



BRUNO GUERPILLON

ÉVÈNEMENTS PROFESSIONNELS
SÉMINAIRES & JOURNÉES D'ÉTUDES

SAISON AUTOMNE & HIVER
2025 - 2026

À DÉCOUVRIR,

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



NOTRE IDENTITÉ ?

1

PÂTISSIER-TRAITEUR

C'est créer des événements à la fois gourmet et gourmand, en alliant la finesse et l'innovation du pâtissier à la cuisine généreuse du traiteur.

2

100% BRUNO GUERPILLON

de la première pièce salée au palet de chocolat.
Tous les savoirs-faire sont réunis dans les mains de nos équipes pour apporter une expérience qui a le goût du fait maison.

3

LA PROXIMITÉ

Rester à taille humaine, parfaire nos prestations et être à l'écoute des besoins de chaque projet événementiel.

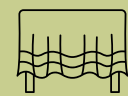
4

UN ENGAGEMENT

Être attentif à son environnement au sens large,
Le bien-être de nos collaborateurs, de nos fournisseurs locaux et mesurer l'impact de nos prestations sur l'environnement.



Une prestation respectueuse de son environnement,



Nappage des buffets
en tissu, traité par notre
blanchisseur partenaire,
avec des produits entretien
respectueux de l'environnement.



Verrerie, contenants cuillères,
uniquement des vaisselles réutilisables.
Nos consommables sur vos
événements : serviettes & pics
bambou.



Une tenue professionnelle,
réutilisable, sans
protections plastiques.



Un approvisionnement
favorisant le tissu
économique et agricole
de la LOIRE 42 !

SAINT-FOY-L'ARGENTIÈRE
PÂTISSIER - CHOCOLATIER - TRAITEUR
DEPUIS 2007

SAINT-BARTHÉLÉMY-LESTRA
ATELIER DE PRODUCTION
PÂTISSERIE & CHOCOLATERIE
DEPUIS 2007

MONTROND-LES-BAINS
PÂTISSIER - CHOCOLATIER - TRAITEUR
DEPUIS 2006

MONTROND-LES-BAINS
ÉVÈNEMENTS & GASTRONOMIE
DEPUIS 2021

POUILLY-LES-FEURS
PAINS & VIENNOISERIES
DEPUIS 2023

MONTBRISON
PÂTISSIER - CHOCOLATIER - TRAITEUR
DEPUIS 1991



CONCEVOIR VOS PROJETS, ENSEMBLE,



GAUTIER GUERPILLON
RESPONSABLE COMMERCIAL &
ÉVÉNEMENTIEL



MAX NOEL-CATTOEN
CHARGÉ DE PROJET
ÉVÈNEMENTIEL



BRUNO GUERPILLON
FONDATEUR & GARDIEN DES
SAVOIRS-FAIRE



BAPTISTE TRUCHET
RESPONSABLE PRODUCTION



ESPRITS, CULINAIRES

1

ACCUEIL GOURMANDS & PAUSES

CONVIVIALITÉ - GOURMANDISE - EFFICACITÉ

2

MOMENTS DÉJEUNATOIRES & DINATOIRES

FLUIDITÉ - PROXIMITÉ - ENGAGEMENT - PLAISIR

3

DESSERTS & ÉVÈNEMENTIEL

SOPHISTICATION - PERSONNALISATION

4

BOISSONS

VARIÉTÉS - PROXIMITÉ



ACCUEIL GOURMANDS & PAUSES

CONVIVIALITÉ – GOURMANDISE – EFFICACITÉ

PRESTATION TECHNIQUE

VAISSELLES & LINGE

- Mini vaisselle en porcelaine
- Nappage tissu
- Verre à eaux
- Cuillère inox



INSTALLATION & SERVICE

- Prestation d'installation et de débarrassage.
- Vacation d'un maître d'hôtel pour 70 convives.

LES VALEURS AJOUTÉES

100% MAISON

- Nos équipes de pâtissiers - tourriers subliment ces instants de partages, par leur savoir-faire, des pétrissages matinaux et des cuissons quotidiennes au coeur de nos ateliers.

FLEXIBILITÉ & INNOVATION

- Proposer du sur-mesure dans nos réalisations culinaires, mais pas que ; adaptation des points de services et des horaires.
- Mise en place soigné & personnalisées possibles.



ACCUEIL GOURMANDS & PAUSES

CONVIVIALITÉ – GOURMANDISE – EFFICACITÉ

L'ACCUEIL CAFÉ
Café - Maison Chapuis, Thé
Jus de fruits @Bissardon, Evian

ESPRIT SUCRÉE
Mini Viennoiserie (Croissants, Pain au Chocolat, Roulée Pralines, Roulée Chocolat)

1 pièce - convive

PETIT-DÉJEUNER - BISTROT
Café - Maison Chapuis, Thé ,
Jus de fruits @Bissardon, Evian

ESPRIT SUCRÉE
Cake aux Pralines, soupe de fraise et @Verveine du Forez, Pains à la coupe & ses accompagnements.

ESPRIT SALÉ
Fromages Affinés de nos régions & charcuteries - @Maison Chazal.

7 pièces - convive

PAUSE CAFÉ - CLASSIQUE
Café - Maison Chapuis, Thé ,
Jus de fruits @Bissardon, Evian

Possibilité d'une pause liquide, permanente.

ACCUEIL CAFÉ - GOURMAND
Café - Maison Chapuis, Thé ,
Jus de fruits @Bissardon, Evian

ESPRIT SUCRÉE
Mini Viennoiserie assorties
Cake sucrée (cake au citron, chocolat, fruits, pralines)

2 pièces - convive

PETIT-DÉJEUNER - HEALTHY
Café - Maison Chapuis, Thé , Jus de fruits @Bissardon, Evian

ESPRIT SUCRÉE
Bar à smoothies frais, Plateau de fruits frais et secs, Fromage blanc - Laiterie du Forez & Granola, Sélection de Pains à la coupe - @Bruno Guerpillon & ses accompagnements, Barre céréales - @Bruno Guerpillon

8 pièces - convive

PAUSE CAFÉ - GOURMANDE
Café - Maison Chapuis, Thé , Jus de fruits @Bissardon, Evian

ESPRIT SUCRÉE
Mini Viennoiseries assorties
Cake sucrée (cake au citron, chocolat, fruits, pralines)
Short bread @Bruno Guerpillon

2 pièces - convive

PETIT-DÉJEUNER - CONTINENTAL
Café - Maison Chapuis, Thé,
Jus de fruits @Bissardon, Evian

ESPRIT SUCRÉE
Mini Viennoiserie (Croissants, Pain au Chocolat, Roulée Pralines, Roulée Chocolat), Douceur Matinale (Cake au citron, cake au chocolat, cake aux fruits, cake aux pralines, madeleines pur beurre...)

4 pièces - convive

PETIT-DÉJEUNER - BRUNCH
Café - Maison Chapuis, Thé, Jus de fruits @Bissardon, Evian

ESPRIT SUCRÉE
Corbeille de fruits frais et secs, Sélection de Pains à la coupe - @Bruno Guerpillon & ses accompagnements, Mini Viennoiseries

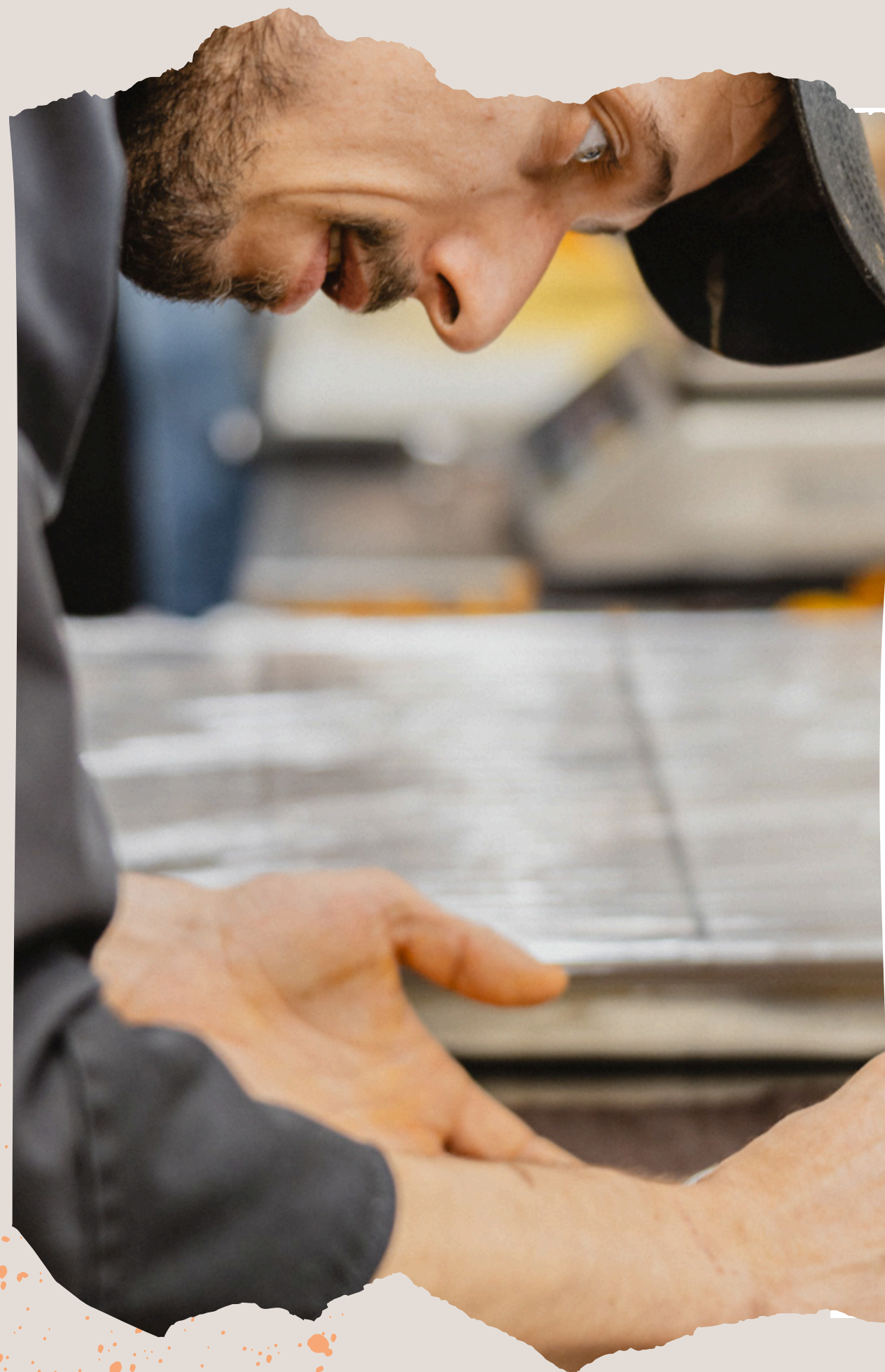
ESPRIT SALÉ
Fromages Affinés de nos régions & charcuteries - @Maison Chazal.

13 pièces - convive

PAUSE CAFÉ - TEA TIME
Café - Maison Chapuis, Thé , Jus de fruits @Bissardon, Evian

ESPRIT SUCRÉE
Douceur Sucrée (Cake au citron, cake au chocolat, cake aux fruits, cake aux pralines).
Mignardises Sucrées.

3 pièces - convive



MOMENTS DÉJEUNATOIRES & DINATOIRES

FLUIDITÉ – PROXIMITÉ – ENGAGEMENT – PLAISIR

PRESTATION TECHNIQUE

VAISSELLES & LINGE

- Mini vaisselle en porcelaine
- Nappage tissu
- Verre à eaux
- Cuillère inox



INSTALLATION & SERVICE

- Prestation d'installation et de débarrassage.
- Vacation d'un maître d'hôtel pour 70 convives.

LES VALEURS AJOUTÉES

100% MAISON

- Nos équipes de cuisiniers mettent à votre service quotidiennement leur savoir-faire afin de vous offrir ces instants de partage autour d'une cuisine raffinée.

FLEXIBILITÉ & INNOVATION

- Proposer du sur-mesure dans nos réalisations culinaires, mais pas que ; adaptation des points de services et des horaires.
- Mise en place soigné & personnalisées possibles.

NOS MENUS DÉJEUNATOIRES & DINATOIRES

FLUIDITÉ - PROXIMITÉ - ENGAGEMENT - PLAISIR

PENSÉS AVEC ;

- UNE PRESTATION TECHNIQUE (VAISSELLES, MATÉRIEL & ÉQUIPEMENTS).
- UNE VACATION EN PERSONNEL EN VOS LIEUX.
- UNE DÉCLINAISON DE SÛR MESURE ET UNE ADAPTATION DES MENUS

MENU
SPONTANÉ

TOUT EN
BOCAUX

MENU
STUDIEUX

MENU
ÉVÈNEMENT

AU BUFFET,
EN AUVERGNE
RHÔNE ALPES

AU BUFFET,
FROID & CHAUD

LUNCH
CHAMPÊTRE

LUNCH
SAVEUR

L'ENSEMBLE DES MENUS SONT DISPONIBLES EN CLIQUANT SUR LES INTITULÉS

NOS OFFRES COCKTAILS

FLUIDITÉ - PROXIMITÉ - ENGAGEMENT - PLAISIR

PENSÉS AVEC :

- VACATION D'UN MAÎTRE D'HÔTEL DURANT 4 HEURES (PAR TRANCHE DE 35 CONVIVES).
- VACATION D'UN CHEF DE CUISINE EN LIEN AVEC LES BESOINS DE RESTAURATION.
- L'ENSEMBLE DES VAISSELLES, EN LIEN AVEC LES BESOINS DE DÉGUSTATIONS.
- LA FOURNITURE DU NAPPAGE ET DES SERVIETTES NON TISSÉES.

FORMULE APÉRITIVE

Cocktail
8 pièces,

Cocktail
11 pièces,

Cocktail
12 pièces,

FORMULE REPAS

Cocktail
Gourmet,

10 pièces,

Cocktail
Convivial,

12 pièces,

À COMPLÉTER AVEC DES ANIMATIONS CULINAIRES



NOS ATELIERS CULINAIRES

FLUIDITÉ – PROXIMITÉ – ENGAGEMENT – PLAISIR

COMPRENANT,

- 2 PIÈCES PAR CONVIVE.



FOURME DE MONTBRISON
Servie chaude sur pain de campagne



DÉCOUPE DE JAMBON SERANO,
Tranché devant vous et accompagné d'un pain tradition



LES FUMÉS MINUTES
Filet de boeuf et longe de thon fumés minutes au bois de hêtre. Sauce vierge & soja. Saumon fumé, pain de seigle



RISOTTO EN MEULE DE PARMESAN
Risotto parmesan préparé et servi dans la meule



PÂTES EN MEULE DE PARMESAN
Petites pâtes, crème de truffes et parmesan préparé et servi dans la meule



LES SORBETS SALÉS
Sorbet tomate, émulsion mozzarella, finger serano
Sorbet fenouil, émulsion fourme de Montbrison croustillant au pommes du pilat



BAR À PIZZA
Personnalisez votre Pizza, en cuisson minute



NOS ATELIERS CULINAIRES

FLUIDITÉ – PROXIMITÉ – ENGAGEMENT – PLAISIR

COMPRENANT,

- 2 PIÈCES PAR CONVIVE.



CANETTE & CIE

Filet de canette, jus aux agrumes



THON TATAKI & LÉGUMES CROCANTS

Filet de tranches de tataki de thon, jus au épices & soja, condiments



SAUMON "FUMÉ MAISON"

Tranché devant vos invités et accompagné de pain de seigle



LE BAR À SOUPE & CONDIMENTS

Velouté de butternut, gratinée à l'oignon



VIVA ESPANA

Brushettas (jambon cru, fruits de mers, légumes), tortilla & sarrasson du forez



BAR À GASPACHOS, DÉCOCTIONS & MIXOLOGY
Tomate à l'ail des ours & toast
Courgette à la menthe



AUTOUR DE LA VOLAILLE

Fondant de volaille du Forez, jus aux épices



NOS COMPTOIRS CULINAIRES

FLUIDITÉ – PROXIMITÉ – ENGAGEMENT – PLAISIR

COMPRENANT,

- 2 PIÈCES PAR CONVIVE.



COMPTOIR D'ASIE

Sushis assortis réalisation minute. Wok aux crevettes & condiments d'Asie



AU BORD DE L'EAU

Huitres, gambas flambées à l'anisé et crevette. Accompagnement, pain au citron et pain grillé



FOIE GRAS & CIE

Poêlé & mi-cuit. Pain d'épices et cake à la mangue & ses confits de fruits



LA PLANCHA

Poulet à la dijonnaise, canard à l'indienne, boeuf tex-mex, persillé de champignon, gambas persillés



LES TARTARES

Thon, bœuf & saumon. Réalisation minutes & condiments



NOS COMPTOIRS CULINAIRES

FLUIDITÉ – PROXIMITÉ – ENGAGEMENT – PLAISIR



ESPRIT BARBECUE

Godiveaux & Merguez - Maison Chazal, Poulet à la Dijonnaise
Pommes Rissolés & Ratatouille Niçoise.



BAR À RACLETTE

Raclette réalisation minute, Fondant de Pommes de Terre, charcuteries de nos régions.



VIANDES & GRILLÉES

Boeuf Tex Mex, Poulet à la Dijonnaise, Canard à l'Indienne.
Cornet de Potatoes.



AUTOUR DU BRASERO

Boeuf Tex Mex, Poulet à la Dijonnaise, Canard à l'Indienne. Gambas Persillées
Croque Monsieur sur la grille. Cornet de Potatoes & Légumes Grillés



SÉLECTION D'UN PLAT UNIQUE

Colombo de volaille, riz créole.
Tajine de volaille aux fruits secs, semoule aux raisins.
Tartiflette, salade verte & jambon serano.
Blanquette de veau, riz créole.
Bocal du Pêcheur, Quenelles Nantua



DESSERTS & ÉVÈNEMENTIEL

SOPHISTICATION – PERSONNALISATION

Profitez de l'alliance des savoirs-faire @BrunoGuerpillon

Concevoir un dessert personnalisé, c'est...

- Dans la forme : jouer sur l'esthétique, les volumes, les couleurs et les textures pour créer une pièce unique qui attire l'œil.
- Dans l'alliance des saveurs : marier des goûts qui reflètent la personnalité ou l'occasion, en équilibrant douceur, acidité, fraîcheur ou gourmandise pour offrir une expérience gustative mémorable.
- Dans le message : transmettre une émotion, un souvenir ou un symbole, que ce soit par la présence de votre logo, un ingrédient significatif ou une inscription, afin que le dessert parle directement au cœur.



BOISSONS

VARIÉTÉS - LOCAL

NOS BOISSONS CHAUDES

Formule à discrétion

Comprenant :

- Café - Maison Chapuis
- Assortiment de thés au choix - Earl Grey, Fruits rouges, Vert à la menthe

NOS BOISSONS SOFT

Forfait "Tradition"

Comprenant :

- Jus de fruits assortis
- Limonade du Forez
- Evian & Badoit

Forfait "Supérieur"

Comprenant :

- Jus de fruits Maison Bissardon
- Eaux Montarcher de source et pétillante

NOS RAFRAICHISSEMENTS

Pôle Rafraichissement

Comprenant :

- Orangeade
- Citronnade
- Evian

Bouteilles individuelles

Au choix :

- Bouteille 50cl - Evian et Badoit
- Bouteille 33cl - Montarcher de source et pétillante

NOS APÉRITIFS TRADITION

Les verres d'accueil

Au choix :

- Kir vin blanc : Sauvignon Blanc - Crème De Cassis
- Kir au blanc de blanc : Vouvray Pétillant - Domaine Le Capitaine - Crème de Cassis
- Blanc de blanc : Vouvray Brut - Domaine Le Capitaine
- Pétillant local : Rosé Pétillant - National 7 - Côtes Roannaises
- Champagne : Champagne Paul Dangin Brut - Carte d'Or

NOS BIÈRES

Formule classique

Au choix :

- **Francette (5%)** : Bière blonde, assez légère, rondeur, fraîcheur, pétillance fine, faible amertume équilibrée - Fût de 30L
- **Affligem blonde (6,8%)** : notes fruitées (pêche/pomme poire, banane légère), malt caramel-miel, légère amertume, corps doux - Fût de 8L

Formule Ligérienne

Brasserie des 7 Collines : Fondée en 2021, cette microbrasserie stéphanoise s'inscrit dans une démarche éthique, locale et durable. Elle propose une production à taille humaine, alliant passion et caractère, tout en rendant hommage au patrimoine régional.

Au choix parmi la **Gamme 43 – Et fier de l'être** :

- **43 Blonde (4.5%)** : légère et florale, avec une amertume subtile - Fût de 20L
- **43 IPA (6%)** : fruitée et maltée, ample et veloutée - Fût de 20L
- **43 Blanche (5%)** : douce, florale, céréalière - Fût de 20L

BOISSONS

VARIÉTÉS - LOCAL

NOS FORMULES VINS

Formule Tradition

Comprenant :

- **Viognier** : Paul JABOULET - Secret de Famille
- **Côtes du Rhône** : Domaine de la Bastide - BIO

Formule Autour du 42

Comprenant :

- **Côtes du Forez Blanc** : Chardonnay - Clos de Chozieux
- **Côtes Roannaises Rouge** : La Gouleyante - Thierry Bonneton

Formule Supérieur

Comprenant :

- **Crozes Hermitage Blanc** : Les Palets - Cave de Clairmont
- **Saint-Joseph** - La Grotte au Loup

NOS COCKTAILS MINUTES

Formule Contemporaine - 2 verres par convive

Au choix :

Mojotos, Pina Colada, Sunset Boulevard, Cuba Librè

Formule Maison 16 - 2 verres par convive

Au choix :

Rhum Fleurette, Sapi Mule, Verveine

Bar à cocktail

Jérémy, notre Barman, vous accompagne dans la création de cocktails personnalisés à votre image.

NOS FORMULES COCKTAILS

Cocktail Long Drink 1ère Gamme - Au litre

Au choix :

- **Punch Exotique** : abricot, ananas, orange, rhum ambré et pointe de vanille
- **Sunset Boulevard** : ananas, cranberries, rhum, liqueur de pêche, liqueur de mûre.
- **Tequila Sunrise** : tequila, orange pressé & grenadine.
- **Kir Tradition** : vin blanc & crème de fruits

Cocktail Long Drink 2ème Gamme - Au litre

Au choix :

- **Soupe Champenoise** : brut ou fruits rouges.
- **Moscow Mule** : vodka, citron vert & ginger beer.
- **Gin Tonic** : gin, glaces & tonic.

Cocktail Long Drink - Maison 16

Au choix :

- **Rhum Fleurette** : pamplemousse, fleurette & rhum.
- **Sapi Mule** : sapinette, gin, citron vert.
- **Verveine** : liqueur de verveine - distillerie de la Loire, citron vert, ginger beer.

Mocktail - Au litre

Au choix :

- **Rouge Verveine** : Jus de fraise et infusion menthe verveine
- **Rouge Tropic** : Jus de cranberry, jus d'ananas et concentré de vanille

PARTENAIRE & CONDITIONS



CONTACT CONCEPTION DE PROJET

GAUTIER GUERPILLON

Responsable Commerce & Administratif

04.77.28.59.77 - 07.71.03.11.26.

gautier@brunoguerpillon.fr

160 Rue de la Sauveté - 42 210 Montrond-les-Bains



CONTACT ORGANISATION DE PROJET



MAX NOËL - CATTOEN

Chargé de projet en restauration événementielle.

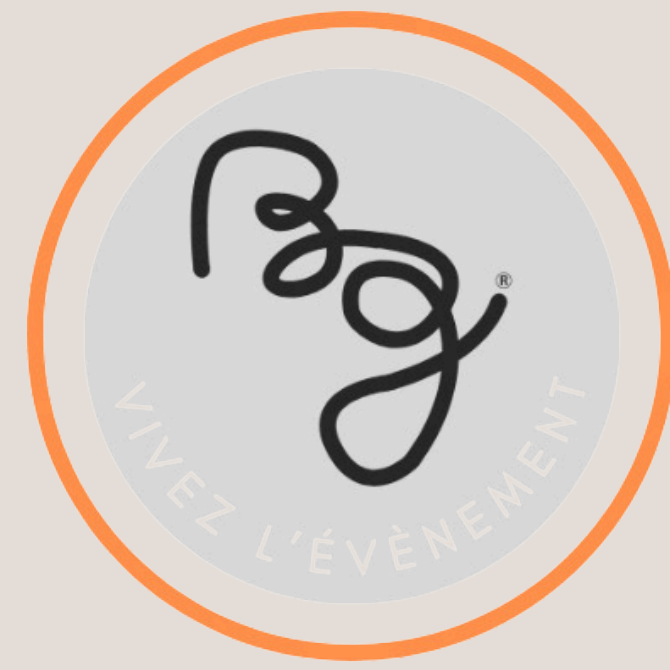
04.77.28.59.77

evenements@brunoguerpillon.fr

160 Rue de la Sauveté - 42 210 Montrond-les-Bains

NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE





MONTROND-LES-BAINS_
ÉVÈNEMENTS & GASTRONOMIE
04.77.28.59.77
contact@brunoguerpillon.fr

