

Apéritifs

Assortiment de canapés	26.00€
Plateau de 30 pièces	
Pain surprise	33.00€
15 pers. saumon et charcuterie	
Assortiment de petits fours salés ...	28.00€
30 pièces	

Entrées froides

Foie gras de canard maison	115.00€/kg
Coquille de crabe / saumon fumé ...	4.25€/pièce
Saumon farci maison	44.95€/kg
Bûche de boudin blanc	39.95€/kg
à la truffe d'été	
Foie gras de canard maison ..	12.50€/pièce
chutney de fruits exotiques et pain brioché	

*Un grand choix de charcuteries vous est proposé
Pâté en croûte, ballotine, boudin blanc maison ...*

Entrées chaudes

Cassolette de Saint-Jacques	5.60€/pièce
aux petits légumes	
Feuilleté de Saint-Jacques	5.10€/pièce
crevettes et petits légumes au curry	
Brochette de Saint-Jacques	10.90€/pièce
4 noix	
Coquille Saint-Jacques	5.10€/pièce
3 noix	
Coquille Saint-Jacques	5.10€/pièce
au beurre d'algues - 3 noix	
Papillote sole et Saint-Jacques.	9.95€ la part
Marmite de cabillaud	9.25€ la part
tomates et basilic	

Accompagnements

Riz sauvage	1.50€ la part
Gratin dauphinois	2.00€ la part
Gratin dauphinois	2.30€ la part
aux éclats de cèpes	
Pomme de terre grenaille	2.00€ la part
Ecrasé de pommes de terre	2.30€ la part
aux champignons	
Galette de légumes confits	2.50€ la part

Grand choix de volailles crues : dinde, chapon, canard, pintade, faisan, caille ...
Pour obtenir une volaille plus savoureuse, pensez également aux farces, aux marrons ou aux morilles...

Plats principaux

Chapon farci* cuit	20.95€/kg
10-12 pers.	
Mini chapon farci cuit*	22.65€/kg
8-10 pers.	
Chapon	8.50€ la part
sauce forestière aux girolles	
Suprême de chapon	10.50€ la part
aux langoustines	
Dinde farcie cuite * ..	19.85€/kg
10-12 pers.	
Pintade farcie cuite*	16.90€/kg
4 pers.env.	
Suprême de pintade farcie ..	8.20€ la part
aux morilles	
Ballottin de chapon	9.95€ la part
farce aux marrons	
Cuisse de canard	8.10€ la part
à l'orange	
Pavé de veau	7.10€ la part
aux girolles	
Mignon de porc rôti	7.10€ la part
au cidre et pommeau	
Suprême de poulet jaune farci .	7.10€ la part
sauce au cidre	

** Découpe de votre volaille
en supplément 3.00€*

*Isabelle, Pascal, ainsi que toute
leur équipe, vous souhaitent de
joyeuses fêtes*

Menus

Menu Fêtes

Trois réductions chaudes

16.95€

☆☆☆

Cassolette de Saint-Jacques

☆☆☆

Suprême de poulet jaune farci,
sauce au cidre

Gratin dauphinois aux cèpes

Menu Gourmand

Réductions apéritives

18.90€

☆☆☆

Coquille de noix de St-Jacques
au beurre d'algues

☆☆☆

Ballottine de pintade
au basilic et tomate confite
Tarte fine de légumes croquants

Menu Plaisir

27.90€

Trio de mini poêlons chauds

☆☆☆

Bûche de foie gras de canard au pain
d'épices et chutney de mandarines

☆☆☆

Suprême de chapon aux langoustines
Farz-du aux deux pommes
et écrasé de patates douces

Afin d'être mieux servis, nous vous
conseillons de commander
jusqu'au vendredi 20 décembre
et vendredi 27 décembre, merci.

La boutique sera ouverte
les lundis 23 et 30 décembre et
les mardis 24 et 31 décembre de
9h00 à 12h30
et de 14h00 à 17h30.

Nos fabrications sont
artisanales élaborées avec
des produits scrupuleusement
sélectionnés, dans un souci
permanent de qualité.

Isabelle et Pascal Guizio
3, rue des Frères Floch
PLONÉVEZ-DU-FAOU

www.charcuterie-guizio.fr

02 98 86 92 03



MAISON GUIZIOU
BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR



MAISON GUIZIOU
BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR

Réveillons 2019

Isabelle et Pascal Guizio
3, rue des Frères Floch
PLONÉVEZ-DU-FAOU
02 98 86 92 03
www.charcuterie-guizio.fr