



BRUNO GUERPILLON

COLLECTION DE FÊTES

UNIVERS PROFESSIONNEL & CSE
ANNÉE 2025

Cocktails & Buffets
Menus "à table"
Chocolats & Cadeaux Gourmands



COCKTAILS, DÉJEUNERS & DÎNERS DE FÊTES

Un moment de convivialité avec les petits et grands
acteurs de votre maison,

Fêter la fin d'année n'a jamais été aussi simple.



PRESTATION TECHNIQUE

VAISSELLES & LINGE

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



INSTALLATION & SERVICE

- Prestation d'installation et de débarrassage.
- Possibilité de 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 soignée & personnalisées possibles.



COCKTAIL DOUCEUR DE FÊTE

14,50 € HT PAR CONVIVE



Cocktail comprenant ;

6 pièces froides, 3 pièces feuilletés, 4 pièces sucrées.

Inspirations Fraîcheurs

Assortiment de toasts, Croustillant saumon gravlax
Financier magret mandarine, Cookie bœuf & choux fleur
Stick fourme & fruits rouges, Profiterole au thon
Opéra de Foie Gras, Cube de pois verts à la menthe
Ibérico de Porc, Pomme & Miel, Cube de Crevettes aux Agrumes
Légumes façon sushi, Clafoutis Serano & Abricots

Les pièces feuilletées

Assortiment de petits fours salés festifs

Le dessert

Assortiment de 4 mignardises sucrées ou Bûche au Choix.



COCKTAIL AMBIANCE GOURMET

23,50€ HT PAR CONVIVE



Cocktail comprenant ;

6 pièces froides, 3 pièces cuisinées, une cocotte chaude et 4 pièces sucrées.

Inspirations Fraîcheurs

Assortiment de toasts, Croustillant saumon gravlax
Financier magret mandarine, Cookie bœuf & choux fleur
Stick fourme & fruits rouges, Profiterole au thon
Opéra de Foie Gras, Cube de pois verts à la menthe
Ibérico de Porc, Pomme & Miel, Cube de Crevettes aux Agrumes
Légumes façon sushi, Clafoutis Serano & Abricots

Les pièces cuisinées

Crevette en chemise, Pressé de charlotte
Champignons façon "tatin", Parmentier canard & agrumes
Empanadas Boeuf, Crolesquis de saumon
Pomponettes d'escargots

Le bocal chaud

Ris de Veau à l'ancienne & morilles, quenelles et jus lié

OU

Langouste sauce homardine, champignon, quenelle & jus de crustacés

OU

Risotto aux champignons, légumes rôtis au miel 

Le dessert

Assortiment de 4 mignardises sucrées ou Bûche au Choix.



COCKTAIL PARTAGE GOURMET

26,50€ HT PAR CONVIVE



Cocktail comprenant ;

5 pièces froides, 3 pièces cuisinées, 5 pièces comptoir culinaires et 4 pièces sucrées.

Inspirations Fraîcheurs

Assortiment de toasts, Croustillant saumon gravlax
Financier magret mandarine, Cookie boeuf & choux fleur
Stick fourme & fruits rouges, Profiterole au thon
Opéra de Foie Gras, Cube de pois verts à la menthe
Ibérico de Porc, Pomme & Miel, Cube de Crevettes aux Agrumes
Légumes façon sushi, Clafoutis Serano & Abricots

Les pièces cuisinées

Crevette en chemise, Pressé de charlotte
Champignons façon "tatin", Parmentier canard & agrumes
Empanadas Boeuf, Cromesquis de saumon
Pomponettes d'escargots

Les comptoirs culinaires

Saumon Gravlax – 2 pièces par convive
Accompagné de pain de seigle.

Foie gras & cie – 3 pièces par convive.
-30 grammes de Foie Gras de Canard & condiments.
Accompagné de confits de fruits, pain d'épices et cake à la mangue.

Le dessert

Assortiment de 4 mignardises sucrées ou Bûche au Choix.

COCKTAIL

LES SUGGESTIONS



A partager

Fromages Affinés & Pain aux Noix – 45 pièces – 33€50 ht.

Les Charcuteries @Maison Chazal – 100 pièces – 39€ ht.

Assortiment de charcuteries tranchées finement, pain de tradition.

Les Minis Burgers – 12 pièces – 17€50 ht.

Minis Burgers, Boeuf & Volaille

Assortiment de 6 verrines (2 de chaque) – 9€90 ht

Crèmeux de ciboulette et tartare de saumon.

NEW Chutney poire & poivre de timut magret et foie gras, popcorn au cacao

NEW Langoustines façon escabèche, jus crustacés & yuzu.

Assortiment de 8 macarons salés (2 de chaque) – 13€ ht

Foie gras – Saumon – Poire & Roquefort – Parmesan & Truffes

Les comptoirs festifs

Au bord de l'eau – 6€30 ht par convive

Une huître, deux crevettes et un bulot par convives & condiments.

Vinaigre, Mayonnaise & Aioli, Pain au citron et pain grillé

Foie gras & cie – 6€30 ht par convive

30 grammes de Foie Gras de Canard & condiments.

Accompagné de confits de fruits, pain d'épices et cake à la mangue.

À TABLES

PLATEAU REPAS

26,50€ HT PAR CONVIVE



Pressé de canard, foie gras, et confit de griottes

Accompagnés de son club Lentilles vertes & sarasson du forez, entremet agrumes & poivre de timut.

Pavé de biche sauce grand veneur

Pavé de biche, sauce grand Veneur agrémenté d'une gelée de groseille. Accompagné de pomme Dauphines

-ou-



Pavé d'Espadon aux Amandes, jus aux herbes, infusion Serpolette @Maison16

Véritable soufflé de brochet, bisque de crustacé flambées aux étrilles, jus de champignons et pépites de chataîgnes. Accompagné d'une Tatin de Légumes d'hiver au miel des Monts du Forez

Dessert individuel

Nos alternatives végétariennes

Royale de cèpes, financier parmesan & éclats de truffes

- en guise d'entrée

Risotto aux champignons, légumes rôtis au miel

- en guise de plat

Pains & Couverts



À TABLE

MENU

TRADITIONS DE NOËL

29,90€ HT PAR CONVIVE

PIÈCE COCKTAIL - OPTION : 6€50



Inspirations Fraîcheurs - 4 pièces par convive*

Assortiment de toasts, Croustillant saumon gravlax
Financier magret mandarine, Cookie bœuf & choux fleur
Stick fourme & fruits rouges, Profiterole au thon
Opéra de Foie Gras, Cube de pois verts à la menthe
Ibérico de Porc, Pomme & Miel, Cube de Crevettes aux Agrumes
Légumes façon sushi, Clafoutis Serano & Abricots

Gâteau Crabe & Avocat et dés de mangue.

Accompagné de son club Lentilles vertes & sarasson du forez,
entremet agrumes & poivre de timut.

Demi Magret de Canard à l'Orange, jus corsé cacao @WEISS

Cocotte de Risotto aux Pleurotes

 -ou-

Soufflé de Brochet, crème de champignons & chataîgnes

Véritable soufflé de brochet, bisque de crustacé aux étrilles
flambées, jus de champignons et pépites de chataîgnes.

Bûche au Choix



Nos alternatives végétariennes

Royale de cèpes, financier parmesan & éclats de truffes
- en guise d'entrée
risotto aux champignons, légumes rôtis au miel
- en guise de plat



À TABLE

MENU

HOUX D'HIVER

36,50€ HT PAR CONVIVE

PIÈCE COCKTAIL - OPTION : 6€50



Inspirations Fraîcheurs - 4 pièces par convive

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

Terrine de Langoustines aux petits légumes

Chair de langoustines & poisson blanc, légumes d'hivers en brunoise.

Cocotte Ris de Veau à l'ancienne & morilles.

Ris de veau poêlés, quenelles, jus lié, morilles

Chapon Fermier, crème de Cèpes,

Cuisse de Chapon Fermier, cuisinés aux cèpes rôtis et sauce crémeuse. Tatin de Légumes d'Hiver

Buche au Choix

Nos alternatives végétariennes

Royale de cèpes, financier parmesan & éclats de truffes - en guise d'entrée

Risotto aux champignons, légumes rôtis au miel - en guise de plat



NOS BûCHES 2025

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

Framboisine : biscuit financier amandes, crémeux vanille, framboises en compotée.

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

Paris Brest : biscuit croustillant noisettes, éclats de noisettes, crémeux vanille, cœur praliné coulant, choux craquelins

NEW

Choco'Caramel Roulée (sans amandes) : biscuit roulé, ganache chocolat noir 62%, touche de rhum.

NEW

Bûche Kyoto : biscuit cuillères, croustillant praliné aux sésames, crémeux lactée noisettes, émulsion Yuzu.

NEW

Zeste d'Hiver : cake fondant vanille, confit orange, marmelade mandarine, crémeux mascarpone.

NEW

Marrons Myrtilles : financier aux pépites de marrons, gelée de myrtilles, biscuit pâte à choux, ganache montée crème de marrons.

en format individuel – 4 parts – 6 parts – 8 parts





MENU DES BOISSONS

BOISSONS & LOGISTIQUE



Les Boissons Softs,

Evian – Badoit – 2€80 ht – L

Jus de Fruits – Abricot ou Pommes @Bissardon – 3€50 ht – L

Limonade du Forez – 2€90 ht – L

Vins & Champagnes

Vin Blancs

- Viognier – Blanc – Paul JABOULET – Secret de Famille – 7€90 ht.
- Côtes du Forez Blanc – Chardonnay – Clos de Chozieux – 10€ ht.
- Crozes Hermitage Blanc – Les Palets – Cave de Clairmont – 11€50 ht.

Vin Rouges

- Côtes du Rhône – Domaine de la Bastide – BIO – 8€20 ht.
- Côtes Roannaises Rouge – La Gouleyante – Thierry Bonneton – 10€20 ht.
- Saint-Joseph – La Grotte au Loup – 13€60 ht.

Champagnes & Pétillants

- Vouvray Brut – Domaine Le Capitaine – 10€60 ht.
- Rosé Pétillant – National 7 – Côtes Roannaises – 11€30 ht.
- Bulle de Gomm' – Clos de Chozieux – Brut – 12€90 ht.
- Champagne Paul Dangin Brut – Carte d'Or – 18€50 ht.

Matériel & Vaisselles

- Location de verres – 0,25cts – ht
- Location de manges debout housses noires – 20€50 ht
- Forfait vaisselles, déjeuner en 3 temps – 4€ ht.

Nos formules comprennent la mise à disposition de serviettes cocktails & poubelles de tables.

CADEAUX INVITÉS & CHOCOLATS

Accrocher votre relation professionnelle
par la *gourmandise*.

- Déguster, composer, choyer...

Entre projets personnalisés & coffrets chocolats traditionnels, composez
vos remerciements de fin d'année,

Packs Formules Cocktails & Coffrets Chocolats,

Allier gourmandise & festivité avec Bruno Guerpillon,
Pour toute commande de repas festifs (cocktails & menus) et chocolats
de fin d'années, bénéficier de **7%** de remise supplémentaire.



**Catalogue
Chocolats 2025**



Cliquez-ici !



INFORMATIONS & COMMANDES

Composez, personnalisez, réunissez,
Informations de Commandes

Commandes possibles à partir de 10 personnes.
Livraison possible en liaison chaude, au coeur de vos bureaux.
Possibilité d'équipements, matériel & vaisselles.
L'intervention d'une équipe de service est soumise à un devis personnalisé.
L'adaptation des menus est possible, nous pouvons également proposer une sélection
"à la carte".

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



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



NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE