



brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

“ l’instant bureau ” *Sélection Printemps - Eté*

COMPLICE DE VOS INSTANTS DELICIEUSEMENT PROFESSIONNELS



Début de journée,

Bénéficiez d'un moment de douceur, pour une journée studieuse.



Mini-Viennoiseries

Mini pains au chocolat, mini roulée aux pralines, mini pains aux raisins, mini croissants.

24€ ttc - les 30 pièces



Cakes Sucrées

Cake aux fruits confits, chocolats noisettes, citron, pralines...

12€50 ttc - 10 parts



Biscuiterie

Madeleines assorties, Petits Fours sucrées, tuiles aux amandes...

11€80 ttc - les 30 pièces



Coffret de Macarons

Assortiment de 8 ou 16 macarons de la maison.

11€00 ttc - les 8

21€50 ttc - les 16



Mignardises

Entre douceurs, entremets crémeux, desserts traditions et tartelettes.

15€60 ttc - les 12 pièces

39€ ttc - les 24 pièces

62€40 ttc - les 48 pièces

Menu des Boissons

Sélection de boissons, de nos terroirs,



Eaux - 50 CL

Volvic ou Badoit

2€00 - ttc



Eaux Montarcher - 33CL

Plateau ou finement pétillante

Source provenant des hauteurs de Saint Bonnet le Château made in 42
Bouteille réutilisable

1€90 - ttc



Eaux de Montarcher - 1L

Plateau ou finement pétillante

Source provenant des hauteurs de Saint Bonnet le Château made in 42
Bouteille réutilisable

3€50 - ttc



Jus de Fruits @Bissardon - 25CL

Pêches jaunes ou Pommes

Nectars & jus de fruits
Maison Bissardon

2€50 - ttc



Jus de Fruits @Bissardon - 1L

Pêches jaunes ou Pommes

Nectars & jus de fruits
Maison Bissardon

4€00 - ttc



Café - 1L

Café Arabica - 1 L

Livraison en thermos consigné - 30€
8 cups, touilleurs & sucres.

8€80 - le litre



Les Vins Supérieurs

Roche Paradis - Rouge

Syrah Colline Rhodanienne- 75CL

16€30 - ttc

Roche Paradis - Blanc

Saint Joseph - 75CL

17€80 - ttc



Les vins @duForez

Clos de Chozieux - Blanc

Chardonnay Blanc - 75CL

13€50 - ttc

Verdier Logel - Rouge

Cuvée Les Gourmets - 75CL

13€50 - ttc



Les Vins Traditions

Paul Jaboulet - Hermitage - Rouge

Syrah - 75CL

13€90 - ttc

Paul Jaboulet - Secret de Famille - Blanc

Viognier - 75CL

11€90 - ttc

Offrez à vos collaborateurs une pause déjeuner de qualité.



Confiez-nous,
vos moments de convivialité

Les Repas Froids

Une alliance de savoirs-faire au service de votre déjeuner



EN
24H



Nos plateaux repas comprennent, pains & couverts.

Sélection Carte Blanche

Laissez vous guider par l'inspiration de nos chefs,

Cette formule comprend,

- une entrée fraîcheur.
- une pièce de viande - charcuteries
- une pièce de poissons
- une sélection de fromages affinés
- un dessert individuel.

FROID

14€09 ht
15€50 ttc

Sélection Fraîcheur d'Eté

- Salade Perles aux Saumon Fumé
- Sauté de poulpe à la Romaine
- Rosbeef, Rôti de Porc
- Sélection de Fromages Affinés - 2 pièces par convive.
- Dessert Individuel

FROID

15€00 ht
16€50 ttc

Sélection Gourmet Nordique

- Salade de Quinoa, legume rôtie, feta AOP, Vinaigrette citron cumin et herbes fraîches.
- Warp mortadelle IGP et fromage frais
- Tataki de Thon - Légumes croquants
- Sélection de Fromages Affinés - 2 pièces par convive.
- Dessert Individuel

FROID

18€72 ht
20€60 ttc

Les Repas Chauds

Une alliance de savoirs-faire au service de votre déjeuner



EN
24H

Sélection Carte Blanche

Laissez vous guider par l'inspiration de nos chefs,

Cette formule comprend,

- une entrée fraîcheur.
- un plat chaud (viande ou poisson au choix)
- un accompagnement
- une sélection de fromages affinés
- un dessert individuel.

● **CHAUD**

17€00 ht
18€70 ttc

Sélection "Comme en Terrasse"

Tartare de tomates et burrata

Filet de canette au thym,

-ou-

Sauté de crevettes curry & coco

Risotto d'épeautre aux légumes

Sélection de Fromages Affinés. - 2 pièces par convive.

Dessert Individuel

● **CHAUD**

18€00 ht
19€80 ttc



Sélection Gourmet Intense

Carpaccio de saumon, condiment pois vert

Quasi de veau sauce poivre vert

Légumes du moment.

Sélection de Fromages Affinés - 2 pièces par convive.

Dessert Individuel

● **CHAUD**

20€45 ht
22€50 ttc

Nos plateaux repas comprennent, pains & couverts.

Les Repas Végétariens

Une alliance de savoirs-faire au service de votre déjeuner



Sélection "VÉGÉ"

Terrine de Légumes,
Oeufs Mimosa

Cannelloni Végétale
Tuile de Lentilles Verte

Sélection de Fromages Affinés.

Dessert Individuel

FROID

14€09 ttc
15€50 ttc



Sélection "VÉGÉ"

Tartelette Gorgonzola,
Rosace de Betteraves;

-

Crèmeux de Pommes Rattes
Légumes d'Hiver

-

Sélection de Fromages Affinés.

Dessert Individuel

CHAUD

17€00 ht
18€70 ttc

Nos plateaux repas comprennent, pains & couverts.

“Au delà de 20 personnes, nous proposons un service de mise à disposition des vaisselles, pour un déjeuner, à table avec de véritables couverts.”

Cocktails & Buffets

Une alliance de savoirs-faire au service de votre déjeuner

Les plateaux à partager

Plateaux de 30 pièces froides cocktails

48€00 - ttc

Plateau de 60 mini quiches & 60 mini pizzas

42€00 - ht

Les charcuteries tranchées finement

@Maison-Chazal - 100 pièces

Pain de tradition.

44€00 - ttc

Sélection de 45 morceaux de fromages affinés

Pain aux noix

37€00- ttc

Salades en verrines, - 60 grammes.

Perles Océanes, Macédoine, Salade de Crozets

3€90 -ttc



Cocktail Apéritif - Déjeunatoire

Découvrez notre sélection de cocktails & buffets,

Cocktail - 10 à 16 pièces
Lunch Apéritif - déjeunatoire

Prestation technique, installation & livraisons.

Cocktails & Buffets 2026

Besoin d'un projet sûr, mesure, contactez-nous.

Engagements & Modalités

Engagements

- Un service de proximité, dans la Loire & Les Monts du Lyonnais.
- Emballages Français, en matières recyclées.
- Une alliance de savoirs-faire, de l'apéritif au dessert.
- Un tissu agricole local, au service de nos approvisionnements.

Retrait & Livraisons

- Retrait en boutique de Montbrison - Montrond-les-Bains - Sainte-Foy-l'Argentière - Pouilly Les Feurs - Feurs.

FRAIS DE LIVRAISONS	LIAISON FROIDE - ENTRE 08H00 ET 11H00	LIAISON CHAUDE ENTRE 11H30 et 12H00	AU DELÀ DE 12 PERSONNES (LIAISON FROIDE OU CHAUDE)
PLAINE DU FOREZ <small>(Montbrison, Feurs, Sury-le-Comtal Veauce, Boen)</small>	12€ - ht	18€ - ht	INCLUDE
BASSIN STÉPHANOIS <small>(Saint-Etienne, Villars, Andrézieux- Bouthéon, La Fouillouse)</small>	15€ - ht	22€ - ht	12€ - ht
MONTs DU LYONNAIS <small>(Saint-Laurent-de-Chamousset, Sainte- Foy-l'Argentière, Chazelles-sur-Lyon)</small>	18€ - ht	25€ - ht	12€ - ht

Vos commandes

- Les plateaux repas Carte Blanche peuvent être commandés 24 h à l'avance.
- Les plateaux repas des gammes : "Détente" et "Gourmet" peuvent être commandés, au plus tard 48 heures à l'avance.

Options

Soumises à devis personnalisés, au delà de 30 convives.

- **Forfait Installation** : vacation de 30 à 45 minutes & déplacement. 28€50 - ht
- **Forfait Débarrassage** : vacation de 30 à 45 minutes & déplacement. 22€50 - ht
- **Rouleau de nappage intissé** - 50 m. (blanc) 32€50 - ht

"l'instant bureau" privilège

VOTRE ENGAGEMENT,
BRUNO GUERPILLON,
RECOMPENSÉ,

Bénéficiez d'avantages fidélité au fil de vos commandes, au bureau,

1€00 ttc = 1 POINT

1500 POINTS

Frais de livraisons offerts

2500 POINTS

Mise à disposition des couverts inox.

Offre privilèges - buffet congés d'été

3000 POINTS

Offres privilèges - chocolats de fin d'année.

Offres privilèges - buffet de fin d'année.

Contact

Tél : 04 77 28 59 77
Site web : www.brunoguerpillon.fr
Info: contact@brunoguerpillon.fr

Adresses

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 & Ateliers de Production
04.77.28.59.77

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

