CARTE TRAITEUR

PRINTEMPS - ÉTÉ

du 23 mars au 04 octobre 2026

Boutique de Montbrison
04.77.58.18.19

Boutique de Montrond-les-Bains
04.77.54.46.09

Boutique de Ste-Foy-l'Argentière
04.74.26.15.20

Boutique de Pouilly-les-Feurs
04.77.27.02.31

Boutique de Feurs
04.77.28.59.77

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

www.brunoguerpillon.fr

NOS APÉRITIFS

Petits fours Salés — 4€50 LES 100 G

Toasts & Pièces cocktails
-sélection 2026 — 1€60 - PIÈCE

Nos clubs surprises — 29€90 PIÈCE

- Côté Terre - 36 bouchées (18 de chaque)
  - Mi-cuit de Boeuf & Moutarde à l'ancienne
  - Mozzarella & Tomates Confites
- Côté Mer - 36 bouchées (18 de chaque)
  - Saumon, crème de citron.
  - Tapenade & Légumes Grillés

Plaque de quiches, pizzas et pissaladières — 42€00
(40x60cm soit environ 120 bouchées)

Plateau de charcuteries tranchées fines — 44€00
(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)

Plateau de Fromages Affinés, — 37€00
45 morceaux - Pain aux Noix

Assortiment de 6 verrines — 9€80
- Fondant Ricotta & basilic, confit citron et tomate cerise rôtie.
- Tartare de Saumon & yuzu
- Croustillant de poulet, parmesan & tomates confites

ENVIE D'UNE FORMULE COCKTAIL À PARTAGER ?
DÉCOUVREZ, NOTRE COLLECTION ; COCKTAILS & BUFFETS

NOS ENTRÉES FROIDES

- Médaillon de saumon ..... 7€20
  Accompagné d'une tartelette au caviar d'aubergines fumé, d'une chupa chups de thon et mayonnaise
- Carpaccio de bar à la vanille (120g de poisson, vinaigrette passion et jeunes pousses) 8€80
  Accompagné d'une tartelette au caviar d'aubergine fumé, chupa chups de thon et mayonnaise
- Tartelette de bœuf "Façon Tataki" & croustillant de sésame ..... 7€60
  Accompagné d'une tartelette au caviar d'aubergine fumé et tartelette pois verts.
- Timbale de lentilles au chèvre frais, légumes rôtis, condiments miel moutarde..... 6€50
  Accompagné d'une tartelette au caviar d'aubergine fumé et tartelettes pois verts.

NOS FOIES GRAS

- Foie gras de canard maison*..... 9€90 - la part

Accompagné de brioche et de son chutney d'abricots

NOS SALADES SIGNATURES

MINIMUM 4 CONVIVES - 300 GRS PAR CONVIVE

- Quinoa & Légumes rôtis ..... 5€20
  Quinoa, courgettes rôties, poivrons rôtis, pois chiche & vinaigrette citron-cumin.
- Perles de Méditerranée ..... 6€00
  Petites perles, saumon, tomates, concombre, olive, citron, menthe & Feta.
- Lentilles & chèvre frais ..... 5€20
  Lentilles vertes, dés de chèvre frais, oignon rouge & carottes - vinaigrette miel & moutarde.
- Penne pesto, burrata ..... 6€00
  Penne, tomates confites, jambon serrano, parmesan coulis pesto et burrata fondante.

NOS VIANDES ET VOLAILLES

- Filet de Canette rôti au thym..... 10€40
- Souris d'Agneau, confit au romarin et à l'ail..... 13€80
- Filet de bœuf, crème de Morilles..... 12€80
- Ballotine de volaille "Comme en Provence"..... 8€80

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS CHAUDS

- Pavé de cabillaud pané, jus citron & herbes fraîches..... 9€50
- Soufflé de Saint-Jacques cœur coulant aux crustacés..... 8€90
- Marbré de saumon, jus iodé..... 8€90
- Lotte thaï, jus aux épices..... 12€80

ACCOMPAGNEMENTS

- Soufflé de courgette & Feta .....4€40
- Gratin d'aubergines au parmesan..... 4€70
- Pomme de terre à la graisse de canard..... 3€90
- Risotto de petit épeautre aux légumes ..... 4€20
- Poêlée de légumes (250 grs)..... 4€80

PLATS UNIQUES

- Pad thaï Crevettes- 400g / pers ..... 7€60
- Paella ..... 9€80
- Couscous & semoule aux raisins ..... 9€40
- Poulet Basquaise & Riz Créole ..... 7€80
- Veau Marengo & Tagliatelles ..... 9€60
- Volaille curry coco & Riz ..... 9€40
- Cuisses de Grenouilles (12), Pommes Darphins .. 13€20
- Crevettes aigre douce & Riz Sauvage ..... 10€40
- Poulet noix de cajou, nouilles sautées ..... 9€80

LES DUOS CULINAIRES

CONSIGNE BOCAUX - 3€50 PIÈCE
à partir de 4 personnes

- Tataki de thon & légumes croquants..... 10€90
- Trio de Saint-Jacques, brunoise de légumes d'été ..... 12€70

Et en desserts,

découvrez notre gamme pâtisseries

NOS MENUS

à partir de 4 personnes

MENU - 24€90

Tartelette de Boeuf " Façon Tataki" & croustillant de sésame

Accompagnée d'une tartelette au caviar d'aubergine fumé et tartelette de pois verts

***

Ballottine de volaille "Comme en Provence"

***

Soufflé de courgettes & Feta

***

Dessert - à sélectionner ici !

MENU - 27€90

Médaillon de Saumon

Accompagné d'une tartelette au caviar d'aubergine et d'une chupa chups de thon et mayonnaise

***

Filet de bœuf aux Morilles

***

Gratin d'aubergines a parmesan

***

Dessert - à sélectionner ici !

MENU - 29€90

Carpaccio de bar à la vanille

Accompagné d'une tartelette au caviar d'aubergine et d'une chupa chups de thon et mayonnaise

***

Souris d'Agneau, confit au romarin et à l'ail

***

Risotto de petit épeautre aux légumes

***

Dessert - à sélectionner ici !

MENU ENFANT - 15€50

Tarte salée

***

Sauté de volaille à l'ancienne.

***

Pommes Dauphines

***

Entremet Royal (chocolat, croustillant praliné).

WWW.BRUNOGUERPILLON.FR