

Les Menus

Noël en Douceur - 24€20

Terrine de Sanglier et Noisettes cœur de Foie gras,
Briolette aux Oignons et sa verrine pommes tatin

Cassiolette de fenouil confit aux langoustines *

Rôti de dinde désossé farci aux marrons et marrons confits

Bûche au choix
*(consigne 2€50)

Parfums d'Hiver - 29€50

Terrine de sole au cœur de foie gras,
Accompagnée d'un crèmeux carotte cumin et club saumon

Mousseline de langouste & champignons

Pavé de Biche Sauce grand veneur
Polenta crémeuse, brisures de marrons
Bûche au choix

Eclats de Noël - 32€40

Foie gras de Canard maison
Accompagné d'une briolette oignons et sa verrine pomme tatin

Bocal du Pêcheur *
Rouget, Moules & Palourdes, jus de Coquillages

Chapon fermier à la crème de cèpes,
Tatin de patates douces, douceur de Noël

Bûche au choix
*(consigne 3€50)

Ambiance Festive - 43€10

«Comme un Gâteau» Poires caramélisées et Foie gras,
Accompagné d'une briolette aux oignons et sa verrine pomme tatin

Demi-Queue de Langouste
Accompagné d'un crèmeux carotte cumin et club saumon.
Filet de veau aux morilles,
Cocotte de légumes d'hiver

Bûche au choix

Menu Enfants - 12€00

Club Foie gras

Roti de Veau, sauce tradition
Gratin Dauphinois

Bûchette au choix



brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

Vous souhaitez de joyeuses fêtes de fin d'année.

« C'est un plaisir de vous faire plaisir »

- L'équipe Bruno Guerpillon

Les Boutiques

10 Place Grenette
42600 Montbrison
Tel : 04.77.58.18.19

464 Avenue de la Route Bleue
42210 Montrond-les-Bains
Tel : 04.77.54.46.09

60 Grande Rue
69610 Sainte-Foy-L'Argentière
Tel : 04.74.26.15.20

19 allée de l'Industrie
42110 Saint-Barthélemy-Lesrea
Tel : 04.77.28.59.77

Toute commande doit être passée dans la boutique où elle sera retirée.
Nous vous recommandons de régler vos commandes à l'avance
pour gagner du temps lors du retrait les 24, 25 et 31 décembre.
Tickets restaurants/Cartes bancaires/Espèces acceptés.

Nouveau ! Je commande en ligne sûr :

www.boutique.brunoguerpillon.fr

Fêtes de fin d'année
2021

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR



brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

Apéritif Festif

Petits Fours Salés 4.00 € / 100g
NOUVEAU ! Assortiment de 12 pièces cocktails 14.00 € /pièce
Assortiment de 6 verrines (2 de chaque) 9.00 € les six
Chutney poire et billes de foie gras
Crèmeux de ciboulette et tartare de saumon
Crèmeux d'avocat, crumble St Jacques

NOUVEAU ! Assortiment de mini burger 19.20€/douzaine
(volaille, bœuf, boudin blanc)

Pain Cube surprise multicolore 29.00€/pièce
32 bouchées (4 parfums)
(Saumon / Mousse de Jambon blanc/Chèvre/ Mousse de Canard)

NOUVEAU ! Coffret de 8 Macarons Salés 13.90€/pièce
Foie Gras - Chorizo - Saumon - Gorgonzola (2 de chaque)

Entrées Chaudes

Coquille St Jacques 5.40€/pièce
Escargots (la douzaine) 8.60€/dz

NOUVEAU ! Huîtres gratinées 9.80€ les six

NOUVEAU ! Bocal du pêcheur *(consigne 3€50) 7.50€/pièce
Rouget, Moules & Palourdes, jus de coquillages

NOUVEAU ! Cassiolette* de fenouil confit et langoustines 5.50€/pièce
*(consigne 2€50)

NOUVEAU ! Brioche perdue fruits secs, escalope de foie gras 6.90€/pièce

Nos Feuilletés (à partir de 4 personnes)

- Ris de veau et Champignons 6.90€/pers
- Morilles 7.20€/pers
- Fruits de mer et poissons blancs 6.00€/pers
- Jambon Champignons 4.60€/pers

brunoguerpillon

PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

Les entrées

Terrines & Foies Gras

Terrine de Chapon aux pommes poêlées *	5.60€/pièce
Terrine de Sanglier et Noisette cœur de Foie gras *	5.60€/pièce
Terrine de Caille Raisin et Girolles*	5.60€/pièce
Foie gras de canard maison * (60g/pers)	8.50€/pers
Foie gras au cœur de figue * (60g/pers)	8.50€/pers

*Accompagné d'une Briochette aux oignons et sa verrine pomme tatin

« Comme un Gâteau »

Le gâteau Poires caramélisées & Foie gras, Briochette aux oignons et verrine pomme tatin (individuel)	5.90€/pers
Le gâteau Petits pois Saumon fumé *	5.90€/pers
Le gâteau Asperge et Crevette *	5.90€/pers
Le gâteau Caviar Aubergine Thon *	5.90€/pers

*Accompagné d'un crémeux carotte cumin et club saumon

Les Poissons Froids

Demi-queue de Langouste *	19.20€/pers
Médaille de saumon *	5.40€/pers
Saumon fumé par nos soins	7.35€/100g
NOUVEAU ! Chaud-froid de Homard *	7.00€/pers
NOUVEAU ! Terrine de sole au cœur de foie gras *	6.50€/pers

*Accompagné d'un crémeux carotte cumin et club saumon

Les plats

Poissons & Crustacés chauds

Lotte à l'américaine	10.00€/pers
NOUVEAU ! Mousseline de Langouste et champignons	7.90€/pers
Dos de Flétan, sauce homardine	9.50€/pers
NOUVEAU ! Tournedos de Sandre, infusion miel citron	8.50€/pers
NOUVEAU ! Tronçon de Cabillaud braisé au lard	8.00€/pers

Viandes & Gibiers

Pavé de biche sauce grand veneur (Monts du Lyonnais)	8.50€/pers
Grenadin de Veau aux morilles	9.80€/pers
Chapon fermier à la crème de cèpes	9.40€/pers
Rôti de dinde désossé farci aux marrons	7.00€/pers
Civet de biche aux saveurs chocolatées	7.90€/pers
Filet de Bœuf Façon Rossini	15.00€/pers
NOUVEAU ! Blanquette de ris de veau, cardons et marrons	9.00€/pers
NOUVEAU ! Selle d'agneau farcie aux herbes, cuisson basse température	8.80€/pers

Les Accompagnements

Gratin Dauphinois (300g)	3.10€/pers
Risotto aux Pleurotes	3.70€/pers
Polenta crémeuse, brisures de marrons	3.20€/pers
Pommes Dauphines	3.40€ les six
NOUVEAU ! Lasagnes aux cèpes	4.00€/pers
NOUVEAU ! Tatin de patates douces, douceur de Noël	3.60€/pers
NOUVEAU ! Cocotte de légumes d'hiver	3.80€/pers
Marrons confits (120g)	3.20€/pers

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.

Les Glacés

DECLINÉES EN :

4 PARTS 18€90 - 6 PARTS 26€60 - 8 PARTS 33€60

Les Bûches Glacées

Périgourdine : crème glacée vanille, génoise rhumée, parfait chocolat intense, chantilly et truffes.

Fruits Rouges : sorbets fraise, framboise & myrtille, meringue et chantilly.

Arlequin : parfait vanille, mosaïque de sorbets givrés, fond meringué croustillant (sans gluten)

Délice choc : crème glacée chocolat intense, fondant caramel, sorbet framboise, brownie chocolat

Coccinelle : sorbet fraise, parfait vanille et sablé breton au sel de Guérande

NOUVEAU ! Bûche façon Tarte Citron Fraise meringuée : sorbet citron vert, biscuit madeleine citron vert, sorbet fraise et sablé croustillant citron

NOUVEAU ! La Sicilienne : crème glacée pistache, biscuit madeleine griottes, parfait vanille, meringue suisse

NOUVEAU ! Retour d'Asie : sorbet kalamansi, crème glacée chocolat au lait, fondant caramel et croustillant sésame

Les Desserts Glacés

Omelette Norvégienne : Génoise tradition au Kirsh, gelée de groseille, crème glacée vanille, meringue italienne caramélisée (à flamber).

Corbeille de petits fours glacés : quatre macarons : framboise, poire, cassis, passion et une cigarette à la crème vanille dans une corbeille de nougatine.

Bûches pâtisseries

DECLINÉES EN :

4 PARTS 18€90 - 6 PARTS 25€90 - 8 PARTS 32€00

Caramel Fleur de sel : bavaroise chocolat blanc, émulsion caramel, fleur de sel, compotée poires caramélisées, biscuit chocolat.

Royal : biscuit amande, crémeux au chocolat noir 65%, feuilletine croustillante.

Framboisine : biscuit amande, crémeux vanille, framboises en compotée, biscuit Joconde.

Forêt Noire : génoise chocolat, crémeux lacté 41% et chantilly.

Bûche chocolat roulée traditionnelle (sans amande) : biscuit génoise, ganache chocolat noir 62%, touche de rhum.

Cœur des Îles (sans gluten) : Dacquois coco, crumble riz coco, mousse fruits exotiques, compotée mangue.

Fraîcheur Agrume : biscuit madeleine, mascarpone, émulsion Yuzu citron vert, crémeux citron, praliné fondant et noisettes.

NOUVEAU ! Mont-Blanc Mandarine : sablé croquant, confit mandarine, génoise tradition, crème d'amande et crémeux marron chantilly.

NOUVEAU ! Carrément Fou (sans gluten) : émulsion chocolat intense, financier noisette et cœur caramel fondant.

NOUVEAU ! Saphir : compotée myrtille fruits rouges, sablé croustillant, bavaroise coco et dacquoise myrtille [®]

Bûchette Individuelle 3.70€/pièce
Royal, Mont-Blanc Mandarine, Framboisine, Caramel Fleur de sel, Roulée chocolat traditionnelle, Fraîcheur Agrumes, Carrément Fou & Saphir