

CARTE TRAITEUR 2025

Sélection hiver



Bruno Guerpillon

Boutique de Ste-Foy-l'Argentière

04.74.26.15.20

Boutique de Pouilly-les-Feurs

04.77.27.02.31

www.brunoguerpillon.fr

Boutique de Montbrison

04.77.58.18.19

Boutique de Montrond-les-Bains

04.77.54.46.09

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR



NOS APÉRITIFS

Petits fours Salés

- les 100 g

4€20

Plaque de quiche, pizza et pissaladière

(40x60cm soit environ 120 bouchées)

39€50

Toast & Pièces cocktails

- pièce

1€60

Plateau de charcuteries tranchées fines

(coppa, jambon serrano, saucisson sec, mortadelle, saucisson cuit, jambon aux herbes, terrine de viande) et son pain tranché (100 pièces, environ 15 à 20 personnes)

43€50

Nos clubs surprises

29€90

NOUVEAU

Plateau de Fromages Affinés,

45 morceaux - Pain aux Noix

37€00

- Côté Terre - 36 bouchées (18 de chaque)
 - Jambon & Figues
 - Chèvre & Tomates Confités

- Côté Mer - 36 bouchées (18 de chaque)
 - Clubs Saumon & Crustacés
 - Clubs Ricotta & Epinards

Assortiment de 6 verrines

- Langoustines façon escabeche, jus crustacés & yuzu.
- Crème d'Artichauts, pressé de veau, tuile de parmesan.
- Emulsion petits pois, émulsion chèvre et noix.

9€80

NOUVEAU

NOS ENTRÉES CHAUDES

NOS FEUILLETÉS

4 OU 6 PARTS

- Ris de veau et champignons.....7€10 - la part
 - Morilles.....7€40 - la part
 - Croustade Saumon aux petits légumes...**NOUVEAU**...6€20 - la part
 - Jambon champignons.....4€80 - la part
-
- Coquille St Jacques.....6€10 - la part
 - Cassolette de Gambas persillées.....7€90 - la part
 - Cocotte Escargots & Risotto de Céleri...**NOUVEAU**...8€30 - la part



NOS FOIES GRAS

- Foie gras de canard maison*.....9€90 - la part
- Accompagné d'un pain toasté et son chutney de fruits secs

NOS ENTRÉES FROIDES

- Médaille de saumon.....7€00
- Accompagné d'une verrine carotte cumin et crevettes mayonnaise
- Demi-queue de langouste.....19€90
- Accompagnée d'une verrine carotte cumin et son financier saumon
- Salade de Lentilles, truffé et oeuf pané...**NOUVEAU**.....6€50
- Accompagnée d'un club chèvre noix et verrine carotte cumin.
- Tatin carotte confite, carpaccio st-jacques & sésame noir...**NOUVEAU**.....7€40
- Accompagnée d'une verrine carotte cumin et son financier au saumon
- Pressé de Volaille, foie gras & figues, gelée au porto...**NOUVEAU**.....8€20
- Accompagné d'un club chèvre noix et verrine carotte cumin.



NOS POISSONS ET CRUSTACÉS CHAUDS

- Pavé de cabillaud, sauce safran & cidre.....9€50
- Pavé de Saumon, émulsion choux fleurs et anchois, jus citronnée.....10€90
- Filet de Lotte en croûte de Noix et pain d'épices.....12€00
- Gambas flambées au génépi (4 pièces - part).....10€60

NOS VIANDES ET VOLAILLES

- Suprême de volaille & crème de Lard.....9€90
- Paleron de Boeuf braisée, au côtes du Forez.....8€90
- Caille farcie aux légumes, rôti au miel, jus aux herbes.....13€50
- Pièce de Veau, basse température aux giroles.....11€80
- Filet de Boeuf, aux Morilles.....12€80
- Bocal de Joue de porc confite façon Thai*.....7€30

*3€50 de consigne

ACCOMPAGNEMENTS

- Risotto au butternut & Fourme de Montbrison.....3€90 ✓
- Gratin dauphinois (300g).....3€70 ✓
- Pommes dauphines.....3€40 les 6 ✓
- Canneloni pleurottes, ricotta & épinards4€20 ✓
- Gnocchis Poêlée, crème de parmesan.....4€60 ✓

PLATS UNIQUES

- Choucroute garnie.....8€50
- Choucroute de la mer.....9€40
- Couscous8€80
- Cassoulet.....9€20
- Bœuf bourguignon et tagliatelles.....7€80
- Tartiflette.....7€00
- Tajine de Poissons, légumes racines coriandre, jus aux épices.....8€80

LES DUOS CULINAIRES

CONSIGNE - 3€50 PIÈCE

- Rouget mi-cuit, boulgour aux agrumes, sauce aneth.....9€50
- Filet de Sandre, écrasé de pommes de terre, sauce vierge capres et citron.....10€80
- Curry d'agneau, crème de coco, riz basmati10€20
- Parmentier de patates douces, lentilles au vinaigre, chips de noisettes.....9€90 ✓



Osez la gourmandise !
Découvrez notre gamme pâtisseries

NOS MENUS



à partir de 4 personnes



MENU - 23€80

Médaille de Saumon

Accompagné d'une verrine carotte cumin et crevettes mayonnaise

Paleron de Boeuf braisée, au côtes du Forez

Risotto aux butternut & fourme de Montbrison

Dessert - à sélectionner [ici](#)!

MENU - 28€40

Pressé de Volaille, foie gras & figues, gelée au porto

Accompagné d'un club chèvre noix et figues et verrine carotte cumin.

Pièce de Veau, basse température aux girolles

Gnocchis Poêlée, crème de Parmesan

Dessert - à sélectionner [ici](#)!



MENU ENFANTS - 15€00

Tarte salée

Aiguillettes de volaille panée

Pommes de terre sautée

Fondant au Chocolat

Brano Guerpillon
WWW.BRUNO GUERPILLON.FR