



Cocktails & Instants Dinatoire

Année 2023

Bruno Guerpillon

Traiteur – Pâtissier – Chocolatier



À 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



Inspiration Cocktail

Plongez-vous dans un univers frais et gourmand et offrez à vos invités des cocktails apéritifs, déjeunatoires et dinatoires contemporains.

Nos équipes sauront répondre à toutes vos attentes, même les plus ambitieuses ! En effet, nous pouvons également mettre à disposition nos services événementiels, dans un seul but, rendre ce moment confortable, et oui, de la verrerie au service en passant par le nappage, on s'occupe de tout !

Nous vous proposons également notre « Menu des Boissons », une carte limitée, tissée par nos fournisseurs locaux.

De beaux moments à partager, avec
Bruno Guerpillon

Les Animations & Suggestions

Les Conviviales

Saumon « fumé maison » 109 € TTC pour 50 convives
Tranché devant vos invités et accompagné de pain de seigle.

Plateau de Charcuterie tranchées finement – 42€ TTC pour 12 convives.
Charcuteries de la Maison Chazal, Trelins, Pain de tradition.

Les Incontournables

Foie gras & cie 6,00 € TTC par convive
-30 grammes de Foie Gras de Canard & condiments.
Accompagné de confits de fruits, pain d'épices et cake à la mangue.

Au bord de l'eau 6,00 € TTC par convive
Une huître, deux crevettes et un bulot par convives & condiments.
Vinaigre, Mayonnaise & Aioli, Pain au citron et pain grillé

Prestation hors service et cuisinier.





Cocktail Feuilleté

Minimum 25 personnes

12 pièces par personne

Petits salés assortis

Charcuterie Fine

Quiches & Pizzas

Pain cube – 32 bouchées

Accord Jambon Cru, Crémeux Jambon Blanc ou Saumon, Crémeux de Crustacés

Prix par personne : 8.50 € TTC

Vous êtes moins de 25 convives ?

Nous vous invitons à réaliser votre sélection à [partir de notre sélection apéritive.](#)





Cocktail Douceur

Minimum 10 personnes

8 pièces par personne

Un assortiment de pièces froides, pour un apéritif raffiné.

Inspirations Fraîcheurs

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

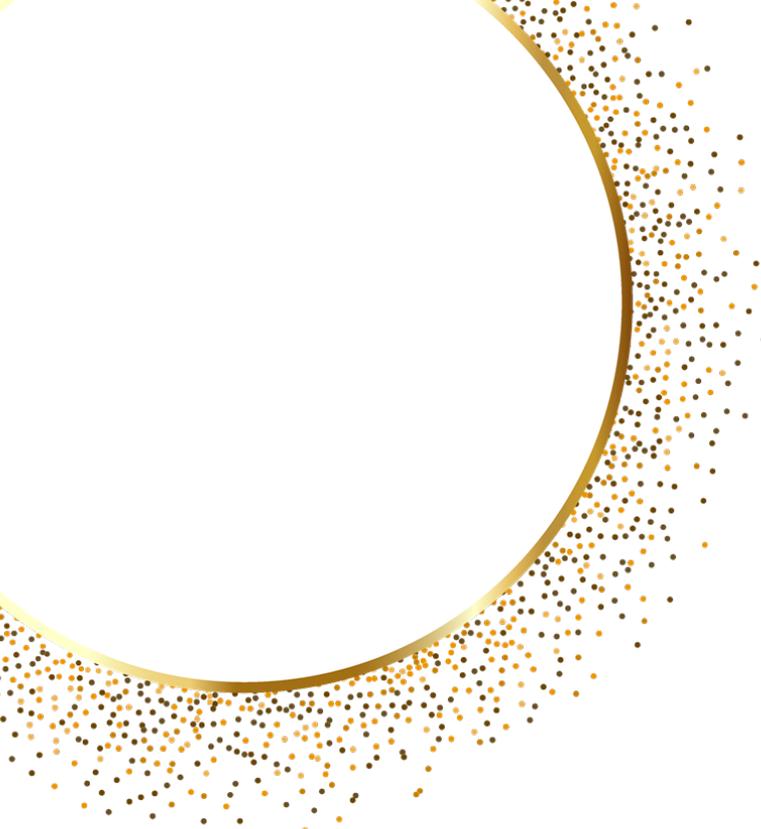
Iberico de Porc, Pomme & Miel

Cube de Crevettes aux Agrumes

Pétale de Betterave Chioggia

Prix par personne : 10€70 TTC





Cocktail Printemps

Minimum 10 personnes

10 pièces par personne (7 froides et 3 feuilletées)

Un assortiment de pièces froides, pour un apéritif raffiné.

Inspirations Fraîcheurs

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

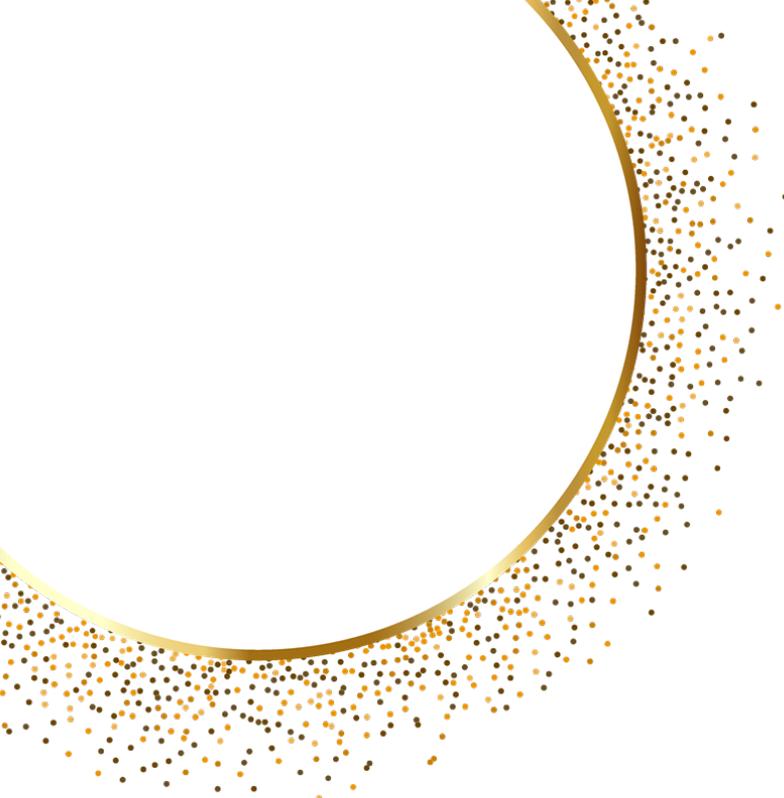
Pétale de Betterave Chioggia

Les pièces feuilletées

Mini Quiches & Pizzas, Feuilletés salés assortis

Prix par personne : 12€20 TTC





Cocktail Intense

Minimum 10 personnes

14 pièces par personne (7 froides, 4 chaudes et 3 sucrées)

Un assortiment de pièces cocktails, pour un apéritif raffiné.

Inspirations Fraîcheurs

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

Ibérico de Porc, Pomme & Miel, Cube de Crevettes aux Agrumes

Pétale de Betterave Chioggia

Les pièces cuisinées

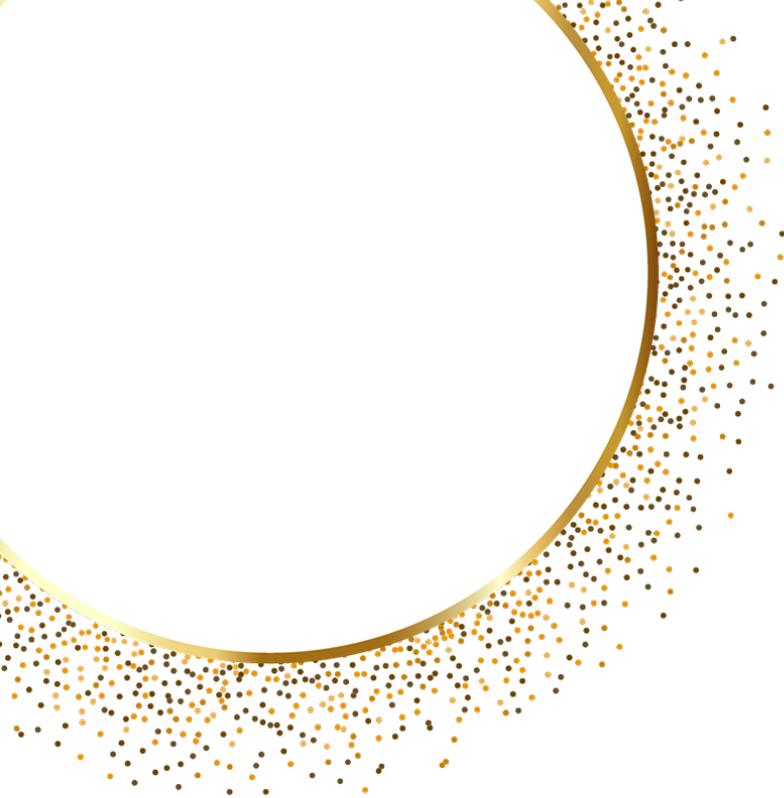
Crevettes en Chemise–Cromesquis de Canard–Fripon Aubergine–Tortilla Comté aux herbes

Les pièces gourmandes

Demi-gâteaux & Macarons maison

Prix par personne : 17€60 TTC





Cocktail Authentique

Minimum 10 personnes

20 pièces par personne (7 froides, 5 chaudes, 5 pièces charcuterie 3 pièces fromage et 3 sucrées)

Un assortiment de pièces cocktails, pour un apéritif dinatoire raffiné.

Inspirations Fraîcheurs

Assortiment de toasts, Burger de saumon, Pétale de Betterave Chioggia

Financier magret mandarine, Finger bœuf

Cannelé fourme & noix, « Choux pas choux » au thon

Opéra de Foie Gras, Panis au crémeux carotte cumin

Ibérico de Porc, Pomme & Miel, Cube de Crevettes aux Agrumes

Les pièces cuisinées

Crevettes en Chemise–Cromesquis de Canard–Fripon Aubergine–Tortilla Comté aux herbes

Pièces conviviales

Assortiment de Charcuteries tranchées finement, - 5 pièces par personne.

Maison Chazal, Trelins, Pain de tradition.

Fromages Affinés & pain aux noix, 3 pièces par personne.

Les pièces gourmandes

Demi-gâteaux, Macarons et Financier Tradition

Prix par personne : 25€90 TTC





Menu des Boissons

...afin d'accompagner au mieux les différentes bouchées froides et chaudes, nous vous proposons une sélection de boissons apéritives en totale harmonie...

Une proposition personnalisée

Les festives :

Champagne

- Veuve Pelletier

75cl - 26€50 TTC

- Crémant de Bourgogne

75cl - 14€30TTC

- Rosé Pétillant « Sweet Pink »

75cl - 13€10

-Blanc de Blanc «Brut de Pomme»

75cl - 13€10

Les cocktails :

Punch Exotique & Sangria

6€80 - 1L

Les bières :

Bières Pression :

Charliendine (blonde ou ambré)

163€20 – fût 30 litres.

Prêt de tireuse et gobelets réutilisables offerts.

Les softs :

Eaux Plates Sparea

& Gazeuses Parot

1L - 2€30

Jus de Fruits locaux

1L - 4€50



Merci !

Sachez que nos équipes restent à 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

160 rue de la Sauveté
42210 Montrond-les-Bains
Tel : 04.77.28.59.77

