

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...

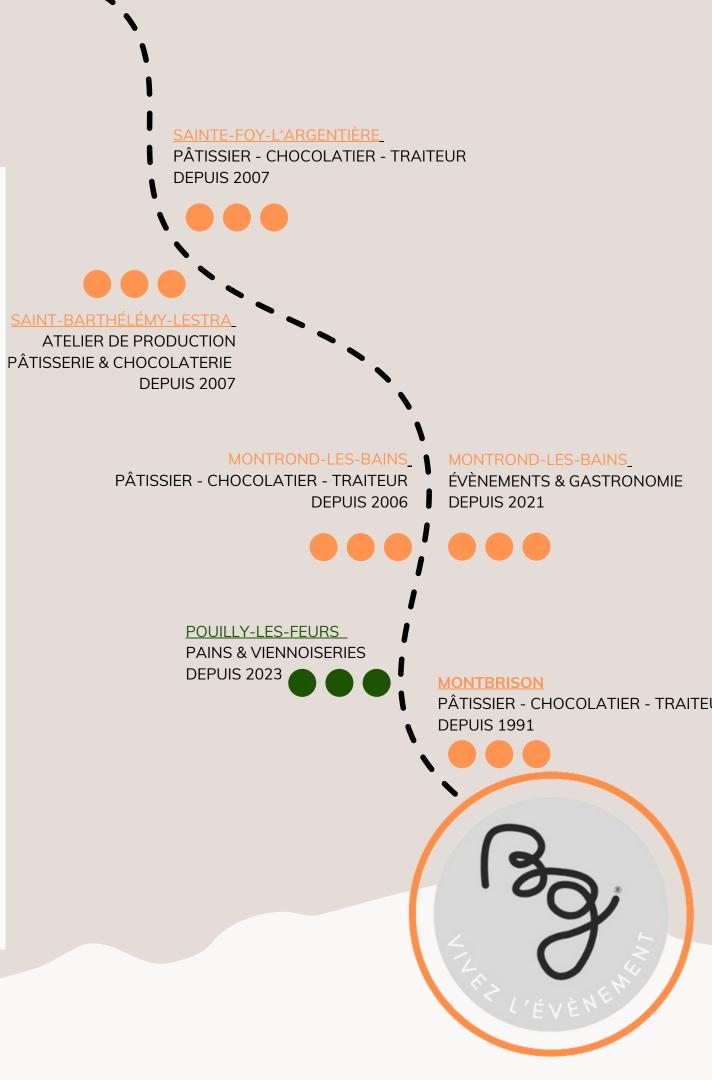
La magie du goût, selon Bruno Guerpillon



NOTRE IDENTITÉ?

- PÂTISSIER-TRAITEUR
- C'est créer des évènements à la fois gourmet et gourmand, en alliant la finesse et l'innovation du pâtissier à la cuisine généreuse du traiteur.
- 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 à le goût du fait maison.
- LA PROXIMITÉ
 Rester à taille humaine, parfaire nos prestations et être à l'écoute des besoins de chaque projet évènementiel.
- Étre 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.





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, CULNAIRES

- 1 ACCUEIL GOURMANDS & PAUSES CONVIVIALITÉ GOURMANDISE EFFICACITÉ
- MOMENTS DÉJEUNATOIRES & DINATOIRES FLUIDITÉ PROXIMITÉ ENGAGEMENT PLAISIR
- DESSERTS & ÉVÈNEMENTIEL SOPHISTICATION PERSONNALISATION
- 4 BOISSONS VARIETÉS - 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 & personnalisée.



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 Gurpillon

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

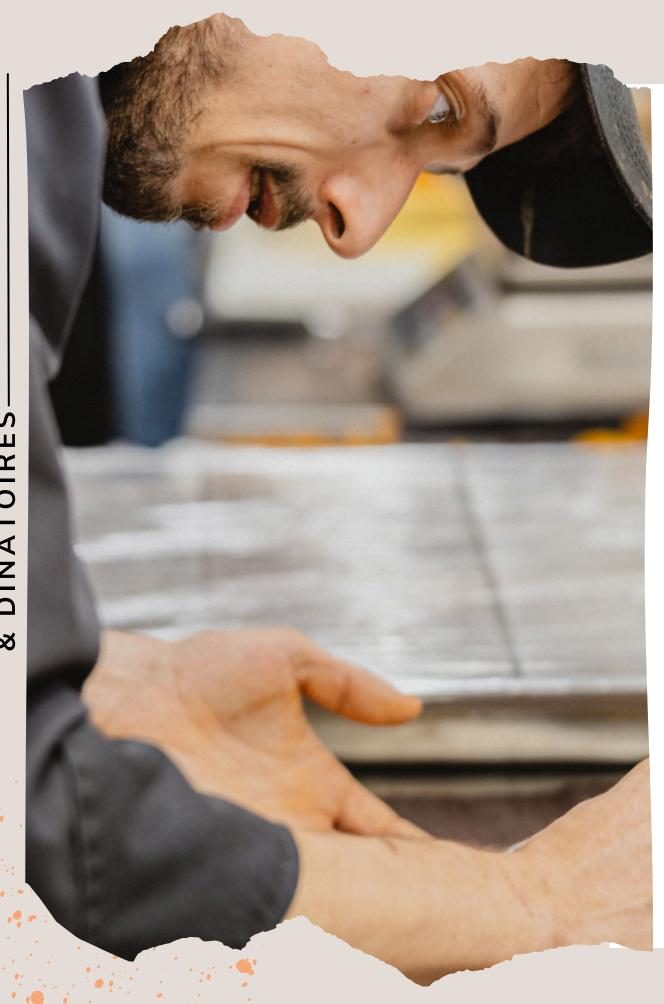
Café - Maison Chapuis, Thé , Jus de fruits @Bissardon, Evian

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.

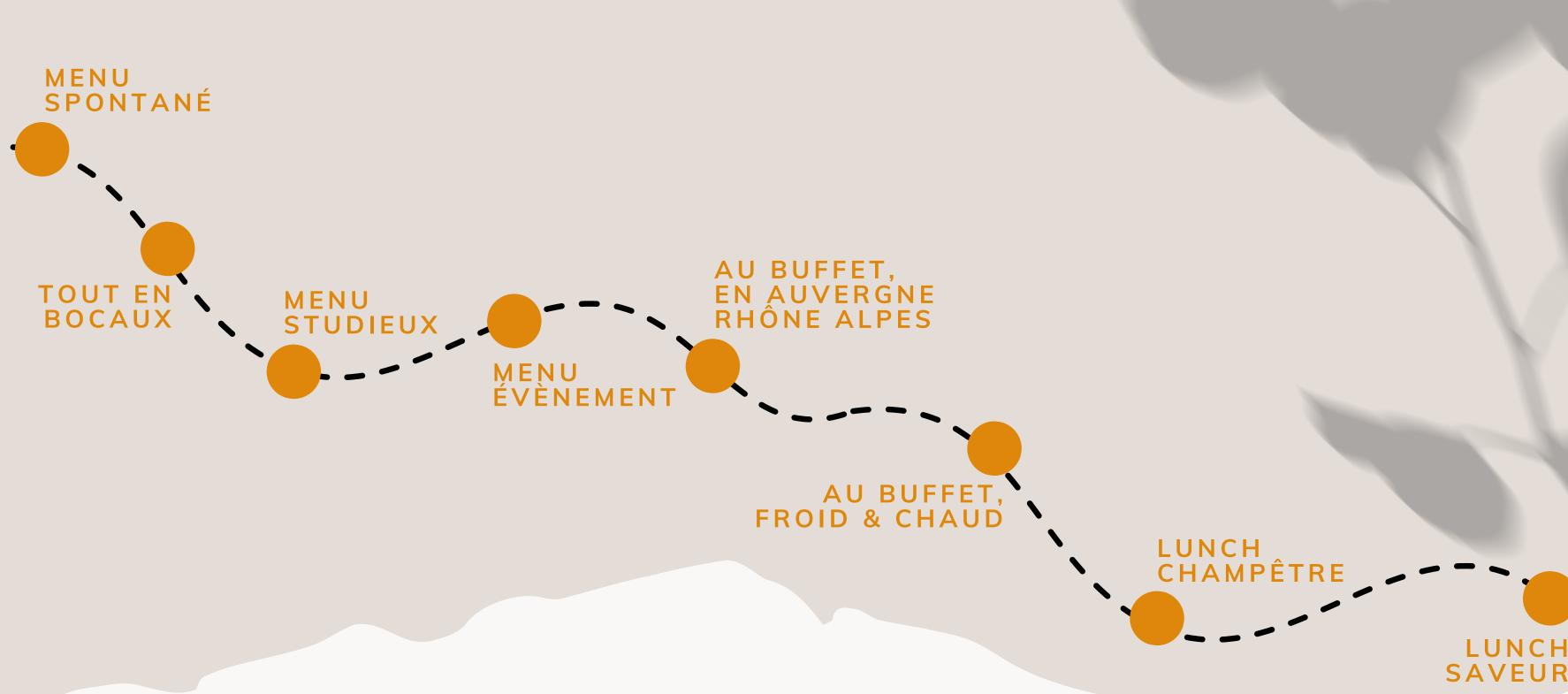
FLEXIBILITÉ & INNOVATION

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

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



LUNCH

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.



À COMPLÉTER AVEC DES ANIMATIONS CULINAIRES



LE COCKTAIL

LES PIÈCES FROIDES

PÉTALE MAQUEREAU & BETTERAVE

TARTELETTE SAUMON & FENOUIL

FINGER MELON & SERANO

STICK FOURME & FRUITS ROUGES

PROFITEROLE AU THON

OPÉRA DE FOIE GRAS

TATIN COURGETTE, FETA & MENTHE

MACARON PARMESAN & TRUFFES



FEUILLETÉS SALÉS ASSORTIS MINI QUICHES MINI PIZZAS





LES PIÈCES CHAUDES

CREVETTE EN CHEMISE

PORC FERMIER & POMMES FONDANTES

PARMENTIER CANARD & AGRUMES

CROMESQUIS DE MORUE ET CHORIZO

BROCHET & JUS D'ÉCREVISSES

TIAN DE LÉGUMES, COEUR DE COMTÉ

POMPONETTES D'ESCARGOTS

INVOLTINI VOLAILLE & FOURME DE MONTBRISON

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



PÄTES 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 tanches 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 COMPTOIRES 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
Dijonaise, Canard à l'Indienne.
Cornet de Potatoes.



AUTOUR DU BRASERO
Boeuf Tex Mex, Poulet à la Dijonaise,
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 & ÉVÈNEMENTIELSOPHISTICATION – 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 TRADITON

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

JNotre 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

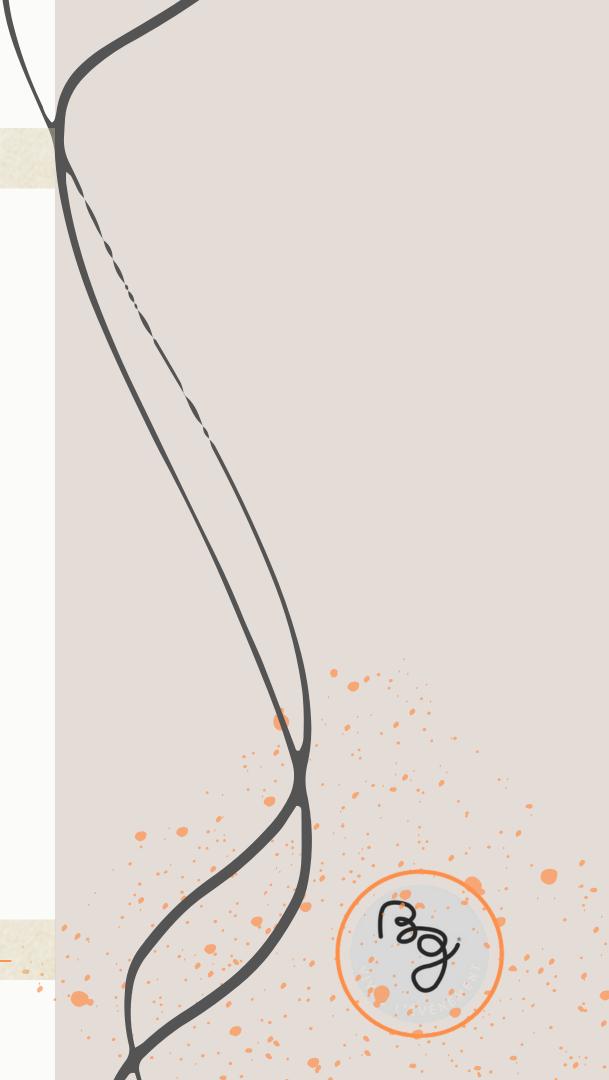


MAX NOËL - CATTOEN

Chargé de projet en restauration évènementielle. 04.77.28.59.77

evenements@brunoguerpillon.fr 160 Rue de la Sauveté - 42 210 Montrond-les-Bains

NOS CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE















ÉVÈNEMENTS & GASTRONOMIE contact@brunoguerpillon.fr **FROND-LES-BAINS** 04.77.28.59.77

