
- 1 Gâteau Framboisier Maison et son Coulis

MIGNARDISES, MACARONS, MINI-TROPEZIENNES

24 Mignardises fines (Plateau)	30,00€
<i>Assortiment de 24 mini-pâtisseries maison (conseil: 3 pièces/pers.)</i>	
60 Mignardises fines (Plateau)	70,00€
<i>Assortiment de 60 mini-pâtisseries maison (conseil: 3 pièces/pers.)</i>	
25 Macarons gourmands (en Boite)	30,00€
<i>Assortiment de 25 macarons gourmands (conseil: 3 pièces/pers.)</i>	
24 Mini-Tropeziennes (Plateau)	30,00€
<i>24 mini-tropeziennes traditionnelles</i>	

GALETTE DES ROIS "MAISON"

Pur beurre & Frangipane (6 Pers.) 17,00€
Galette des Rois Frangipane à l'amande, feuilletage pur beurre

NOS VIANDES

Passes vos commandes, vous n'en serez que mieux servi ! Demandez à votre boucher Guilleminot ses "petits secrets de cuisson". Vente au kg.



Nos viandes de bœuf, veau, agneau et porc sont toutes garanties Label Rouge pour vous assurer des produits goûteux et savoureux de qualité supérieure.

Agneau Label Rouge

- Gigot avec ou sans os
- Carré de côtes découvertes et sa noisette de filet

Bœuf Label Rouge

- Blonde d'Aquitaine ou Charolaise
- Rôti de filet de bœuf & Tournedos
- Coeur de rumsteck & Rosbeef extra
- Rosbeef au roquefort & Rosbeef au Foie Gras
- Filet de bœuf en croûte recette Périgourdine & sauce morilles *crû prêt à cuire, à partir de 6 pers.*

Veau Label Rouge

- Filet de veau & noisette de veau
- Rôti de veau farci aux morilles
- Carré de veau & noix de veau

Volailles Fermière Extra

Label Rouge

Toutes nos saucis sont disponibles au litre sur commande. Cuisson des volailles entières sur commande

- Pigeons & Cailles
- Suprême de volaille aux morilles & Suprême de faisán à l'Armagnac
- Rôti de canard au foie gras & Rôti de lapin farci aux morilles
- Dinde, Oie, Chapon fermier
- Suprême de chapon, pintade ou poularde

Volailles : Bresse, fermière

ou Label Rouge

- brisures de truffes - jus de truffes - truffes*
- Dinde
- Poularde
- Chapon
- Poulet

Gibiers

- Chevreuil
- Marcassin

Farces

- Farce de volaille aux morilles & Armagnac
- Farce de volaille au foie gras de canard
- Farce de volaille aux marrons & raisins
- Farce de veau aux champignons



Rendez-vous sur
Guilleminot-traiteur.com !

BRIENNE-LE-CHÂTEAU

28 rue Jean Jaurès - 03 25 92 80 14
guilleminot@wanadoo.fr

Du mardi au samedi : 8h30-12h30 & 15-19h
Le dimanche : 8h30-12h

OUVERTURE POUR LES FÊTES

Les dimanches 24 et 31 décembre,
8h-16h30 (non-stop). Fermeture 17h

FERMETURE

Lundi 25 décembre 2023 & Lundi 1 et mardi 2 janvier 2024
Réouverture boutique le mercredi 3 janvier à 8h30

TROYES

Marché des Écrevoilles,
6 Av. des Tirverts (Pont Sainte-Marie)
03 25 46 75 80 - guilleminot@wanadoo.fr

Du mardi au vendredi : 9h-12h30 & 14h30-18h
Le samedi : 9h-17h30 (non-stop)

OUVERTURE POUR LES FÊTES

Les dimanches 24 et 31 décembre,
8h-16h30 (non-stop). Fermeture 17h

FERMETURE

Lundi 25 décembre 2023 & Lundi 1 et mardi 2 janvier 2024
Réouverture boutique le mercredi 3 janvier à 9h

En plus de notre carte des fêtes

Le Chef Cyril propose...

MENU TRADITION 30€00

Terrine de Canard
au cœur de foie gras
maison

Coquille
Saint-Jacques maison
à gratiner au four

Mignon de Porc
au Noilly Prat
Flan de légumes

Douceur en
Chocolat

MENU TERROIR 39€00

Foie Gras de Canard
mi-cuit &
sa compotée d'oignons

Saumon Fumé maison
Artisanalement dans nos laboratoires

Rôti de Chapon,
farce marrons raisins,
crème aux éclats morilles

Flan de Pomme de terre

Douceur citron &
cœur pistaches

MENU FESTIF 45€00

Cocotte Crèmeux de petits
pois & éclats de Foie gras
Poêlé

Tresse de Lotte et Saumon
aux écrevisses,
Sauce Champagne
Crumble de petits légumes

Ris de Veau poché
crème morilles

ou
Magret d'oie/Canard*
crème morilles.

Couronne de pomme de
terre et fagot Haricots verts

Gourmandises du Pâtissier

*selon arrivages

BRIENNE-LE-CHÂTEAU

28 rue Jean Jaurès - 03 25 92 80 14 - guilleminot@wanadoo.fr

Du mardi au samedi : 8h30-12h30 & 15-19h | Le dimanche : 8h30-12h

OUVERTURE POUR LES FÊTES

Les dimanches 24 et 31 décembre, 8h-16h30 (non-stop). Fermeture 17h

FERMETURE

Lundi 25 décembre 2023 & Lundi 1 et mardi 2 janvier 2024

Réouverture boutique le mercredi 3 janvier à 8h30

TROYES

Marché des Écrevolles, 6 Av. des Tirverts (Pont Sainte-Marie)

03 25 46 75 80 - guilleminot@wanadoo.fr

Du mardi au vendredi : 9h-12h30 & 14h30-18h | Le samedi : 9h-17h30 (non-stop)

OUVERTURE POUR LES FÊTES

Les dimanches 24 et 31 décembre, 8h-16h30 (non-stop). Fermeture 17h

FERMETURE

Lundi 25 décembre 2023 & Lundi 1 et mardi 2 janvier 2024

Réouverture boutique le mercredi 3 janvier à 9h



Afin d'assurer la disponibilité des produits, les commandes sont à passer avant le 20 décembre (12h) pour le 2 et avant le 27 décembre (12h) pour le 31. Au-delà de ces dates, il peut y avoir des ruptures sur certains produits. Acompte de 50% à la commande. Retrait avant 16h dans nos boutiques.

GUILLEMINOT BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR DEPUIS 1967 est une marque de GUILLEMINOT PÈRE & FILS SARL au capital de 57.200€ - NAF 1013B - SIRET 788 397 875 00071 - N° TVA Intracommunautaire FR54 788 397 875