



MENU MARIAGE
2022

LA GUIGNOISE

TRAITEUR DIEU

92 RUE DE TROYES 77390 Guignes
Tel / 01.64.06.00.27- TEL/01.64.06.05.16

Email : bernard.dieu@wanadoo.fr
site : www.bernard-dieu.fr

Ouverture bureau:

Du mardi au vendredi :
9h à 12h et de 14h à 18h
Le Samedi : de 9h à 12h

Partie boissons :

Soupe champenoise, planteur, Ricard, whisky, porto,
Eau plate, jus d'orange, coca-cola

Partie froide :

Canapés assortis maison :

Tarama, rosette, guacamole sur pains de mie,
Mini pâté croute, toast de foie gras et sa chutney,
Toast de saumon fumé et sa crème citronnée

Navettes assorties :

Mousse de canard, mousse de crabe, et mousse fromage fine herbe

Verrines salées :

Guacamole, tomates séchées, crémeux de foie gras

Mini sandwichs clubs de pains de mie :

Rosette, saumon fumé, jambon blanc, rilette

Partie chaude :

Mini feuilletés maison :

Anchois, saumon fumé et son Aneth, francfort et sa moutarde,
Jambon et son fromage
Saucisses cocktail, mini hamburgers maison
Beignets de crevette, accras de morue, merguez,
Mini pizza et quiche lorraine

Animations poêlées :

Foie gras poêlé, magret de canard aux abricots et miel
Pétoncle crémé au curry, escargots au bleu,
Gambas au piment d'Espelette

PONT NEUF

Foie gras de canard mi-cuit aux fruits secs confits

**

Filet de bar aux petits légumes méditerranéens à l'huile vierge

**

Sorbet et son alcool

**

Lapereau farci aux ris de veau et morilles, braisé dans son jus

Risotto aux pointes d'asperges, haricots verts

**

Brie de Meaux en croustillant et ses éclats de pistache sur ses jeunes pousses

**

Pièce montée et son buffet gourmand

PONT DES ARTS

Cuisse de caille sur lit de mesclun et sa croustade de chèvre

**

Blanquette de noix de st jacques aux morilles

Et son quinoa aux deux couleurs

**

Granité d'orange sanguine au pétillant

**

Magret de canard et sa demi glace au foie gras

Tombé tentation caramélisé, fagot haricot vert

**

Brie pané sur petite verdure avec sa gelée de groseilles

**

Pièce montée et son buffet gourmand

PONT NOTRE -DAME

Assiette fraîcheur

Brochette de magret fume et melon, foie gras de canard, saumon fumé,

**

Dos de cabillaud avec peau infusé au thé noir

Et son caviar d'aubergines

**

Sorbet ananas au rhum

**

Noisette d'agneau rôti

Mousseline de haricots tarbais, jus corsé à l'ail

**

Plateau de fromages et sa verdure

**

Pièce montée et son buffet gourmand

PONT ROYAL

Salade de homard cuit au court bouillon

Marmelade de champignon et légumes d'antan

**

Médailillon de lotte sur lie de vin rouge, pommes vapeurs

**

Sorbet pomme calvados

**

Longe de veau de lait aux morilles et son jus crémeux

Écrasé de pommes de terre et vitelotte, fagot d'haricots verts,

**

Brie pané sur lit de verdure croquant et sa gelée de groseille

**

Pièce montée et son buffet gourmand



PONT DE L'ALMA

Foie gras de canard poêlé et sa poire cuite et son chutney

**

Filet de sole cuit vapeur, aux blettes, cotes Acidulées
Et le vert condiment

**

Sorbet pamplemousse, vodka

**

Magret de canard farci morilles et truffes en cuisson lente
Pomme Anna et sa tomates provençal

**

Fourme d'Ambert aux pistaches sur sa verdure à l'huile de noisette

**

Pièce pontée et son buffet gourmand

PONT ALEXANDRE III

Effilochée de langouste et sa brochette de queues de gambas au thaï sur feuilles de
chêne à l'huile vierge

**

Escalope de ris de veau et son mélange forestier

**

Sorbet et son alcool

**

Filet de bœuf Rossini, sauce périgueux
Soufflé de courgette, tomate provençale

**

Tulipe de chèvre au fruit secs et ses feuilles de roquette

**

Pièce montée et son buffet dessert



PONT DE TOLBIAC

Tartare de saumon et st jacques aux agrumes

**

Noix de st jacques sur sa fine purée de topinambours, jus de persil et croustillant de lard

**

Sorbet et son alcool

**

Ballotine de poularde farci aux morilles et Morteau

Légumes printanier

**

Brie et chèvre sur nid de verdure

**

Pièce montée et son buffet gourmand

MINI MOUSSE :

Mini buffet servi au plat

Jambon blanc, melon, blanc de volaille chip
kiri

Dessert comme les adultes

Bric de jus orange et eau

PONT DE BIR-HAKEIM

BUFFET FROID:

Terrine de Foie gras sur lit de gelée au porto, son toast de pain brioché

**

Fontaine de Sérano et ses quartiers de melon

**

Saucisse sèche, rosette, saucisson à l'ail, andouillette de vire

**

Terrine maison : Rillette de porc, terrine de campagne d'antan

**

Saumon fumé, saumon grawlax

**

Viandes froides :

Carré de bœuf découpé au buffet, médaillon de poularde cuit aux aromates,

Longe de veau en cuisson lente

**

3 Salades composées:

Taboulé à l'oriental, pépinette à l'italienne, riz aux crevettes

**

Condiments : béarnaise, mayonnaise, moutarde

**

Plateau de fromages servis en buffet et ses quelques feuilles

**

Pièce montée et son buffet gourmand

PONT DE GRENELLE

Terrine de foie gras de canard (servie à l'assiette)

**

Jambon de Savoie et ses quartiers de melon

**

Saumon fumé, saumon mariné aux agrumes accompagné d'asperges et sa brousse de chèvre

**

Jambon à l'os découpé en buffet

**

3 Salades composées:

Piémontaise, penne aux tomates confites et courgette,

Champignons à la grecque,

Condiments : béarnaise, mayonnaise, moutarde

**

Sorbet et son alcool

**

Deux plats chauds au choix servi en bain-marie:

Tajine de poulet aux pruneaux et abricots avec sa semoule

Emincé de veau vallée d'auge et son gratin dauphinois

Gratin de fruits de mer et son riz

**

Plateau de fromages (brie, chèvre, conté, fourme d'Ambert)

Et sa roquette au balsamique

**

Pièce montée et son buffet dessert



PONT MIRABEAU

Cocktail dinatoire et son plat chaud servi a table

Partie boissons :

Soupe champenoise, planteur, Ricard, whisky, porto,

Eau plate, jus d'orange, coca-cola

Canapés:

Rosette et sa pointe de beurre,

Guacamole sur pains de mie, Mini pâté crouste,

-Tartine de foie gras et son magret fumé

Pièces chaudes:

Feuilleté au thon et fromage frais, francfort et sa moutarde,

Mini hamburgers au bœuf, mini hot-dog et sa moutarde

Beignets de crevette, accras de morue,

Mini pizza et quiche lorraine

Stand du terroir :

-terrine de campagne maison -terrine de lapin aux noisettes

-rillette de porc maison - Jambon a l os découpé en buffet

- jambon cru de pays

- brochette de melon et pastèque

-saucisse sèche perche découpe sur place

Stand de la mer :

Huitre marennes et sa sauce échalote,

-Crevette de Madagascar, -saumon mariné aux agrumes

PONT MIRABEAU Suite

Animation poêlée:

-Foie gras de canard poêlé,

-poêlé de gambas au piment d'Espelette

-Magret de canard poêlé aux abricots -Escargots au bleu

Panier de légumes (carotte, navet, courgette, radis, concombre)

Et ses sauces

**

Sorbet poire et alcool poire

**

Plat chaud servi à table à choisir :

Pièce de bœuf sauce morilles

Pavé de veau et son croustillant de parmesan

Magret de canard, sauce foie gras

Accompagné de sa garniture

**

Plateau de fromages servi en buffet et ses quelques feuilles

**

Pièce montée et son buffet gourmand

Composition du buffet dessert selon le nombre de convives :

Pièce montée (2 choux par personne)

Fraisier, croustillant chocolat,

Entremet poire caramel, foret noire,

Framboisier,

Babas au rhum, mousse chocolat,

Salade de fruits de saison, riz au lait et ses raisins au rhum,

Fontaine au chocolat et ses fruits frais (supplément 6 € par personnes)



Tarif

Prix du menu par personne ttc

LA GUIGNOISE 92 rue de Troyes 77390 GUIGNES
TEL : 01.64.06.00.27- TEL : 01.64.06.05.16 EMAIL : bernard.dieu@wanadoo.fr
837556687r.c.s Melun

Nos repas

- PONT NEUF : 81.20€
- PONT NOTRE -DAME : 83.40€
- PONT DE L ALMA : 77.80€
- PONT DE TOLBIAC : 79.80€
- PONT DES ARTS : 76.50€
- PONT ROYAL : 81.20€
- PONT ALEXANDRE III : 81.80€
- Mini mousse 15 (jusqua 12 ans)

Nos buffets :

- PONT DE BIR-HAKEIM : 55€ - PONT DE GRENELLE : 76.80€

Notre cocktail dinatoire et son plat chaud servi a table :

- PONT MIRABEAU : 78.40€

Possibilité de prendre 1 seul entrée dans votre repas
Possibilité de mixer votre menu entre les différent plats proposer

Nos prix comprennent :

Le vin honneur,

La cascade de champagne (champagne reste à votre charge sans droit de bouchon)

Eau plate et pétillante,

Nos boissons sont Calculées en fonction du nombre d'invités

Le vin blanc servi au verre, vin rouge, rosé, Sont servis pendant le repas et ce jusqu'au service du champagne.

En supplément le personnel de service et cuisine :

La vaisselle, le nappage et serviette blanche compris dans le service

Maitre d'hôtel : 200€ (1 jusqu'à 100 pers)

Serveur : 180€ (pour 20 à 25 pers)

Cuisinier : 180€ (1 jusqu'à 100 pers)

Commis de cuisine : 160€ (1 jusqu'à 100 pers)

Supplément vin d'honneur :

(Pour les personnes n'assistant pas au repas) 30€



La Guignoise

Vous propose ses salles de location



ENTREE



ACCES TERRASSE



TERRASSE



Petite salle



Grande Salle



-nos tarifs de location avec notre service traiteur:

Comprenant Tables ovales de 10 personnes

Et ses chaises

- Salle de l'amirauté ; de 30 à 100 pers assises : 1100 €

- Salle de la capitainerie ; 30 pers assises : 600€

Possibilité de privatiser les deux salles

-nos tarifs de location sans prestation:

Comprenant Tables ovales de 10 personnes

Et ses chaises

- Salle de l'amirauté ; 100 pers assises : 1400 €

Rendues en l'état

Conditions général de vente

Toute commande implique l'acceptation entière et sans réserve de la présente condition générale de vente :

Confirmation, modification et annulation de commandes :

LA GUIGNOISE 92 rue de Troyes 77390 GUIGNES
TEL : 01.64.06.00.27- TEL : 01.64.06.05.16 EMAIL : bernard.dieu@wanadoo.fr
837556687r.c.s Melun



LA GUIGNOISE

-Traiteur Dieu Bernard et Chrystel

92 rue de Troyes 77390 Guignes

Tel : 01.64.06.00.27- port : 06.07.16.34.93

Email : bernard.dieu@wanadoo.fr – site : www.bernard-dieu.fr

Ouverture bureau:

Reçois sur rendez vous

Du mardi au vendredi : 8h à 12h et de 14h 18h

Samedi: 9h à 12h