



ÉVÈNEMENTS & GASTRONOMIE
“COLLECTION MARIAGES”

SAISON 2027



PRÊT POUR L'AVENTURE ?

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

Première étape,

CONCEVOIR VOTRE PROJET DE RÉCEPTION...



D'AUJOURD'HUI, JUSQU'AU JOUR-J,

1

Conception de projet, associer vos besoins et envies à nos prestations.

- Menus, organisation et déroulé, découverte des prestations annexes.
- Etude des budgets
- Découverte gustative à partir d'un panier dégustation - "cuisine du jour".
- Etude des alternatives et engagements (date, lieu et nombre de convive approximatif).

2

Découverte du menu & prestations annexes

- Séance de dégustation au coeur de nos ateliers, possibilité d'être accompagnés jusqu'à quatre proches.
- Sélection du buffet de desserts & alternatives.
- Gestion des prestations annexes (accords mets & vins, brunchs, cadeaux invités).

3

Déroulé & Organisation technique

- Définition des besoins en matériel et nappage, suivant votre plan de table.
- Etude des menus adaptés (allergies alimentaires, intolérances, prescriptions religieuses et convictions.).
- Organisation et déroulé de la prestation.
- Prestation de fin de soirée et fermeture de l'évènement.

4

Prise de commande & sens du détail.

- Validation des effectifs et menus adaptés.
- Prise de contact avec le domaine de réception.
- Livraison des vaisselles, matériel et nappage. (mise en place des couverts par nos soins sur devis).
- Prise de contact finale avec votre chargé de projet, concernant les derniers détails à transmettre aux équipes évènements.



NOS PIÈCES COCKTAILS

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

LES PIÈCES FEUILLETÉES

FEUILLETÉS SALÉS ASSORTIS

MINI CLUBS

MINI TARTELETTES, QUICHES & PIZZAS

LES PIÈCES CHAUDES

CREVETTE EN CHEMISE

PORC FERMIER & POMMES FONDANTES

PARMENTIER CANARD & AGRUMES

CROMESQUIS DE CABILLAUD ET CHORIZO

BROCHET & JUS D'ÉCREVISSES

TIAN DE LÉGUMES, COEUR DE COMTÉ

POMPONETTES D'ESCARGOTS

INVOLTINI VOLAILLE & FOURME DE MONTBRISON



LES ATELIERS CULINAIRES

LES INCONTOURNABLES



CRACKERS BOEUF & CAFÉ

FILET DE BŒUF FUMÉ MINUTE AU
BOIS DE HÊTRE.
CRACKERS & ESPUMA AU CAFÉ



LES SORBETS SALÉS

TOMATE BASILIC & PARMESAN
FRAISE BALSAMIQUE & BASILIC
FENOUIL LARD & FOURME DE MONTBRISON



LA PLANCHA

POULET DIJONNAIS
AGNEAU AU THYM, CANARD
INDIEN, BŒUF TEX-MEX,
CHAMPIGNONS PERSILLÉS,
LOTTE CITRONNÉE,
GAMBAS PERSILLÉES
SAINT-JACQUES VANILLE



LE SAUMON ARTISANAL

TRANCHÉ DEVANT VOS INVITÉS
ACCOMPAGNÉ DE PAIN AU SEIGLE



ANIMATION TARTARES

THON, BOEUF,
SAUMON FUMÉ
&
CONDIMENTS



FOIE GRAS & CIE

MI-CUIT & POÊLÉ,
ACCOMPAGNÉ DE CONFITS
DE FRUITS,
PAIN D'ÉPICES ET CAKE À LA
MANGUE.



AU BORD DE L'EAU

HUITRES, CREVETTES,
GAMBAS FLAMBÉES À
L'ANIS
ACCOMPAGNEMENT, PAIN
AU CITRON & PAIN GRILLÉ



TOUT EN LÉGUMES

LÉGUMES CROQUANTS & CONDIMENTS
GASPACHO FRAÎCHEUR



LES ATELIERS CULINAIRES

AUTOUR DU MONDE & CRÉATION



DÉCOUPE DE JAMBON SERANO,
TRANCHÉ DEVANT VOUS ET
ACCOMPAGNÉ D'UN PAIN
TRADITION



LE BAR ASIATIQUE
SUSHIS ASSORTIS RÉALISATION
MINUTE, CONDIMENTS D'ASIE.
WOK CREVETTES & BŒUF.



BAR À PIZZA
PERSONNALISEZ VOTRE PIZZA,
EN CUISSON MINUTE



PÂTES EN MEULE DE PARMESAN
PETITES PÂTES, CRÈME DE
TRUFFES ET PARMESAN PRÉPARÉ
ET SERVI DANS LA MEULE

LES COMPTOIRS CULINAIRES



FROMAGES AFFINÉS
SÉLECTION DE 4 SORTES DE
FROMAGES AFFINÉS,
PAINS & CONDIMENTS



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

*Innovations
Culinaires*



BBQ & BARBAQ'
ENTRECÔTE FONDANTE, CÔTES DE VEAU,
ARAIGNÉE DE PORC MARINÉE.
TARTARE DE LÉGUMES À L'HUILE VIERGE.

THON TATAKI & LÉGUMES CROQUANTS
FILET DE TRANCHES DE TATAKI DE THON,
JUS AUX ÉPICES & SOJA, CONDIMENTS

TOMATES & BURRATTA
TARTARES DE TOMATES & BURRATA
CRÉMEUX BURRATA & CONDIMENTS,
CONFIT AUX ÉPICES.

MAÎTRISER L'ÉQUILIBRE COCKTAIL & DÎNER

Sur la base d'une consommation moyenne d'une pièce par invité toutes les 10 minutes

10-12 PIÈCES

ENVIRON 1H45 - 2H DE COCKTAIL

CONVIENT POUR UN MENU

ENTRÉE
PLAT
FROMAGE
DESSERT

14-15 PIÈCES

ENVIRON 2H15 - 2H30 DE COCKTAIL

CONVIENT POUR UN MENU

INSTANT FRAÎCHEUR SALÉ
PLAT
FROMAGE
DESSERT

16 PIÈCES ET +

ENVIRON 2H30 DE COCKTAIL

CONVIENT POUR UN MENU :

PLAT
FROMAGE
DESSERT

Budgets

20,30€ - 25,50€

24,30€ - 29,80€

À PARTIR DE 27,10€

LA PRESTATION COCKTAIL, COMPREND ÉGALEMENT :

- Nappage tissu
- Décor des buffets hors, décorations florales.
- Matériel de service & équipements.
- Verrerie adaptée aux boissons.



"16 sortes de pièces cocktails..."



Dont 3 pièces froides et 4 pièces chaudes exclusivement végétarienne.



Toasts, financiers, pains burger et pains de mie de notre propre fabrication.
Bénéficiez d'une production pluri-métiers, par nos Boulangers.



Service sur plateau bambou ou INOX, au buffet.
Les pièces chaudes sont exclusivement servies en salle.



Décoration soignée des buffets et signalétique de votre réception.

LE DÎNER

Nos menus servis à table sont définis en quatre temps :

- L'entrée ; un accord gustatif qui joue avec les contrastes de couleurs, de textures et de températures.
- Le plat ; viande ou poisson en cuisson basse température & ses accompagnements.
- Le fromage ; sans aucune contraintes, vos convives réaliseront une sélection sûr mesure parmi nos assortiments de fromages affinés, accompagnés de condiments & faisselles fraîches.
- Le dessert ; Composez votre sélection, entre pièces évènementielles, entremets à partager & mignardises, à table ou au buffet (équivalent 4 desserts par invités)

Les Arts de la table,

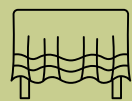
- Le nappage blanc en coton & serviettes.
- Assiettes, couverts.
- Verre Sommelier, Verre à Eau, Flûte à Champagne.

Tarifs fixés pour une base de 100 convives (+/- 15%).

Les propositions de menus qui suivent sont suggestives, nous pouvons composer d'autres menus à partir d'une entrée et d'un plat.



Une prestation respectueuse de son environnement,



Nappage des buffets en tissu, traité par notre blanchisseur partenaire, avec des produits entretien respectueux de l'environnement.



Verrerie, contenants cuillères, uniquement des vaisselles réutilisable. Nos consommables sur vos événements : serviettes & pics bambou.



Une tenue professionnelle, sans protection en plastiques pour nos 45 collaborateurs.



Un approvisionnement favorisant le tissu économique et agricole de la LOIRE 42 !

MENU GOURMET

Pressé de Canard, Figues rôties 
Chutney de fruits rouges, croustillant parmesan.

Ballotine de volaille farcie, jus au basilic
Olives & pignons de pins.
Fondant de patate douce & légumes du moment.

Plateau du fromager
Déclinaison de 5 sortes de fromages affinés, pain aux noix
Faisselles, crème et coulis de fruits Rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café

48,50€ PAR CONVIVE





MENU CRÉATION

Opéra de Saumon,

Gravlax & saumon frais,
Pickles végétaux, fondant de ricotta.

Magret de Canard en 2 Façons,

Canard poêlé & croustillant de canard au cassis,
Crème de fruits rouges.

Pressé de légumes de saison,
Cannelé aux Shitakés de @Grammond

Plateau du fromager

Déclinaison de 5 sortes de fromages affinés, pain aux noix
Faisselles, crème et coulis de fruits Rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café

49,90€ PAR CONVIVE



MENU AUTHENTIQUE



Cannelloni de Langoustines, 
Emulsion citron vert & gingembre,
Jus aux épices.

Quasi de veau rôti, jus truffé
Petit épeautre aux herbes, légumes rôtis au miel.

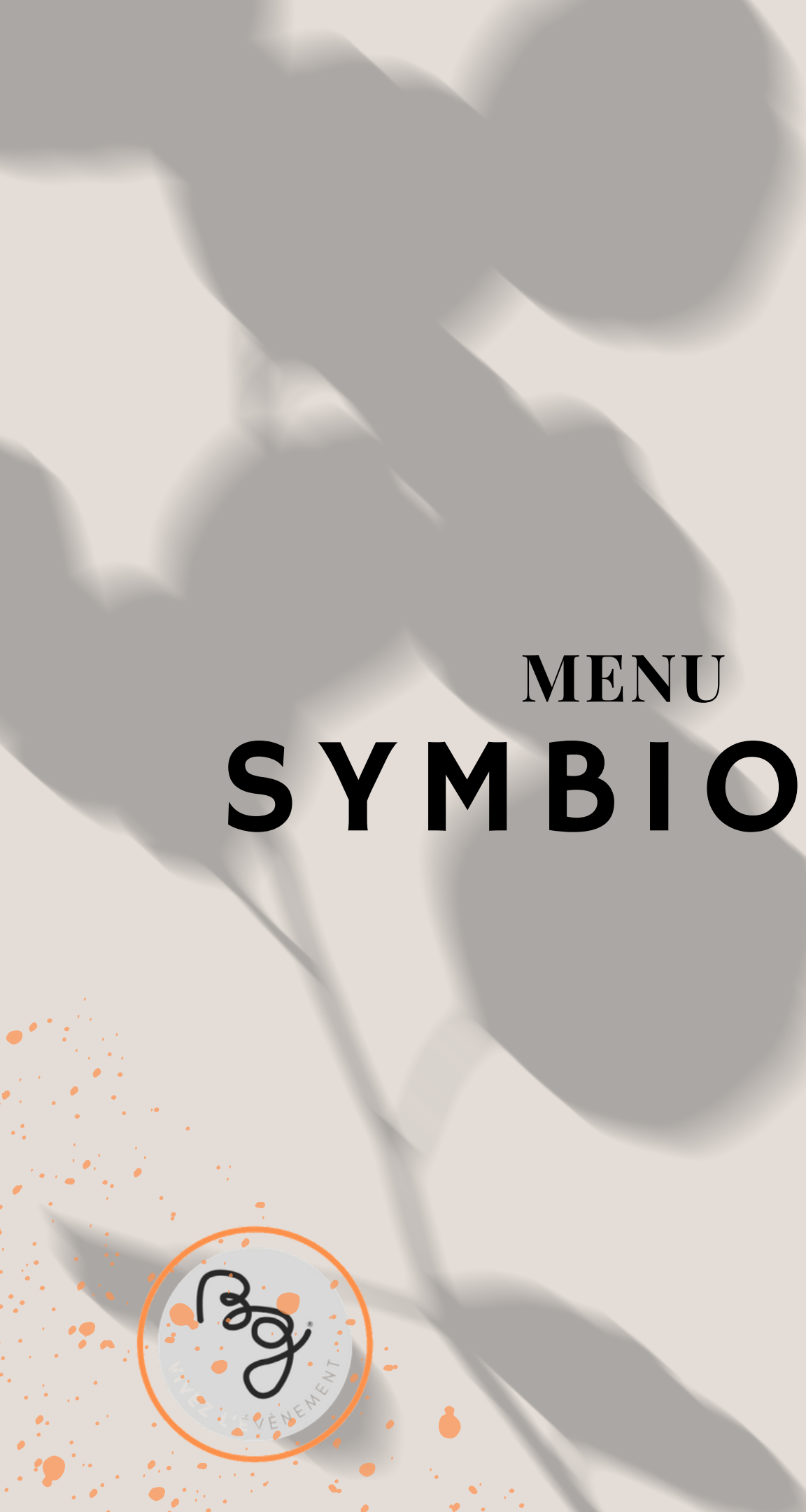
Plateau du fromager
Déclinaison de 5 sortes de fromages affinés, pain aux noix
Faisselles, crème et coulis de fruits Rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café

51,30€ PAR CONVIVE



MENU SYMBIOSE

Carpaccio de Bar,

Bar mariné, vanille & passion,
Croustillant riz soufflé, jeunes pousses.

Filet de Bœuf cuisson basse température,



Sauce aux Morilles

Écrasé de pommes de terre à l'ail doux, cannelloni végétal.

Plateau du fromager

Déclinaison de 5 sortes de fromages affinés, pain aux noix
Faisselles, crème et coulis de fruits Rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café

53,80€ PAR CONVIVE



MENU ÉPICURE

Finger de Foie Gras & Cacao, 
Réduction de Porto, tuile de sésame.

Dos de Cabillaud, jus Coco & Citronnelle,
Risotto aux Langoustines, tarte fines de légumes.

Plateau du fromager
Déclinaison de 5 sortes de fromages affinés, pain aux noix
Faisselles, crème et coulis de fruits Rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café

55,50€ PAR CONVIVE



INSTANT FRAÎCHEUR,

Idéal à la suite d'un cocktail 14-15 pièces, nos pâtisseries vous proposent une transition pleine de fraîcheur,

Sorbet tomate & basilic, émulsion mozzarella,
Finger de serano

Sorbet fenouil, émulsion au lard, croustille de parmesan

Sorbet vinaigre balsamique & fraise,
Copeaux de comté & jus basilic.

Crème glacée foie gras, dés de figues 🍂
Croustille de pain d'épices.



MARIAGE D'HIVER ?

Bénéficiez d'une collection adaptée à vos envies où les produits se déclinent autour de chaque saison.

- Création d'ateliers culinaires hivernaux.
- Sélection de mets adaptés à la saisonnalité. 
- Sélection d'accords mets & boissons en lien avec la saisonnalité.
- Création de décors personnalisés en lien avec le thème choisi.

OFFRE AVANTAGE - MARIAGES D'HIVER

FORFAIT BOISSONS SOFTS & GRATINÉE À L'OIGNONS ;
OFFERTS, POUR LES MARIAGES,

EN

OCTOBRE, NOVEMBRE, JANVIER, FÉVRIER, MARS ET AVRIL.



BUFFET DES DESSERTS

Éveillez les papilles de vos invités avec nos desserts :

SÉLECTION DE 8 À 10 VARIÉTÉS

Une pièce événementielle, (création - sur demande)

Sélection d'entremets.

Sélection de Mignardises.

Atelier sucrés (sur demande)

LES ENTREMETS

Framboisine, Caramel Fleur De Sel

Royal, Passionnément, Côte d'Ivoire, Sakura,

Fraisier, Chiboust, Tarte fraises

Tarte citron meringuée, Farandole de Flans

LES MINI DESSERTS

Paris Brest, Macarons

Guimauve, Tropézienne

Soupe de Fruits Frais

Tarte paysanne, Tiramisu

Lunch de Fruits de Saison, Club citron - Framboise

COMPTOIR À TIRAMISÙ

TIRAMISÙ FONDANT CAFÉ & SPÉCULOS,
MONTAGE MINUTE

ANANAS FLAMBÉS BRETON

ANANAS FLAMBÉE AU RHUM AGRICOLE,
SABLÉ BRETON

GLACES & TOPPINGS

MINI VERRINES GLACÉES,
DUO SORBETS & CRÈMES GLACÉES
TOPPINGS

BABA À @16

BABA IMBIBÉS MINUTE,
LIQUEURS DE LA MAISON @SEIZE

Ateliers
Sucrés



MENU DES BOISSONS



Nous pouvons également vous accompagner dans la fourniture de vos boissons,

Les Boissons Softs,
Evian & Badoit,
Jus de Fruits Locaux – Limonade

3,00€ PAR CONVIVE

Nous proposons également une large gamme de :

- Cocktails & Bar à Cocktails.
- Champagnes & Pétillants.
- Vins
- Bières & Tireuses

Menu des Boissons 2026

Les boissons non consommées sont reprises.
Dans le cas où vous fournissez vos boissons, nous en assurons le service sans prendre de droits de bouchons.

NOS SUGGESTIONS,



MENU ENFANTS

EMINCÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME,
POMMES DE TERRE RÔTIES
MOËLLEUX AU CHOCOLAT

15,00€ PAR CONVIVE

INTERLUDE GLACÉ

ENTRE L'ENTRÉE ET LE PLAT,
FAITES PLACE AU TRADITIONNEL
"TROU NORMAND"
(6 DÉCLINAISONS POSSIBLES)

2,90€ PAR CONVIVE



MENU PRESTATAIRE

PLAT DU JOUR
FROMAGES AFFINÉS
DESSERTS AU BUFFET.

18,00€ PAR CONVIVE

FONTAINE À CHAMPAGNE

SUBLIMEZ VOTRE BUFFET DE
DESSERTS AVEC LA LOCATION
D'UNE FONTAINE À CHAMPAGNE.

98,00€



LES OPTIONS DE SERVICES;

MISE EN PLACE DU COUVERTS

REPRISE DES VAISSELLES & NAPPAGE

MOBILIER & ÉQUIPEMENTS

PRESTATION DE FERMETURE

ARTS DE LA TABLE PRESTIGE



BRUNCHEZ-VOUS ?

BRUNCH SIMPLEMENT BON

ASSORTIMENT DE SALADES (200GRS)
CHARCUTERIES DE LA @MAISON CHAZAL
POULET RÔTI
TARTE PAYSANNE
(POMMES RÂPÉES & CARAMÉLISÉES)

HORS VAISSELLES & PRESTATION DE SERVICE

CETTE PRESTATION SERA LIVRÉE LA VEILLE

14,80€ PAR CONVIVE



BRUNCH TENDANCE

SALADE BAR', À COMPOSEZ SUIVANT UN
ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ET CONDIMENTS

TRILOGIE DE CAKES SALÉS

JAMBON VIEUX CUIT @MAISON CHAZAL
TERRINE DE CAMPAGNE

ASSORTIMENT DE 3 PIÈCES
FROMAGES SECS.

SALADE DE FRUITS FRAIS

HORS VAISSELLES & PRESTATION DE SERVICE

CETTE PRESTATION SERA LIVRÉE LA VEILLE

19,50€ PAR CONVIVE



BRUNCH GOURMET

LE SALÉ

ŒUFS AU PLAT - CUISSON MINUTE
BACON GRILLÉ
POTATOES MAISON
TOUCHE VÉGÉTALE
PAINS SPÉCIAUX

LE SUCRÉ

PAN CAKES MAISON ET ACCOMPAGNEMENTS.
MINI VIENNOISERIES MAISON
SALADE DE FRUITS FRAIS
TARTE PAYSANNE

SOFT & JUS DE FRUITS
BOISSONS CHAUDES

VAISSELLES & ÉQUIPEMENTS DE SERVICE
PRÉSENCE DE DEUX SERVEURS DURANT 5 HEURES.

35,00€ PAR CONVIVE

À PARTIR DE 50 CONVIVES

CETTE PRESTATION NE PRÉVOIS PAS
LE NAPPAGE DES TABLES INVITÉS.



NOTRE CARTE TRAITEUR & PÂTISSERIE À EMPORTER,
VOUS ACCOMPAGNE AUTREMENT ;

QUICHES & PIZZAS, CHARCUTERIES TRANCHÉES FINEMENT, TARTES & VIENNOISERIES, PAINS...
BRUNCHEZ-VOUS À LA CARTE, À DÉCOUVRIR EN CLIQUANT ICI



MERCI,

LE PLAISIR DE VOUS FAIRE PLAISIR,



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



MAX NOËL - CATTOEN

Chargé de projet en restauration événementielle.
04.77.28.59.77

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



SAS B&G ÉVÈNEMENTIEL

contact@brunoguerpillon.fr

04.77.28.59.77

19 ROUTE DE SAINT-ETIENNE- 42 110 FEURS

Numéro RCS : 980 816 698

Capital social - 5 000,00 €