




Évènements & Gastronomie

Année 2023

Bruno Guerpillon

Traiteur - Pâtissier – Chocolatier





A propos de nous...

Depuis 1991, Bruno Guerpillon réunit en une seule Maison, la pâtisserie, la chocolaterie, la confiserie, les glaces et le traiteur. Après le régal pour les yeux, vient celui du goût qui éclate en bouche. Le mariage des saveurs, des textures et des couleurs crée l'envie.

Le savoir-faire, la passion du métier et la créativité sans cesse renouvelée de la Maison Bruno Guerpillon défendent les valeurs de l'exigence, du respect, de l'authenticité et de la générosité.

Notre Maison est toujours à la recherche de l'excellence... A travers nos produits, vous trouverez des saveurs qui vont des plus classiques aux plus audacieuses. Autant d'envie pour des instants gourmands à partager en famille ou entre amis...

La magie du goût, selon Bruno Guerpillon

Nos Cocktails...

...de 10 à 16 pièces, ils raviront les papilles de vos invités.

Les pièces froides

Assortiment de toasts
Burger de saumon
Financier magret mandarine
Finger bœuf
Cannelé fourme & noix
« Choux pas choux » au thon
Opéra de Foie Gras
Panis au crémeux carotte cumin
Iberico de Porc, Pomme & Miel
Cube de Crevettes aux Agrumes
Pétale de Betterave Chioggia

Les pièces feuilletées

Feuilletés salés assortis
Mini quiches
Mini pizzas
Club jambon figue
Club chèvre tomate confite

Les pièces chaudes

Crevette en chemise
Fondant de charlotte forestière
Brandade de Morue
Tortilla aux Herbes et Comté
Cromesquis de canard & cassis
Cassolette du Pêcheur
Ravioles au Parmesan
Fripon d'Aubergines

C'est avec joie, que nous dessinerons ensemble un cocktail sur-mesure adapté à vos envies,

Entre animations & pièces cocktails, composez votre cocktail;

- *De 10 à 18 pièces*
- *Jusqu'à trois animations.*

Budget prévisionnel variable - de 8€50 à 26€ par convive.



Nos Ateliers Culinaires

Les Conviviaux

Fourme de Montbrison – 1 pièce à la coupe –
Servie chaude sur pain de campagne

Jambon Serrano – 1 pièce à la coupe –
Tranché devant vous et accompagné d'un pain tradition

Les Fumés, à la minute – 3 pièces par convive –
*Filet de Bœuf & Longe de Thon Fumés minutes au bois de Hêtre.
Sauce vierge & Soja.
Saumon Fumé, pain de seigle.*

Autour du Monde

Bar Asiatique – 4 pièces par convive –
*Sushis Assortis réalisation minute, Nems & Samossas.
Condiments d'Asie.*

Bar à Pizzas – 2 pièces par convive –
Personnalisez votre Pizza, en cuisson minute.

Les Incontournables

Foie gras & Cie – 4 pièces par convive
En deux façons, Mi-Cuit & Poêlé,
Accompagné de confits de fruits, pain d'épices et cake à la mangue.

Au bord de l'eau – 4 pièces par convive
Huîtres, crevettes, saumon fumé.
Accompagnement, pain au citron et pain grillé

Risotto en meule de parmesan – 3 pièces par convive
Risotto parmesan préparé et servi dans la meule

La Plancha – 4 pièces par convive
Poulet à la dijonnaise, selle d'agneau au thym, canard à l'indienne, bœuf tex-mex, persillé de champignons, lotte citronnée, gambas persillées et Saint-Jacques vanille



Déjeuners & Dîners

Nos menus servis à table sont définis en quatre temps :

- L'entrée ; un accord gustatif qui joue avec les contrastes de couleurs, textures et de températures.
- Le plat ; viande ou poisson en cuisson basse température & ses accompagnements.
- Le fromage ; sans aucune contraintes, vos convives réaliseront une sélection sur mesure parmi nos assortiments de fromages affinés, accompagnés de condiments & faisselles fraîches.
- Le buffet de desserts ; sélectionnez dix sortes de desserts entre mignardises, pièce en choux & entremets.

Les Arts de la table,

- Le nappage blanc en coton & serviettes.
- Assiettes, couverts.
- Verre Sommelier.
- Verre à Eau.
- Flûte à Champagne.

Nous adaptons également nos menus au besoin à vos régimes spécifiques (allergies alimentaires, menus végétariens...)

Nous vous proposons des déjeuners ou dîners assis,
à partir de **42€00 par personne**,
Composons, ensemble votre plus beau projet de réception...



Crédit : Photos - @sagescommeuneimage / Arts de la table location : @options



Menu Création

« Tentation de Volaille »

Volaille à la gelée de Coing, crème à la coriandre, Cappuccino à la Carotte

Moelleux de Veau au Jus corsé

Polenta maraichère, légumes Croquants, Jus de veau.

Plateau du fromager

Assortiment de fromages affinés, salade et pain aux Noix

Faisselles, crème et coulis de fruits rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café





Menu Authentique

« Façon Bouillabaisse »

Pot au Feu de Cabillaud aux petits légumes

Ragout de pois vert, purée cardinale à la betterave

Canon de Volaille Fermière

Volaille fermière rôtie, crème de cèpes,

Velouté de Tomate à la croûte d'ail, Lissé de Patate Douce

Plateau du fromager

Assortiment de fromages affinés, salade et pain aux Noix

Faisselles, crème et coulis de fruits Rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café





Menu Symbiose

« Comme un Tartare »

Tartare de Thon et Saumon, Mouclade au Pineau, émulsion Citron vert

Filet de Canette de Challans

Filet de Canette de Challans, jus Miel et Romarin

Crème Brûlée de Champignons du moment, Opéra de Légumes grillés.

Plateau du fromager

Assortiment de fromages affinés, salade et pain aux Noix

Faisselles, crème et coulis de fruits Rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café





Menu Idyllique

Millefeuille saumon et Saint-Jacques

Saumon mariné aux agrumes et saumon fumé maison en superposition

Saint-Jacques poêlée juste snackée

Filet de Veau à la crème de Lard

Cromesquis de rattes à l'huile de truffe et légumes de saison.

Plateau du fromager

Assortiment de fromages affinés, salade et pain aux Noix

Faisnelles, crème et coulis de fruits Rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café





Menu Tentation

Foie Gras Cerise

*Lingot de Foie Gras au Confit de Cerise, Poudre de Pain d'Épice,
Brioche tiédie aux oignons, jus Kalamansi*

Lotte émulsion citron,

*Croustille de semoule Orientale, Cappuccino de Pois verts,
Infusion Citron vert.*

Plateau du fromager

*Assortiment de fromages affinés, salade et pain aux Noix
Faisselles, crème et coulis de fruits Rouges*

Buffet de desserts Maison

Pains

Café



Buffet de desserts

Éveillez les papilles de vos invités avec nos desserts :

10 variétés à sélectionner, répartie comme suit :

(à titre d'exemple)

- 4 variétés d'entremets
- 4 variétés de mini desserts
- Une pièce en choux
- Wedding-Cake (sur demande).

Les Entremets

Framboisine

Biscuit amande framboises, crème vanille, coulis framboise.

Caramel Fleur De Sel

Bavaroise chocolat blanc, mousse caramel fleur de sel, poires caramélisées, caramel

Royal

Mousse au chocolat noir, praliné feuilletine

Camaïeu

Mousse chocolat noir, blanc et lait sur un biscuit fondant chocolat.

Côte d'Ivoire

Biscuit moelleux noix de coco, crémeux abricot passion

Fraisier

Génoise, crème mousseline, fraises

Chiboust

Crème brûlée fruits rouges, crème chiboust passion

Passionnement

Biscuit Joconde, punch exotique, crème chocolat lactée passion, chantilly chocolat.

Fraicheur Agrumes

Les Tartes

Tarte fraises

Tarte citron meringuée

Tarte fruits-rouges

Tarte Pralines

Les Mini Desserts

Paris Brest

Macarons

Guimauve

Arbre à fraises

Tropézienne

Baba

Salade de fruits frais

Tarte paysanne

Tiramisu

Soupe exotique

Sucette passion - chocolat

Club citron - Framboise





Menu des Boissons

1. Formule Cocktail :

- Forfait Vins : Une bouteille de vin pour 3 convives. – 4€90 par convive.
- Forfait qui pétille : Blanc de Blancs, Pétillant Rosé, Crémant de Bourgogne – 5€20 par convive. (Champagne Brut Veuve Pelletier – 7€80 par convive (une bouteille pour 3).
- Bar à Cocktails : Atelier du Barman, sélection de trois cocktails, réalisation minute – à volonté durant toute la durée du cocktail – 7€80 par convive*) – *prix non applicable en cas de choix unique.

2. Formule Dîner :

- Forfait Vins - 7€10 par convive.
 - o Uby n°3 – Côtes de Gascogne – une bouteille pour 4 convives.
 - o Grignan-les-Adhémar – Domaine St-Luc – une bouteille pour 3 convives.
- Forfait Boissons Softs – 2€50 par convive.
 - o Eaux minérales, plates & gazeuses.
 - o Jus de Fruits.
 - o Coca.

3. Formule « à la carte » :

En fonction de vos envies, de votre budget, des symboles que vous souhaitez mettre en avant lors de votre événement, c'est avec plaisir que nous composerons avec vous un projet sur-mesure.

Voici les grandes lignes de cette alternative :

- Nous réalisons des accords mets & vins, en rapport avec le menu.
- Seules les bouteilles consommées sont facturées.
- Vous êtes libre de sélectionner les références de votre choix.



Et Demain...

... pour continuer de profiter et de partager de délicieux moments.

1. Simplement bon

Assortiment de salades (3 sortes).

Jambon cru Serrano

Rosbeef

Rosette tranchée

Tarte paysanne

13€50 par convive (hors service, ni vaisselle).

Cette prestation vous sera livrée la veille et aucun service n'est à prévoir

2. Simplement bon

Assortiment de salades (3 sortes).

Jambon cru Serrano

Rosbeef

Rosette tranchée

Tarte paysanne

Cakes sucrés assortis

14€20 par convive (hors service, ni vaisselle).

Cette prestation vous sera livrée la veille et aucun service n'est à prévoir

Le Brunch Complet

Le Salé

Œufs Brouillés & Bacon Grillé

Potatoes Maison

Touche Végétale

Pains spéciaux

Le Sucré

Pan cakes Maison et accompagnements.

Mini viennoiseries Maison

Cakes

Salade de Fruits Frais

Tarte paysanne

Soft & Jus de fruits

Boissons Chaudes

Vaisselle

Présence de deux serveurs durant 5 heures.

29€80 par convive.

- à partir de 50 convives.



Nos Suggestions

Menu enfant

**Volaille fermière, gratin dauphinois
Moelleux au chocolat**

14,50 € par convive.

Menu prestataire

**Plat du jour
Fromages affinés ou fromage frais
Dessert au buffet**

16€50 par convive.

Interlude glacé

**Poire-Poire
Pamplemousse-crémant
Framboise-litchi
Citron-Vodka
Pomme / Calvados
Passion / Passoa**

2,90 € par convive.

La Gratinée

Soupe à l'oignon, gruyère râpé, croutons
3,00 € par convive.

Fontaine à champagne

80 €

A offrir à vos Invités...

... un souvenir gourmand, Maison et personnalisé.

Nos équipes de chocolatiers confiseurs sont à votre écoute !

Les Chocolatés

Mini tablettes gourmandes

(Assortiment de chocolats, fruits confits et noix de coco...)

Coffret de 2 chocolats

Coffret de 4 chocolats

Les Douceurs

Coffret de 4 guimauves

Coffret de 2 macarons

Coffret de 4 macarons

A Tartiner

Mini pot de confiture

Mini pot de pâte à tartiner

Les Croquants

Noisettes caramélisées / Pralines « maison »

Croquants de Saint-Barth

Cookies





Merci !

Sachez que nos équipes restent votre entière disposition pour vous offrir une prestation sur mesure et digne de vos attentes. Sollicitez-nous pour que nous dessinions ensemble une prestation qui vous ressemble...

Contact Atelier de Fabrication & Événementiel

contact@brunoguerpillon.fr

160 Rue de la Sauveté

42210 Montrond-les-Bains

Tel : 04.77.28.59.77

