



Guzman et Délices

Traiteur Lyon



Trois gammes de menus livrés : 2018

Menu business

Menu Tradition

Menu Prestige

Menu business

29 € / personne

Un menu avec plusieurs touches d'originalités, des senteurs et des mélanges raffinés

1 entrée au choix parmi

Mousseline de homard et gambas, bisque d'écrevisses pattes rouges

Ou

Asperges vertes sauce hollandaise, jambon cru et tuile de parmesan

Ou

Saumon fumé et crème de raifort, mesclun de salade et toast grillé

1 plat choix parmi

Suprême de poulet jaune aux épices douces, pomme de terre ratte et légumes fanes

Ou

Filet de Merlu crème de lentilles du Puy, écrasé de pommes de terre vitelotte

1 fromage au choix parmi

Fromage blanc au miel du Bourbonnais Apiculteur Gérard à BILLEZOIS

Ou

Reblochon et comté affiné noix et mesclun de salade

1 Fraîcheur au choix parmi

Gros macaron framboises, chantilly et éclats de marrons

Ou

Feuillantine aux poires, ganache onctueuse au chocolat

Ou

Soupe de fruits du moment à la verveine feuille

Menu Tradition

36 € / personne

Un menu et des recettes de tradition, pour vos convives.

Ce menu allie la tradition et les nouvelles techniques de présentation

1 entrée au choix parmi

Langoustine rôtie, tartare de légumes, crème d'asperges vertes

Ou

Ballotin de volaille au foie gras, doucette vinaigrette à l'huile de noisette

Ou

Millefeuille de légumes de printemps, ris de veau croustillant, émulsion à l'anis étoilé

1 plat au choix parmi

Magret de canard glacé sur la peau, déglacé au vinaigre de framboise, asperges vertes et polenta dorée

Ou

Pavé de veau aux morilles et girolles, Méli-mélo de légumes et gratin

Ou

Dos de saumon rôti sauce vierge Primavera, gousses d'ail roses, petites mêlées de légumes à la lyonnaises

1 fromage au choix parmi

Demi Saint Marcellin de la Mère Richard, mesclun de salade vinaigrette balsamique

Ou

Assiette de nos Régions : reblochon, comté, ¼ Saint Marcellin

1 Fraîcheur au choix parmi

Fruits des vergers de Chasselay confits en verrine, sauce chocolat

Ou

Entremet chocolat feuillantine praliné, tuile d'amandes à la praline rose, crème anglaise

Ou

Gâteau sablé émincé de fruits et chantilly, beurre caramel salé

Menu Prestige

47 € / personne

L'élégance autour
des mets et un
savoir-faire
gastronomique.

1 entrée au choix parmi

Croustade de champignons et escalope de foie chaud, truffes noires émincées

Ou

Queue de homard en habit vert

Ou

Bavarois de volailles de Bresse aux morilles, sauce au Noilly Prat

1 plat au choix parmi

Demi-pigeonneau Souvaroff, écrasé de légumes oubliés

Ou

Filet de bœuf Charolais et escalope de foie gras chaud, sauce périgourdine, premiers légumes primeurs

Ou

Brochette de Noix de Saint Jacques, sauce champagne et risotto croustillant

1 fromage au choix parmi

Demi Saint Marcellin de la Mère Richard, mesclun de salade vinaigrette balsamique

Ou

Charolais frais à la ciboulette, pains aux noix et raisins

Ou

Assiette de nos Régions : reblochon, comté, ¼ Saint Marcellin

1 dessert au choix parmi

Millefeuille de framboises, Chiboust à la vanille Bourbon, sorbet fruits rouges

Ou

Fraises et framboises au coulis de fruits rouges, glace vanille Bourbon

Ou

Royal chocolat, sauce lactée caramel beurre salé



Guzman et Délices

Traiteur Lyon



Vos interlocuteurs



Florence

et

Christian GUZMAN

Par mail administratif: fguzman@guzmanetdelices.fr

Par téléphone : 04 72 19 77 05

Par mail: cguzman@guzmanetdelices.com

Par téléphone : 06 07 15 51 07