



Goffset 2ep t Fvffet 2ep t dE ff iset Gocku ilt
Go ection Ku - a -'



3US S EØK

- 1. Qui sommes-nous ?**
- 2. Nos conditions de commande**
- 3. Nos Engagements**
- 4. Nos Coffrets Repas**
- 5. Nos Buffets**
- 6. Nos Cocktails**
- 7. Nos Boissons**
- 8. Nos Services**
- 9. Nos conditions Générales**

! 1508US 8 K3 TU53



Maison Guillot Traiteur : l'histoire d'une passion familiale

Maison Guillot Traiteur est née du rapprochement de deux savoir-faire complémentaires : La Tourelle et AN Cocktails. Notre histoire commence dans les années 1980 avec l'ouverture d'un restaurant gastronomique sur les bords de Marne à Maisons-Alfort.

- **1978** : Création du restaurant gastronomique familial sur les bords de Marne à Maisons-Alfort
- **1992** : Création du service Traiteur
- **2006** : Construction d'un laboratoire traiteur conçu avec les services vétérinaires
- **2007** : La Tourelle se consacre à 100% à la livraison en entreprise et aux réceptions en salles extérieures
- **2017** : Duplessy Traiteur, fort de 25 ans d'expérience part à la retraite, La Tourelle reprend son portefeuille clients
- **2024** : Fusion avec AN Cocktail, experts des mariages, repas sur bateaux, salles, fermes, châteaux depuis 40 ans
- Déménagement à Brie Comte Robert dans des locaux de 950 m²
- La Tourelle Traiteur et AN Cocktail se réinventent et deviennent MAISON GUILLOT TRAITEUR

Aujourd'hui, Maison Guillot Traiteur représente l'union parfaite entre l'expertise d'AN Cocktail dans les événements pour particuliers (mariages, célébrations familiales) et le savoir-faire de La Tourelle Traiteur auprès des entreprises et collectivités. Installés à Brie-Comte-Robert en Seine-et-Marne, nous conjugons 73 ans d'expérience cumulés pour offrir le meilleur de la cuisine traditionnelle française à tous vos événements en Île-de-France.

- TU3GUTI @OT3IKGUS SETIK3KT5TGR&U5KT5TGU5VIKLØ

Coffrets Repas

- ✓ 48h00 avant 12h00 (jours ouvrés)
- ✓ Pour les commandes le jour même, appeler notre service Commercial pour connaître la composition du Coffret du jour (30.00€ HT)
- ✓ Créneau de livraison de 10h00 à 12h30 pour le midi et De 14h00 à 17h00 pour l'après midi ou soir
- ✓ Le week-end, créneau de 10h00 à 12h30
- ✓ Minimum de 5 Coffrets Repas



Cocktails

- ✓ 48h00 avant 12h00 (jours ouvrés)
- ✓ Pour les commandes, passé ce délai, appeler notre service Commercial pour connaître la disponibilité
- ✓ Créneau de livraison de 10h00 à 12h30 pour le midi et de 14h00 à 17h00 pour l'après midi
- ✓ Le week-end, créneau de 10h00 à 12h30
- ✓ Minimum de 15 Personnes



Buffets

- ✓ 48h00 avant 12h00 (jours ouvrés)
- ✓ Pour les commandes, passé ce délai, appeler notre service Commercial pour connaître la composition et le prix
- ✓ Créneau de livraison de 10h00 à 12h30 pour le midi et de 14h00 à 17h00 pour l'après midi
- ✓ Le week-end, créneau de 10h00 à 12h30
- ✓ Minimum de 15 Personnes

Petits Déjeuners et Pauses

Nos petits déjeuners et pauses ne sont plus dans notre catalogue mais ce n'est pas un adieu !
Nous pouvons vous en fournir en complément de vos déjeuners ou diners mais également sur de grosses journées qui se déroulent chez vous ou ailleurs sur un minimum de 30 personnes.

Gommenu

Sur Internet : www.maisonguillot-traiteur.fr

Par téléphone : 01 49 81 95 54 ou 01 64 05 89 97

Par mail : info@maisonguillot-traiteur.fr



1 v nd

Du Lundi au Vendredi de 9h00 à 17h30



Nous sommes convaincus que l'excellence culinaire va de paire avec une démarche responsable. Nos engagements environnementaux et qualitatifs guident chacune de nos actions.

✓ **Produits de saison**



Notre carte évolue au fil des saisons (3 fois par an) pour vous proposer des produits à leur apogée gustative.

✓ **Origine française privilégiée**



Nous sélectionnons soigneusement nos fournisseurs en favorisant les producteurs locaux et français pour soutenir l'économie locale.

✓ **Packaging écoresponsable**



Nos matériaux d'emballage sont recyclés, recyclables et produits en France. Nous utilisons des bocaux en verre français pour recyclage.

✓ **Livraison électrique**



Depuis septembre 2023, nous privilégions notre véhicule électrique pour tous nos déplacements.

✓ **Cuisine maison**



Nos plats sont élaborés dans notre laboratoire de Brie Comte Robert, garantissant fraîcheur et qualité.

✓ **Menus adaptés**



Nous proposons des options vegan, sans gluten et des produits Bio pour répondre à tous les besoins.

✓ **Un savoir-faire à toutes les échelles**

Maison Guillot Traiteur vous accompagne pour tous vos événements, du déjeuner d'affaires aux grandes réceptions, avec la même exigence de qualité et le sens du détail.



, TU3 GULL2K4 3 2KVE 3
3vpes Tovxe e
Ret Foc vBtonude 2K4 U52



Coffret Bocal Volaille

28.20 € HT/Pers

Panna Cotta Italienne
(Tomate, roquette, bille mozzarella)

Filet Poulet et Salade Terre et Soleil
(Quinoa, riz Brun, Fèves, Tomate, Chou Frisé)

Fromage

Fraises à la Chantilly



Coffret Bocal Veau

28.75 € HT/Pers

Rillettes de Thon Echalote et
Pêche rôtie

Veau et Salade de
Risoni, Riz Noir et Petits Légumes

Fromage

Crème Dessert et Coulis Fruits Rouges



Coffret Bocal Poisson

28.30 € HT/Pers

Salade de Boulgour, Quinoa et
Petits Légumes

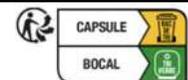
Dos de lieu Noir et
Légumes du soleil

Fromage

Mousse citron et Spéculos

Tous nos Plateaux Repas contiennent 1 Boule de Pain, 1 Gobelet, 1 Micro beurre et 1 kit Couverts avec du sel et du poivre.
Option 1.00€ HT pour la bouteille Vittel 50cl

Pour préserver l'environnement, nous ne faisons plus de collecte de bocaux : moins de trajets, moins d'émissions. Pensez à les recycler



Ret Goffseut 3p ci vB



Coffret Bocal Végan

28.90 € HT/Pers



Caviar D'Aubergine Tomate et Salade

Fallafel et

Salade de Boulgour Méditerranéenne

Salade Verte

Ananas



Coffret Pulpe Sans Gluten

27.40 € HT/Pers



Dés de Betteraves et Feta

Poulet et ses Petits Légumes Verts

Fromage

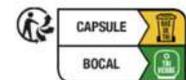
Fruit Frais

*Trace Eventuelle de gluten par farine volatile

Tous nos Plateaux Repas contiennent 1 Boule de Pain, 1 Gobelet, 1 Micro beurre et 1 kit Couverts avec du sel et du poivre.

Option 1.00€ HT pour la bouteille Vittel 50cl

Pour préserver l'environnement, nous ne faisons plus de collecte de bocaux : moins de trajets, moins d'émissions. Pensez à les recycler



Ret Goffseut Vlpet



Coffret Pulpe Volaille

27.80 € HT/Pers

Salade de pâtes Bella Ciao
(Pâtes, tomates cerises, mozzarella et Olives)

Poulet Rôti et Pommes Grenaille

Fromage

Tarte au Chocolat



Coffret Pulpe Bœuf

28.50 € HT/Pers

Pétale de Melon et Jambon de Vendée

Rôti de Bœuf et Aigrillade
Salade de Riz Camarguaise

Fromage

Clafouti à la Cerise Griotte



Coffret Pulpe Poisson

28.95 € HT/Pers

Tartare de Concombre et Gravlax de
Saumon

Steak de Thon et
Conchiglies aux Légumes Provençaux

Fromage

Profiteroles

Tous nos Plateaux Repas contiennent 1 Boule de Pain, 1 Gobelet, 1 Micro beurre et 1 kit Couverts avec du sel et du poivre.

Option 1.00€ HT pour la bouteille Vittel 50cl

TU3F5LLK43

Fvffeulsoid

28.95 € HT/Pers

Chiffonnade de Melon et Jambon de Vendée
Salade Boulgour, Quinoa et Petits Légumes
Quiche Méditerranéenne

Rôti de Bœuf et sa sauce
Filet de lieu Noir et sa sauce
Rapée de Carottes et Dés de Féta

Plateau de Fromages

Clafouti à la Cerise Griotte
Chou à la Vanille



Fvffeus nge I ebovu

31.90 € HT/Pers

Tartare de Concombre et Saumon

Taboulé

Panna Cotta à la Tomate, Roquette et Mozzarella

Mini Bagel de Saumon

Mini Brochettes de Poulet au saté

Mini Brochettes de Crevettes

Plateau de Fromages Prédécoupés

Tarte au Chocolat
Assortiment de Mignardises

Fvffeulinges Lood

29.95€ HT/Pers

Macédoine de Légumes et son Saumon
Chiffonné
Salade de Pennes au Pesto et Mozzarella

Madeleine Salée
Club Sandwich au thon
Croque aux Légumes
Mini Bagel au Saumon
Cookie Parmesan et Basilic

Planche de Charcuteries
Planche de Fromages

Panna Cotta Coulis Fruits Rouges
Mini Cannelé



Fvffeut Exec Vestonnel de 3es xice

FvffeuGh vd

39.75 € HT/Pers

Déclinaison de Crudités
Toast du Primeur au Chèvre
Salade Forestière Ail & Fines Herbes

2 Plats Chauds au Choix :

Brandade de Morue
Parmentier de Canard
Cassolette de la Mer
Risotto au Saumon
Tartiflette
Bœuf Carottes
Bœuf Bourguignon
Blanquette de Veau

l'Accompagnement des mets se fera en fonction
de votre sélection

Plateau de Fromages

Assortiment de Tartes
(chocolat, citron meringuée, pommes, etc)

Pains et Condiments

Matériel en Dur

FvffeuMsi de v Fs teso

40.00 € HT/Pers

Trilogie Asiatique (Yakitori, Samoussa, Gyoza)

Verrine de Mirepoix

Taboulé

1 Grillade au Choix :

1 Côte de Bœuf pour 6 Personnes

Ou

Trilogie du Boucher

(Merguez, Chipolata et Chorizo)

Pommes Grenaille Rôties

Plateau de Fromages

Salade Verte

Corbeille de Fruits

4 Mignardises par Personne

Pains et Condiments

Matériel en Dur



? TU3 GUGGAEØ3

Cocktail - 5 Pièces

8.05€/Pers

3 Pièces Salées

- Canapé au Saumon Fumé sur son Nuage de Boursin Saupoudré de Raifort
 - Mini Canelé Salé
- Sphère Chèvre et Tomatade

2 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini Tropézienne, Mini Moelleux, Tartelette aux Fruits, etc.)

Cocktail - 12 Pièces

21.45€/Pers

8 Pièces Salées

- Canapé au Saumon Fumé sur son Nuage de Boursin Saupoudré de Raifort
 - Mini Canelé Salé
- Sphère Chèvre et Tomatade
- Moelleux aux Olives, Caviar de Tomates et Olives Noires
 - Briochette au Poulet Curry
 - Bagel au Saumon
 - Canapé à la Crevette
- Macaron au Foie Gras et Pomme
 - Wrap's

4 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini Tropézienne, Mini Moelleux, Tartelette aux Fruits, etc.)

Cocktail - 8 Pièces

14.25€/Pers

5 Pièces Salées

- Canapé au Saumon Fumé sur son Nuage de Boursin Saupoudré de Raifort
 - Mini Canelé Salé
- Sphère Chèvre et Tomatade
- Moelleux aux Olives, Caviar de Tomates et Olives Noires
 - Briochette au Poulet Curry

3 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini Tropézienne, Mini Moelleux, Tartelette aux Fruits, etc.)



Cocktail I jevn wise ov I in wise

Cocktail - 18 Pièces

30.70€/Pers

14 Pièces Salées

- Canapé au Saumon Fumé sur son Nuage de Boursin Saupoudré de Raifort
 - Mini Canelé Salé
- Sphère Chèvre et Tomatade
- Moelleux aux Olives, Caviar de Tomates et Olives Noires
 - Briochette au Poulet Curry
 - Bagel au Saumon
 - Canapé à la Crevette
 - Macaron au Foie Gras et Pomme
 - Wrap's
- Assortiment de Canapés Végétariens (4/pers)
 - Pyramide Tomate Basilic

4 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini Tropézienne, Mini Moelleux, Tartelette aux Fruits, etc.)

Cocktail - 20 Pièces

35.55€/Pers

16 Pièces Salées

- Canapé au Saumon Fumé sur son Nuage de Boursin Saupoudré de Raifort
 - Mini Canelé Salé
- Sphère Chèvre et Tomatade
- Moelleux aux Olives, Caviar de Tomates et Olives Noires
 - Briochette au Poulet Curry
 - Bagel au Saumon
 - Canapé à la Crevette
 - Macaron au Foie Gras et Pomme
 - Wrap's
- Assortiment de Canapés Végétariens (4/pers)
 - Pyramide Tomate Basilic

- Moelleux aux Poivrons, Fromage Frais de Chèvre et sa Tomate Séchée

4 Pièces Sucrées

- Assortiment

(Mini Tropézienne, Mini Moelleux, Tartelette aux Fruits, etc.)

Votre Budget de G n p t Gocku ilt 3 1 t



Coffret du Potager Végétarien

20 Pièces – 26.00€ HT

40 Pièces – 51.50€ HT

- Burger crème de Coriandre et Yuzu
- Club Sandwich aux Légumes
- Cake aux Oignons
- Financier à la Tomate
- Etc

Coffret Dégustation (à réchauffer)

20 Pièces – 31.75€ HT

40 Pièces – 60.50€ HT

- Assortiment de Mini Feuilletés, Cakes, Tartelettes, Gougères etc.
(Composition en fonction de la saison)



Verrines Salées

12 Pièces – 27.90€ HT

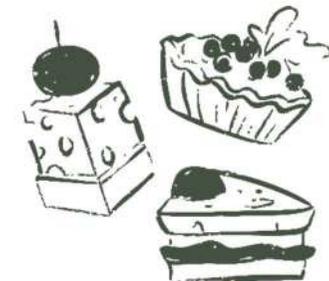
24 Pièces – 54.75€ HT

- Tartare de Saumon et Crème d'Aneth
- Crevette au Guacamole et Vinaigre d'Agrumes
- Magret de Canard Fumé et Tomate Cerise

Coffret du Fromager

50 Pièces – 66.50€

Eventail de Fromages Affinés et Pains



Coffret du Charcutier

50 Pièces – 59.00€

Assortiment de Charcuteries

Votre Bûche de Noël Gignante Gochu 31 t



Coffret Charmant

20 Pièces – 33.50€ HT

40 Pièces – 67.00€ HT

- Canelé Salé
- Pyramide Tomate Basilic
- Macaron au Foie Gras et Pomme
- Canapé au Saumon Fumé sur son Nuage de Boursin Saupoudré de Raifort

Coffret Exquis

20 Pièces – 41.50€ HT

40 Pièces – 83.00€ HT

- Sphère Chèvre et Tomatade
- Macaron à la Figue, Thym et Chèvre
- Bagnat au Poulet et Curry
- Moelleux aux Olives, Caviar de Tomates et Olives Noires



Coffret Fraîcheur

20 Pièces – 40.25€ HT

40 Pièces – 80.50€ HT

- Canapé à la Crevette
- Moelleux aux Poivrons, Fromage Frais de Chèvre et Tomate Séchée
- Bagel au Saumon Fumé
- Wrap's

Pain Surprise Maison

50 Pièces – 35.00€

Charcuteries, Saumon Fumé, Tartare de Légumes et Fromage

Votre Bûche de Noël Gâteau Gâteau à la Vanille



Coffret Douceur

20 Pièces – 24.50€ HT

40 Pièces – 49.00€ HT

- Mini Canelé
- Tartelette Citron Meringuée
- Mini Tropézienne
- Mini Paris Brest



Coffret Friandise

20 Pièces – 26.50€ HT

40 Pièces – 53.00€ HT

- Mini Tropézienne
- Mini Moelleux Chocolat
- Mini Paris Brest
- Tartelette à la Framboise

Coffret Gourmandise

20 Pièces – 25.50€ HT

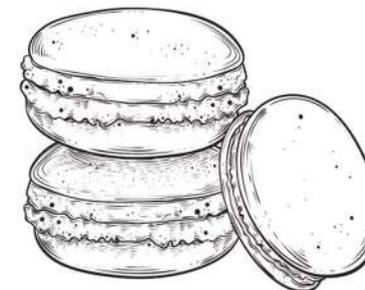
40 Pièces – 51.00€ HT

- Eclair au Café
- Mini Moelleux au Chocolat
- Mini Macaron
- Tartelette à la Framboise

Mini Macaron (La pièce) – 1.60€ HT

Mini Canelé Bouchée (La Pièce) – 1.20€ HT

Brochettes de Fruits de Saison (30 Pièces) – 36.00€ HT



11 TU3FU33UT3

Boissons Alcoolisées

(De type vin)

Champagne et crémant

Xavier Laluc 0.75L	23.90€ HT
Moët & Chandon 0.75cl	50.95€ HT
Crémant 0.75L	9.95€ HT

Cidre

Doux 0.75L	4.90€ HT
Brut 0.75L	4.90€ HT

Vin blanc

Bordeaux Blanc 0.75L	9.50€ HT
Chablis Saint Claire 0.75L	17.50€ HT

Vin rouge

Bordeaux Lamothe 0.75L	10.00€ HT
Saumur Champigny 0.75L	13.00€ HT
Brouilly 0.75L	11.00€ HT

Rosé

Côtes de Provence 0.75L	13.50€ HT
-------------------------	-----------

Boissons Soft

Eau

Cristaline 1.5L	1.90€ HT
Badoit 1L	3.75€ HT
Vittel 50 cl	1.00€ HT
Badoit 50 cl	1.50€ HT

Jus de fruits

Jus d'Oranges 1L	4.50€ HT
Jus Multifruit 1L	4.90€ HT
Jus de Pommes 1L	4.50€ HT

Soda

Coca Cola 1L	3.50€ HT
Coca Cola zero 1L	3.20€ HT
Ice Tea 1.25L	3.50€ HT
Oasis 2L	4.15€ HT

Boissons Alcoolisées

(De type apéritif)

Bière

Heineken 5L	30.00€ HT
Heineken 33cl	1.80€ HT

Alcool apéritif

Whisky Grant 1.00L	26.50€ HT
Ricard 1L	30.00€ HT
Crème de Cassis 1L	13.50€ HT

Cocktail

Sangria 1L	17.95€ HT
Soupe Champenoise 1L	18.00€ HT
Punch	16.95€ HT

é TU3 3K26 QK3

RK S E4 K2 QR

- Petit Déjeuner Jetable (Par lot de 10 Personnes) 4.50€ HT
(Gobelets, Touillettes, Sucres Individuels, Dosettes de Lait, Tasses à Café et Thé, Serviettes en Papier)
- Petit Déjeuner en Porcelaine (Prix par personne) 3.50€ HT
(Tumbler, Complet à Café et Thé, Sucres Individuels, Dosettes de Lait et Serviettes en Papier)
- Brunch en Jetable (Prix par Personne) 2.50€ HT
(Gobelets, Touillettes, Sucres Individuels, Dosettes de Lait, Tasses à Café et Thé, Serviettes en Papier, Kit couverts et Assiettes)
- Brunch en Porcelaine (Prix par personne) 7.30€ HT
(Tumbler, Complet à Café et Thé, Sucres Individuel, Dosettes de Lait et Serviettes en Tissus, Assiettes, Fourchette, Cuillère et Couteaux)
- Buffet et Repas Servis à l'assiette Matériel Jetable (Prix par Personne) 4.00€ HT
(Gobelet, Assiettes, Kit Couverts, Couverts de Service et Serviettes Jetables)
- Buffet et Repas Servis à l'assiette en Porcelaine (Prix par Personne) 8.00€ HT
(Verres à Vin et Eau, Jeux d'assiettes et Couverts, Serviettes en Tissu, Couverts de Service et Complet à Café)
- Verrerie (Prix par personne) 2.50€ HT
(Tumbler, Verre à vin OU Flûte à Champagne et Serviettes en Papier)

RK VK23U TTKRI K 3K26 QK

- Maître d'Hôtel pour 06h00 de Vacation – 280€ HT
- Cuisinier pour 06h00 de Vacation – 280€ HT
- Heure supplémentaire non prévue – 50.50€ HT (par heure et par personne)
- Coffret repas par personnel de service – 22.50€ HT

TU3 GUTI QQT3 MKTK2ERK3

- Tous les prix de notre catalogue sont exprimés en H.T.
(En cas de changement de taux de TVA, le taux appliqué sera celui en vigueur au jour de la livraison de votre commande).
 - Un acompte de 30 % sera exigé pour réserver votre prestation et ne pourra être remboursé en cas d'annulation.
 - Pour une première commande, le règlement sera demandé lors de la livraison (*par chèque ou espèce dans la limite de 1000€*) ou au préalable (virement)
 - Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte que dans un délai de 8 jours suivant la facturation et à la stricte condition d'avoir fait l'objet d'une réclamation écrite préalable.
 - Toute commande directe par téléphone ou par email doit être confirmée par nous-même, ce qui atteste de la prise en compte de votre prestation. En l'absence de cette confirmation, merci de nous contacter.
 - Les devis devront impérativement être retournés avec votre mention "bon pour accord" par email dans les délais indiqués.
 - Il est possible d'ouvrir un compte Entreprise avec l'accord de la direction de la Tourelle avec paiement sous 30 jours net (ou 30 jours date de facture).
 - Les Prix peuvent être modifiés sans préavis, en fonction d'événements exceptionnels indépendants de notre volonté.
 - Veillez à l'exactitude et à la précision de vos coordonnées. Toute information erronée engendrant un retard de livraison ne pourra être imputé à La Tourelle.
 - Dans le cas où vous seriez absents dans le créneau de livraison prévu, notre livreur ne pourra patienter. Une livraison au tarif 'Express' (double) sera à nouveau assurée en fin de tournée, sans garantie d'horaires.
 - Pour des livraisons avec accès compliqué ou sans ascenseur, des frais de manutention seront facturés.
 - Toute commande doit être vérifiée par le client lors de la livraison. La signature du bon de livraison atteste de la conformité, de l'acceptation pleine et entière des produits livrés, ainsi que de leur transfert de propriété.
 - La Tourelle ne prendra en compte que les réclamations formulées par écrit et de façon détaillée à réception de commande. Un appel téléphonique à réception de la commande peut nous permettre de réagir à un oubli ou toute autre cause de litige.
 - Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être reprise ni échangée.
- Respectez les conditions de conservation (+ 3°C). Les produits sont à consommer le jour de la livraison.
- En cas de fortes températures, des boîtes isothermes (facturées 15€ ht/boîte) sont proposées. Elles permettent de prolonger de quelques heures la conservation des produits et doivent être demandées par le client.
 - Pour des cas d'allergies alimentaires, il est impératif de nous contacter par écrit, en nous précisant la nature de l'allergie. Des menus sans gluten, sans lactose et végétarien sont disponibles.
 - L'appellation des vins et les Millésimes peuvent être modifiés selon nos réserves.
 - La durée de vacation minimum d'un maître d'hôtel est de 6 heures, elle inclut l'installation et le débarrassage.
 - Photos non contractuelles.
 - Une commande peut être annulée ou modifiée sous 3 jours francs et ouvrables. Pour être valable, vous devrez nous confirmer votre modification, par email.
 - Toutes les commandes passées le jour même ou en dehors des délais indiqués en page 20 ne peuvent être annulées et seront facturées en intégralité.
 - La responsabilité de La Tourelle, ou de ses partenaires, ne peut pas être engagée en cas d'inexécution ou de retard dans l'exécution de l'une ou de plusieurs obligations contenues dans le présent contrat résultant d'un cas de force majeure. Sont considérés notamment comme cas de force majeure les intempéries exceptionnelles, les catastrophes naturelles, les incendies et inondations, la foudre, les surtensions électroniques, les attentats, les grèves et les restrictions légales ou réglementaires à la fourniture de services de télécommunications, et tout autre événement de force majeure ou cas fortuit au sens de l'article 1148 du Code civil.
 - Toutes commandes impliquent l'adhésion à nos conditions générales de vente.



Maison
GUILLOT
TRAITEUR

INFO@MAISONGUILLOT-TRAITEUR.FR

01 49 81 95 54