

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR



Carte Traiteur



Pour vos apéritifs

- Petits fours salés 4€20/100 g
- Toast & pièces cocktails 1€50/pièce
- Pain surprise - 80 bouchées - 2 parfums 42€00/pièce
Jambon cru & mousse de jambon blanc - Saumon & mousse de crustacés - Comté & Fourme/noix
- Cube pain surprise multicolore - 32 bouchées - 4 parfums 30€00/pièce
Saumon - Mousse de jambon blanc - Chèvre - Mousse de canard
- Plaque quiche, pizza ou pissaladière - Environ 120 bouchées - 40 x 60 cm 36€70
- Plateau de charcuteries tranchées fines & son pain tranché - 100 pièces 38€00
Environ 15 personnes : Coppa, jambon Serrano, saucisson sec, mortadelle, saucisson cuit, jambon aux herbes, terrine de viande
- Assortiment de 6 verrines (deux de chaque déclinaison) 9€40/les 6
Chutney poire & billes de foie gras - Crémeux ciboulette & tartare de saumon
Crémeux avocat & crumble de st-jacques

Consultez notre site pour les buffets cocktails www.brunoguerpillon.fr ou RDV en magasin

Nos foies gras

Accompagné d'un pain d'épices et son chutney de fruits secs

- Foie gras de canard maison 9€90/pers.
- Foie gras de canard au cœur de poires caramélisées 9€90/pers.

Entrées chaudes

NOS FEUILLETÉS

(À partir de 4 pers.)

- Ris de veau & champignons 7€10/pers.
- Morilles 7€40/pers.
- Fruits de mer & poissons 6€20/pers.
- Jambon & champignons 4€80/pers.

NOS TOURTES

(À partir de 4 pers.)

- Lapin & citron 3€00/pers.
- Poulet & légumes du soleil 3€00/pers.
- Tielle maison 3€20/pers.
- Saucisson brioché 18€50/kg

Entrées froides

- Médaillon de saumon 7€00
Accompagné d'une verrine carotte cumin & crevettes mayonnaise
- Ceviche de thon frais 6€20
Accompagné d'une crème ciboulette & pain grillé
- Demi-queue de langouste 19€90
Accompagnée d'une verrine carotte cumin & son mini club saumon
- Chartreuse d'asperge & saumon mariné 7€50
Accompagnée d'une verrine carotte cumin & son mini club saumon
- Dôme de volaille fermière, croustille de foie gras 5€00
- Cabillaud en aïoli 7€90
Accompagné d'une verrine carotte cumin & son mini club saumon
- **Nouveau** Chaud froid de sole & poissons blancs 7€50
Accompagné d'une verrine carotte cumin & son mini club saumon
- Opéra de saumon fumé & st-jacques 7€20
Accompagné d'une verrine carotte cumin & son mini club saumon
- **Nouveau** Financier saumon gravlax 7€00
Accompagné d'une verrine carotte cumin et son mini club saumon



Nos viandes et volailles

- **Nouveau** Volaille fermière
aux écrevisses 8€00 / pers.
- **Nouveau** Tournedos de cannette
à l'orientale 8€40 / pers.
- Mignon de porc en croûte,
sauce moutarde 7€20 / pers.
- **Nouveau** Paleron de veau aux morilles... 10€50 / pers.
- Souris d'agneau confite,
jus corsé au romarin 12€80 / pers.
- Bocal de joue de bœuf confite
façon Bourguignonne (+ consigne 3€50) ... 7€30 / pers.
- **Nouveau** Pavé de bœuf,
sauce au poivre doux 9€00 / pers.

Nos poissons et crustacés chauds

- **Nouveau** Soufflé de langoustines,
jus de crustacés 8€70 / pers.
- **Nouveau** Pavé d'espadon
aux amandes grillées 9€50 / pers.
- Lotte au Xérès & cèpes 12€50 / pers.
- **Nouveau** Cabillaud à l'unilatérale
infusion roquette 9€00 / pers.
- Gratin du Mareyeur
(+ consigne 2€50) 7€70 / pers.
- Coquille st-jacques 5€90 / pièce

Accompagnements

- Risotto aux légumes du moment 3€60
- Gratin Dauphinois (300 g) 3€70
- **Nouveau** Lasagnes de légumes 4€00
- Tagliatelles de légumes (200 g) 3€80
- Pommes dauphines 3€40 les 6
- **Nouveau** Pressé de charlotte aux cèpes 4€00
- **Nouveau** Timbale de pleurotes & patates douces 4€00

Plats uniques

- Choucroute garnie 8€10
- Choucroute de la mer 9€40
- Paëlla 8€50
- Couscous 8€80
- Colombo de poulet & riz créole 8€10
- Cassoulet 9€20
- Bœuf bourguignon & tagliatelles 7€50
- Tartiflette 6€80
- Tajine de poulet & semoule aux fruits secs 8€30

Nouveau ! Nos plats d'Antan

- Lapin à la moutarde et ses tagliatelles 8€20
- Tête de veau sauce gribiche
& légumes au bouillon 8€00
- Poêlé Auvergnate 7€80
- Blanquette de veau à l'ancienne
& son riz pilaf 8€50
- Rognons de veau façon grand-mère 7€50



Osez la Gourmandise...
et découvrez notre gamme pâtisseries



Nos menus

à partir de 4 personnes

Menu à 22€90

Opéra de saumon fumée
& st-jacques
Accompagné
d'une verrine carotte cumin
& son mini club saumon

—
Pavé de bœuf,
sauce au poivre doux

—
Gratin Dauphinois

—
Dessert*

Menu à 25€00

Chaud froid de sole
& poissons blancs
Accompagné
d'une verrine carotte cumin
& son mini club saumon

—
Paleron de veau aux morilles

—
Lasagnes de légumes

—
Dessert*

Menu à 29€20

Foie gras de canard maison
Accompagné d'une mouillette
aux oignons & son chutney d'abricot

—
Souris d'agneaux confite
& son jus corsé au romarin
ou Lotte à l'Américaine

—
Timbale de pleurotes
& patates douces

—
Dessert *

Menu enfant à 13€50

Tarte salée

—
Aiguillettes de volailles
fermières panées

—
Pommes de terres sautées

—
Fondant au chocolat

***à définir, suivant notre collection du moment**

Nous attirons votre attention sur les difficultés que nous pouvons rencontrer pour l'approvisionnement de nos produits frais. Pour cette raison, nous vous demandons de passer votre commande dès qu'il vous sera possible de le faire.

Toute commande doit être passée dans la boutique où elle sera retirée.

Vous remerciant par avance, nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.