

# LES PAINS

## CAMPAILLOU

Mélange de farine tradition et levain de seigle. *Pain de caractère à servir avec de la charcuterie, des plats en sauce, du gibier.*

## CURRY, CÉRÉALES ET GRAINES DE COURGE

Farine de blé, farine d'orge, farine de seigle, curry, graines de courges, tournesol, lin brun, sésame. *Pain de caractère, très parfumé.*

## CAMPAGNE ABRICOT ET NOISETTE

Mélange de farine de tradition, levain de seigle, abricot moelleux et noisette grillée. *Pain de caractère gourmand à servir avec le foie gras, fromages.*

## GERMANIK

Mélange de farine de tradition, orge et malt d'orge torréfié, et mélange de graines (Tournesol, lin brun et lin jaune sésame). *Idéal pour les fruits de mer, saumon fumé.*

## BLÉ PAYSANS

Farine issue de variétés anciennes de blés T80 écrasés à la meule. *Pain de caractère à servir avec du fromage, de la charcuterie ou plats en sauce.*

## BAGUETTE TRADITION

Farine de tradition française fermentation de 36 heures relevant le goût. *Baguette croquante et gourmande à servir à tout moment du repas.*

## PETIT ÉPEAUTRE

Farine de petit épautre, farine de blé T80. *Pain rustique pauvre en gluten, qui s'associe avec tout aliment.*

## MAÏS

Mélange de farine de maïs, levain de blé et gluten de froment. *Pain très moelleux, légèrement brioché.*

## KHORASAN

Farine ancienne bio culture française, idéale sur la charcuterie, fromage et plats en sauce.

## CHANVRE

Farine et graine de chanvre bio, culture française, idéale sur les fruits de mer.



Nos pains sont réalisés avec des farines **Label Rouge** et de la filière **CRC**, farine non traité après la récolte, **aucun pesticide** lors du stockage en silo. **Des céréales saines** et de qualité dans le **respect de l'homme et de la nature.**

## Gourmandises de Guillaume

BORDEAUX

ARTISAN PÂTISSIER & TRAITEUR  
CHOCOLATIER - GLACIER  
BOULANGER

## NOËL 2022

### HORAIRES D'OUVERTURE

Ouvert le 24 décembre  
8h - 16h **NON STOP**

Fermé les 25 et 26 décembre

Fin des prises de commande  
le 22 décembre à midi

202 BIS RUE DE LA BENAUGE, 33000 BORDEAUX  
WWW.GOURMANDISESDEGUILLAUME.COM  
05 56 86 28 07

# LES BÛCHES PÂTISSIÈRES

— Taille individuel 4.80 € ou 6 pers à 32 €

À retrouver en magasin du  
15 au 24 décembre uniquement

## TIRAMISÙ CAFÉ ① ② ③ ④ ⑥

Mousse au mascarpone, praliné au café,  
biscuit et crumble aux amandes.

## SAO TOMÉ ① ② ③ ④ ⑥

Mousse au chocolat au lait 43 % de cacao, crémeux  
à la vanille de Tahiti, biscuit et crumble amande  
et fèves de cacao.

## BELLA ① ② ③ ④ ⑥

Mousse au citron et fruits de la passion,  
crémeux à la noisette, biscuit à la noisette.

## ILES BRETONNES ① ② ③ ④ ⑥

Mousse à la vanille de Tahiti, caramel au beurre salé,  
pommes tatin, biscuit et crumble aux noix de pécan.

# LES BÛCHES GLACÉES

— Taille unique 6 pers / 32 €

## FRAMBOISE / LITCHI ET VANILLE DE TAHITI

① ② ③ ④ ⑥

Crème glacée à la vanille de Tahiti, sorbet au fruits rouges,  
biscuit aux amandes.

## PASSION / FRAMBOISE ① ② ③ ④ ⑥

Sorbet au fruit de la passion, sorbet à la framboise,  
biscuit aux amandes.

# LUNCHS SUCRÉS

## PLATEAU DE 16 CHOUX

— 22 €

4 choux Paris Brest noisette citron ;  
4 choux pistache fleur d'oranger ;  
4 choux tout chocolat ;  
4 choux infiniment vanille.

# CARTE TRAITEUR 100% MAISON

Disponible du 15 au 24 décembre

## PLATEAU DE LUNCHS APÉRITIFS

Disponible du 19 au 24 décembre

— 40 € les 20 pièces

Fingers de croques truffés,  
Blinis de crème au curry vert, crevettes,  
Buns de crème au citron et ciboulette, saumon fumé,  
Buns de confit de tomate, chorizo ibérique, roquette.

## SAUMON GRAVLAX À L'ANETH

— 10 € les 200 gr

## PÂTÉ EN CROÛTE (au choix)

— 75 € le kg

Veau, ris de veau, gelée au porto  
Poulet façon mendiant de Noël, gelée au riesling  
Poulet au vin jaune et aux morilles, gelée de carotte

## BOUDIN BLANC AUX MORILLES

— 40 € le kg

## ESCARGOTS DE BOURGOGNE

— 8 € la douzaine

## VOL AU VENT DE RIS DE VEAU, VOLAILLE ET MORILLES

— 9 € la pièce

## COQUILLE GRATINÉE DE NOIX DE SAINT JACQUES ET CÈPES

— 9 € la pièce

## LE VÉRITABLE BOEUF WELLINGTON SAUCE AU FOIE GRAS, ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRENAILLES, OIGNONS GRELOTS GLACÉS, ET LARD FERMIER DES PYRÉNÉES

— 120 € le plat complet pour 6 personnes

### LISTE OBLIGATOIRE DES ALLERGÈNES

- |                       |             |             |
|-----------------------|-------------|-------------|
| ① Fruits à coques     | ④ Œufs      | ⑦ Crustacés |
| ② Contenant du gluten | ⑤ Cacahuète | ⑧ Poisson   |
| ③ Produit laitier     | ⑥ Sésame    |             |