

COCKTAILS & BUFFETS

SAISON 2026



brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

GAMME COCKTAIL

LES PIÈCES FROIDES

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
LÉGUMES FAÇON SUSHI
CLAFOUTIS SERANO & ABRICOTS

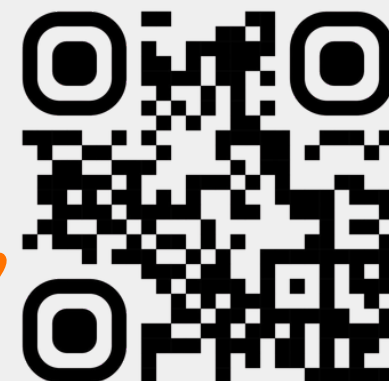
LES PIÈCES FEUILLETÉES

FEUILLETÉS SALÉS ASSORTIS
MINI QUICHES
MINI PIZZAS

LES PIÈCES CHAUDES

CREVETTE EN CHEMISE
PRESSÉ DE CHARLOTTE
CHAMPIGNONS FAÇON "TATIN"
EMPANADAS BOEUF
CROMESQUIS DE SAUMON
POMPONETTES D'ESCARGOTS

DÉCOUVREZ LES VISUELS
DE NOS PIÈCES FROIDES



SÉLECTION "À PARTAGER"



FROMAGES AFFINÉS

SÉLECTION DE 4 SORTES DE FROMAGES AFFINÉS, PAIN AUX NOIX

PLATEAU DE 45 BOUCHÉES

37€00 - LE PLATEAU



LES CHARCUTERIES
DÉCLINAISON DE CHARCUTERIES
LOCALES, @MAISON CHAZAL - TRELINS
PAIN DE TRADITION

PLATEAU DE 100 BOUCHÉES

44€00 - LE PLATEAU



FOIE GRAS & CIE

"CHACUN FAIT SON TOAST"
30 GRAMMES DE FOIE GRASMI-CUIT
ACCOMPAGNÉ DE CONFITS DE FRUITS,
PAIN D'ÉPICES ET CAKE À LA MANGUÉ.

6€00 - PAR CONVIVE
(30 GRAMMES PAR CONVIVE)



AU BORD DE L'EAU

DEUX HUÎTRES, UNE CREVETTE,
ACCOMPAGNEMENT, PAIN AU
CITRON ET PAIN GRILLÉ

6€00 - PAR CONVIVE
(3 PIÈCES)



SAUMON FUMÉ

SAUMON FUMÉ DÉCOUPÉ
PAIN DE SEIGLE & CITRON
SARASSON DU @FOREZ

109€00 - PIÈCE
(ENVIRON 40 TRANCHES)



LES MIGNARDISES

ASSORTIMENT DE 3 PIÈCES
SUCRÉES PAR CONVIVE, ENTRE
MACARONS ET DEMI-GÂTEAUX.

4€20 - PAR CONVIVE



COCKTAIL TRADITION

à partir de 25 convives, minimum :

Comprenant 10 pièces par convive.

- **Les Pièces feuilletés** - 5 pièces par convives.
Assortiment de petits fours salés,
Quiches & Pizzas
- **Les Charcuteries @Maison-Chazal** - 3 pièces par convive
Accompagné de son pain de tradition
- **Nos clubs surprises** - 2 pièces par convives

Côté Terre

- Mi-cuit de Boeuf & Moutarde à l'ancienne
- Mozzarella & Tomates Confite

Côté Mer

- Saumon, crème de citron.
- Tapenade & Légumes Grillés

Vous êtes moins de 25 convives ?
Nous vous invitons à réaliser votre sélection
à partir de notre sélection apéritive.

8€80 PAR CONVIVE

COCKTAIL SAVEUR

à partir de 10 convives, minimum :

Comprenant 8 pièces par convive.

- Les Pièces froides - 8 pièces par convive

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

Clafoutis Serrano & abricots

12€60 PAR CONVIVE

COCKTAIL AUTHENTIQUE

à partir de 10 convives, minimum :

Comprenant 12 pièces par convive.

- **Les Pièces froides** - 5 pièces par convive

Assortiments de pièces froides comprenant :

Assortiment de toasts
Croustillant saumon gravlax
Financier magret mandarine
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
Clafoutis Serrano & abricots

- **Les Pièces feuilletés** - 3 pièces par convive
Assortiments de Petits Fours Salés,
Quiches & Pizzas

- **Le Saumon Gravelax** - 2 pièces par convive
Accompagné de son pain toasté

- **Les Clubs** - 2 pièces par convive

Côté Terre

- Mi-cuit de Boeuf & Moutarde à l'ancienne
- Mozzarella & Tomates Confite

Côté Mer

- Saumon, crème de citron.
- Tapenade & Légumes Grillés

15€30 PAR CONVIVE



COCKTAIL CRÉATION

à partir de 10 convives, minimum :

Comprenant 14 pièces par convive.

- **Les Pièces froides** - 5 pièces par convive

Assortiments de pièces froides comprenant :

Assortiment de toasts

Croustillant saumon gravlax

Financier magret mandarine

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

Clafoutis Serrano & abricots

- **Les Pièces Chaudes** - 3 pièces par convive

Les pièces chaudes

Crevette en chemise, Pressé de charlotte , Champignons façon "tatin"

Empanadas boeuf, Croustis de saumon , Pomponettes d'escargots

- **Les Monsieur Croque** - 2 pièces par convive
Mini Croques Monsieur (Classique & Nordique)

- **Le Saumon Gravelax - 2 pièces par convive**
Accompagné de son pain toasté

- **Les Pièces sucrées** - 2 pièces par convive
Assortiment de demi-gâteaux, macarons et financiers

19€70 PAR CONVIVE

COCKTAIL SYMBIOSE



brunoguerpillon
PÂTISSIER • CHOCOLÂTIER • TRAITEUR

à partir de 10 convives, minimum :

Comprenant 20 pièces par convive.

- Les Pièces froides - 6 pièces par convive

Assortiments de pièces froides comprenant :

Assortiment de toasts

Croustillant saumon gravlax

Financier magret mandarine

Stick fourme & fruits rouges

Profiterole au thon

Opéra de Foie Gras

Cube de pois verts à la menthe

Ibérico de Porc, Pomme & Miel

Clafoutis Serrano & abricots

- Les Pièces chaudes - 4 pièces par convive

Crevette en chemise, Pressé de charlotte

Champignons façon "tatin", Empanadas boeuf

Cromesquis de saumon, Pomponettes d'escargots

- Les Sushis Maison - 3 pièces par convive
- Les Charcuteries @Maison-Chazal - 2 pièces par convive
Accompagné de son pain de Tradition
- Fromages Affinés - 2 pièces par convive
Accompagné de son pain aux noix
- Les Pièces sucrées - 3 pièces par convive
Assortiment de demi-gâteaux, macarons et financiers

27€50 PAR CONVIVE

MENU DES BOISSONS

Afin d'accompagner au mieux les différentes bouchées froides et chaudes, nous vous proposons une sélection de boissons apéritives en totale harmonie.

Les Boissons Softs

- | | |
|---------------------------------|------|
| • Montarcher plate - 1L | 3€60 |
| • Montarcher pétillante - 1L | 3€60 |
| • Jus de Fruits @Bissardon - 1L | 4€00 |

Champagnes - vins pétillants

- | | |
|-------------------------------|-------|
| • Paul Dangin Carte Or - Brut | 23€90 |
| • Vouvray la Grande Taille | 15€20 |

Les Cocktails

- | | |
|----------------------------------|----------|
| • BORA-BORA
(sans alcool) | 6€90 - L |
| • Cosmopolitain
(sans alcool) | 6€90 - L |
| • Tequila Sunrise | 9€00 - L |
| • Punch Exotique | 9€00 - L |

Location de verrerie et matériel de dégustation, sur demande.



Vins blancs

- Remeage
Vins de Vienne
12€50
- Viognier
Secret de Famille, Jaboulet
11€90
- Viognier Barral
Xavier Mourier
13€90
- Saint Joseph
Roche Paradis Les Vessettes
25€90

Vins rouges

- Remeage
Vins de Vienne
13€30
- La Syrah à Papa
Stephane Montez
17€90
- Syrah Barral
17€90
- Saint Joseph
Roche Paradis La Bergerie
24€90

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR



MERCI,

LE PLAISIR DE VOUS FAIRE PLAISIR,

MONTBRISON
MONTROND-LES-BAINS
SAINTE-FOY-L'ARGENTIÈRE
POUILLY-LES-FEURS
FEURS

Retrait des commandes en boutique.
Délai de commande, minimum 48 heures avant.

Possibilité d'adapter des formules sûr mesure.
Carte des allergènes, disponible sur demande.

Contact

Bruno Guerpillon
contact@brunoguerpillon.fr
04.77.28.59.77

160 RUE DE LA SAUVETÉ - 42 210 MONTROND-LES-BAINS