Les Menus

Traditions de Noël

28€00 TTC

Gâteau saumon gravlax, crème de ciboulette
Accompagné de son club Lentilles vertes du Puy,
entremet agrumes & poivre de timut

Demi Magret de Canard à l'Orange
jus corsé cacao WEISS,
Cocotte de Risotto aux Pleurotes

Bûche au choix

Douceur de Noël

35€50 TTC

Miroir de Langoustines aux petits légumes
Accompagné de son club Lentilles vertes du Puy,
entremet agrumes & poivre de timut

Cocotte Ris de Veau à l'ancienne & morilles

Chapon fermier à la crème de cèpes
& Tatin de Légumes d'hiver
au miel des Monts du Forez

Bûche au choix

La Fête de Noël

39€00 TTC

Foie gras de canard maison
Accompagné de son club Lentilles vertes du Puy,
entremet agrumes & poivre de timut

Pavé d'espadon aux Amandes,
jus aux herbes, infusion Serpolette Maison16

Veau & St-Jacques, jus aux saveurs vanillées,
Gnocchis aux Morilles

Bûche au Choix

Menu enfants

13€90 TTC

Chapon Fermier

Gratin Dauphinois

Bûchette au choix

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

Vous souhaite de Joyeuses
Fêtes de fin d'année.

« C 'est un plaisir de vous faire plaisir »

L'équipe Bruno Guerpillon

Nous attirons votre attention sur les difficultés que nous pouvons rencontrer pour l'approvisionnement de nos produits frais et 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.

Nous vous recommandons de régler vos commandes à l'avance pour gagner du temps lors du retrait les 24, 25 et 31 décembre.

NOS BOUTIQUES

MONTBRISON : 04 77 58 18 19
MONTROND-LES-BAINS : 04 77 54 46 09
STE-FOY-L'ARGENTIÈRE : 04 74 26 15 20
ST-BARTHÉLÉMY-LESTRA : 04 77 28 59 77
POUILLY-LES-FEURS : 04 77 27 02 31

ISP Imprimerie - Tél : 04 77 94 50 08 IMPRIM'VERT®

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

Fêtes de fin d'année 2025

LA CARTE

Je commande en ligne sur :
www.brunoguerpillon.fr

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

MONTBRISON | MONTROND-LES-BAINS
STE-FOY-L'ARGENTIÈRE | ST-BARTHÉLÉMY-LESTRA
POUILLY-LES-FEURS

Apéritif festif

- **ASSORTIMENT DE PETITS FOURS SALÉS** ..... **4,50€** LES 100G
- **SÉLECTION DE 10 PIÈCES COCKTAILS FROIDES**..... **15,60€** PLATEAUX
  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, Légumes façon sushi, Clafoutis Serano & Abricots...
- **ASSORTIMENT DE 6 VERRINES (2 DE CHAQUE)**..... **9,90€** LES 6
  - Crémeux de ciboulette & tartare de saumon
  - **NOUVEAU !** Chutney poire & poivre de timut, magret et foie gras, popcorn au cacao
  - **NOUVEAU !** Langoustines façon escabèche, jus crustacés & yuzu
- **ASSORTIMENT DE MINI BURGER** ..... **19,30€** LES 12
  Pain burger maison, sauce burger, viande (Volaille - Bœuf)
- **NOS MACARONS SALÉS** ..... **14,50€** LES 8
  Foie gras - Saumon – Poire & Roquefort – Parmesan & Truffes
  Coffret possible par 8, 16 ou 24 pièces.
- **PAIN CUBE SURPRISE**..... **29,90€**
  - Côté Terre - 36 bouchées (18 de chaque)
    Clubs Jambon & Figues - Clubs Chèvre & Tomates Confites
  - Côté Mer - 36 bouchées (18 de chaque)
    Clubs Saumon & Crustacés - Clubs Ricotta & Epinards

Entrées chaudes

- **COQUILLES SAINT-JACQUES** ..... **6,50€** PIÈCE
  St-Jacques poêlée, accompagnée de crevettes
  & dés de quenelles, cuisinée avec une émulsion de crustacés
- **ESCARGOTS DE BOURGOGNE**..... **8,90€** LA DOUZAINE
  12 escargots poêlés, puis agrémentés d'un beurre persillé
- **COCOTTE RIS DE VEAU À L'ANCIENNE & MORILLES**..... **9,40€** PIÈCE
  Ris de veau poêlés, quenelles, jus de veau & morilles
- **COCOTTE DE LANGOUSTES SAUCE HOMARDINE** ..... **8,80€** PIÈCE
  Langouste fondante, champignons, quenelles
  & son jus de crustacés et homard
- **CROUSTILLANT DE BOUDIN BLANC, POMMES & MIEL** ..... **8,60€** PIÈCE
  Aumônière de boudin blanc au cœur de pommes,
  confit au miel
- **NOS FEUILLETÉS** (4 OU 6 PERS.)

	4 PERS.	6 PERS.
Ris de veau & champignons	31,20€	46,80€
Morilles	32,00€	48,00€
Jambon champignons	22,00€	33,00€

Les entrées

Nos foies gras (60g/pers)

- **FOIE GRAS DE CANARD IGP DU SUD OUEST MAISON** .. **9,90€** / PERS.
Accompagné de son club Lentilles vertes du Puy
et son entremet agrumes & poivre de timut
- **FOIE GRAS "À PARTAGER", SOUS VIDE (SANS ACCOMPAGNEMENTS)**
  - 300 grammes - équivalent 8 tranches de 40 grammes ..... **40.00€**
  - 500 grammes - équivalent 12 tranches de 40 grammes ..... **69.00€**

Terrine en Fingers

*Accompagné de son club Lentilles vertes du Puy et son entremet agrumes & poivre de timut

- **PRESSÉ DE CANARD, FOIE GRAS, ET CONFIT DE GRIOTTES*** ..... **7.80€**/PERS.
Pressé de canard et foie gras, gelée de griottes
- **ROYALE DE CÈPES, FINANCIER PARMESAN & ÉCLATS DE TRUFFES*** ..... **7.80€**/PERS.
- **OREILLER DE DIANE*** ..... **8.70€**/PERS.
Pâté en croûte de caille canard et ris de veau, dés de foie gras

Comme un Gâteau ..... 8.50€/PERS.

Accompagné de son club Lentilles vertes du Puy
et son entremet agrumes & poivre de timut

- **GÂTEAU CRABE & AVOCAT ET DÉS DE MANGUE**
- **GÂTEAU SAUMON GRAVLAX, CRÈME DE CIBOULETTE**
- **GÂTEAU CAVIAR AUBERGINES FUMÉ ET FIGUES, FONDANT DE FOIE GRAS**

Poissons froids

*Accompagné de son club Lentilles vertes du Puy
et son entremet agrumes & poivre de timut

- **DEMI-QUEUE DE LANGOUSTE*** ..... **19,90€** /PERS.
Langouste de Cuba, cuite par nos soins, surmontée d'une gelée travaillée avec un émietté de langouste
- **MÉDAILLON DE SAUMON*** ..... **7,00€** /PERS.
Saumon frais, au court bouillon & aromates, agrémenté de mayonnaise maison et de crevettes fraîches
- **SAUMON FUMÉ ARTISANNAL** ..... **8,50€** /100G
Origine : Norvège
- **MIROIR DE LANGOUSTINES AUX PETITS LÉGUMES*** ..... **8,80€** /PERS.
Langoustines & poissons blancs en crémeux,
farandole de légumes d'hiver

Les plats

Nos poissons & crustacés chauds

- **LOTTE À L'AMÉRICAINE** ..... **13,50€** /PERS.
Lotte rôtie flambée au cognac, sauce aux étrilles maison
- **NOUGAT DE SAINT-JACQUES AUX PETITS LÉGUMES**... **9,50€** /PERS.
Fondant de Saint-Jacques, petits légumes pôchés,
sauce st-jacques & crustacés
- **NOUVEAU ! SOUFFLÉ DE BROCHET, CRÈME DE CHAMPIGNONS & CHÂTAIGNES** ..... **8,90€** /PERS.
Véritable soufflé de brochet, bisque de crustacés aux étrilles flambées, jus de champignons et pépites de chataîgnes
- **NOUVEAU ! PAVÉ D'ESPADON AUX AMANDES, JUS AUX HERBES, INFUSION SERPOLETTE MAISON16** ..... **11,80€** /PERS.
Filet d'espadon rôti, crème d'amandes, jus aux herbes
et infusion liqueur de la maison16

Viandes & Gibiers

- **PAVÉ DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR** ..... **11,80€**/PERS.
Agrémenté d'une gelée de groseille
- **CHAPON FERMIER À LA CRÈME DE CÈPES** ..... **10,80€** /PERS.
Cuisse de Chapon Fermier, cuisinée aux cèpes rôtis
& sauce crémeuse
- **RÔTI DE DINDE DÉSOSSÉ FARCI AUX MARRONS** ..... **9.10€** /PERS
Dinde désossée, (sous forme de tournedos), puis farcies aux pépites de marrons confits par nos soins, jus de volaille aux oignons, crémé)
- **DEMI MAGRET DE CANARD À L'ORANGE, JUS CORSÉ CACAO WEISS** ..... **11,20€**/PERS.
Filet de canard poêlé, dés d'oranges confites,
jus réduit à l'orange et chocolat 64%
- **VEAU & ST-JACQUES, JUS AUX SAVEURS VANILLÉES** ..... **11,50€**/PERS.
Quasi de veau portion, st-jacques poêlée
et jus infusé à la vanille
- **BOEUF WELLINGTON, JUS CORSÉ** ..... **13,00€** /PERS.
Filet de boeuf en croûte, duxelle de champignons
- **CIVET DE BICHE, POMMES & CIDRE** ..... **8,10€** PERS
Civet de Biche cuisson basse température,
pommes caramélisé et jus au cidre doux

Suggestions Végétariennes

- **EN BOCAL, RISOTTO AUX CHAMPIGNONS, LÉGUMES RÔTIS AU MIEL** ..... **7,90€** /PERS.
(consigne 3€50 pièce)

Accompagnements

- **GRATIN DAUPHINOIS (300 G)** ..... **4,00€** /PERS.
- **COCOTTE DE RISOTTO AUX PLEUROTES** ..... **4,40€** /PERS.
- **POMMES DAUPHINES** ..... **3,80€**/LES 6
- **SOUFFLÉ DE PATATE DOUCES, PÉPITES DE MARRONS** ..... **4,30€**/PERS.
- **TATIN DE LÉGUMES D'HIVER AU MIEL DES MONTS DU FOREZ** ..... **4,50€** /PERS.
Tartelette crémeuse, panais, marrons, choux de Bruxelles,
champignons et farandoles de légumes rôtis
- **MARRONS CONFITS & LARDONS (150G)** ..... **4,20€** /PERS.
Marrons confits par nos soins dans la graisse de canard
& cuisinés en persillade
- **GNOCCHIS AUX MORILLES (220 G)** ..... **5,30€** /PERS.
Gnocchis de pomme de terre et parmesan,
sauce crémeuse aux morilles

Guide de commandes et allergènes à retrouver sur notre site internet www.brunoguerpillon.fr

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

Je commande en ligne sur :
www.brunoguerpillon.fr

Bûches glacées

Déclinées en
- 4 Parts ..... **20,60€**
- 6 Parts ..... **28,80€**
- 8 Parts ..... **36,60€**

- **FRUITS ROUGES :** sorbets fraise, framboise, cassis, myrtilles, meringue & chantilly (sans gluten)
- **ARLEQUIN :** parfait vanille, mosaïque de sorbets givrés, fond meringué croustillant (sans gluten)
- **PIROUETTE :** crème glacée vanille, caramel mou, éclats de cacahuètes & biscuit au chocolat
- **TROIS CHOCOLATS :** biscuit brownie chocolat, crème glacée chocolat blanc straciatella, chocolat lait douceur & chocolat noir intense (sans gluten)
- **MELBA :** sorbet pêche de vigne, biscuit craquant aux amandes, parfait vanille & coulis de framboises
- **NOUVEAU ! FLEUR D'AGRUMES :** sablé breton, parfait au citron, sorbet citron - mandarine et pamplemousse
- **NOUVEAU ! PROFITEROLES :** choux profiteroles, crème glacée pistache, crème glacée vanille et sorbet cerise noire

Desserts glacés

- **TRAÎNEAU DE PETITS FOURS GLACÉS**
4 macarons par personnes : Vanille, duo chocolat & fruit de la passion, duo noix de coco & sorbet mangue, fraise

Nous proposons également

- Demi gâteaux
- Macarons
- Petits fours sucrés
- Marrons glacés

Bûches pâtissières

Déclinées en
- 4 Parts ..... **20,60€**
- 6 Parts ..... **28,80€**
- 8 Parts ..... **36,60€**

- **ROYAL :** biscuit amandes, crémeux au chocolat noir 65 %, feuilletine croustillante
- **FRAMBOISINE :** biscuit amandes, crémeux vanille bourbon, framboises en compotée
- **FORÊT NOIRE :** génoise chocolat, crémeux chocolat noir & chantilly
- **NOUVEAU ! BÛCHE CHOCOLAT CARAMEL ROULÉE TRADITIONNELLE :** biscuit roulé, ganache chocolat noir 62%, crémeux chocolat caramel, (sans amandes)
- **NOUVEAU ! KYOTO :** biscuit cuillère, croustillant praliné aux sésames, crémeux chocolat lait noisettes, émulsion Yuzu (sans gluten)
- **NOUVEAU ! ZESTE D'HIVER :** cake fondant vanille, confit orange, marmelade mandarine, crémeux mascarpone
- **PARIS BREST :** biscuit croustillant noisettes, éclats de noisettes, crémeux vanille et chocolat lait, choux craquelins
- **NOUVEAU ! MARRONS MYRTILLES :** financier aux pépites de marrons, confit de myrtilles, biscuit pâte à choux, ganache montée crème de marrons

Nos bûchettes individuelles

4,50€ / PIÈCE

- Paris Brest
- Royal
- Framboisine
- Marrons-Myrtilles
- Kyoto
- Zeste d'hiver
- Roulée chocolat caramel