

# Spécial Soirée entre amis

## Fondue - Raclette - Pierrade



jusqu'au 31 mai



# Pierrade

400 gr d'Emincé de Boeuf  
400 gr d'Emincé de Porc  
400 gr d'Emincé de Dinde  
*300 gr de Mayonnaise*

Pour 6  
personnes  
**21,90 €**

**3,65 €**  
par pers.



# Plancha

300 gr d'Emincé de Boeuf  
300 gr d'Emincé de Dinde  
300 gr d'Emincé de Porc  
300 gr d'Emincé de Veau  
300 gr d'Emincé de Magret de Canard

Pour 6/8  
personnes  
**34,90 €**

**4,36 €**  
par pers.

*300 gr de Mayonnaise*





# Raclette Montagnarde

- 6 Tranches de Jambon Blanc
- 6 Tranches de Jambon Sec Italien
- 6 Tranches de Bacon Fumé
- 6 Tranches de Rosette de Lyon
- 6 Tranches Viande de Grisons
- 6 Tranches de Pancetta

- 500 gr de Fromage à Raclette
- 500 gr de Morbier
- 1 Bouteille de Vin Rosé Offerte



Pour 6  
personnes  
**34,90 €**

Prix sans  
fromage  
= 25 €

**4,36 €**  
par pers.



# Fondue 15,90 €\*

Boeuf coupé (500gr)  
Volaille coupée (500gr)

*1 Bouteille de vin blanc  
ou 1 bouteille de vin rouge*



## Offre spéciale\*

**2 colis : ~~31,80€~~ 29,90€**

# Idée Recette *Fondue Vigneronne au vin rouge*



**Préparation :** 20 min

**Cuisson :** 35 min

200 g de boeuf par personne

1 bouteille de vin rouge (*type Pinot noir d'Alsace ou vin rouge léger*)

1 oignon - 1 échalote - Ail

Herbes de Provence - Thym -

Laurier - Champignon de Paris -

Lardons - Farine -

1 pomme de terre par personne

Couper la viande en dés.

Dans le caquelon, verser 1 litre de vin, ajouter l'oignon, l'ail, l'échalote, les herbes, (tout ce qui vous plaît pour aromatiser le vin).

Avant de passer à table, faire frémir le contenu sur le gaz avant de le porter sur le réchaud.

### **Idée d'accompagnement :**

Couper les pommes de terre en deux, les mettre au four, environ 1/2 heure.

Pour la sauce (préparer à l'avance, la faire réchauffer pendant que les pommes de terre cuisent, c'est meilleur un peu confit) ;

Laver et émincer les champignons ;

Faire revenir les lardons puis ajouter un peu de farine en remuant le tout pour bien les enrober. Ajouter 2 verres de vin, saler, poivrer. Ajouter une échalote et une gousse d'ail émincées. Porter à légère ébullition, intégrer les champignons et réduire le feu afin de laisser mijoter doucement.

Servir la sauce sur les pommes de terre, la maintenir au chaud.

Faire cuire les morceaux dans le vin et servir avec diverses sauces comme pour la fondue Bourguignonne.



### **Brienne-le-Château**

28, rue Jean Jaurès

10500 Brienne-le-Château

**Tél. : 03 25 92 80 14**

reservation@guilleminot-traiteur.com

### **Troyes/Marché Ecrevolles**

6, avenue des Tirverts

10150 Pont Sainte-Marie

**Tél. : 03 25 46 75 80**

troyes@shopndrive.fr

**Saveurs à Partager entre amis - [www.guilleminot-traiteur.com](http://www.guilleminot-traiteur.com)**