

PÂTISSIER - TRAITEUR

SÉLECTION HIVER

du 5 octobre au 23 mars 2027*

hors période de fêtes,
du 08 décembre 2026 au 05 janvier 2027



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
PÂTISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

www.brunoguerpillon.fr

NOS APÉRITIFS

Petits fours Salés
Feuilletés assortis, croque mr., finger emmental & pistache...

4€50 LES 100 G

**Plaque de quiches, ou pizzas
ou pissaladières**

42€00 / 120 BOUCHÉES
21€00 / 60 BOUCHÉES

Toasts & Pièces cocktails

1€60 - PIÈCE

• **sélection du moment**

Nos plateaux
prestiges :

8 PIÈCES
12€50

16 PIÈCES
24€90

48 PIÈCES
72€00

Plateau de charcuteries tranchées fines

(à titre d'exemple, 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)

45€00 / 100 PIÈCES
22€50 / 50 PIÈCES

Nos clubs surprises

29€90 PIÈCE

Plateau de Fromages Affinés,
45 morceaux - Pain aux Noix

38€00 / PLATEAU
19€00 / DEMI-PLATEAU

Assortiment de 6 verrines

9€80

- Côté Terre - 36 bouchées (18 de chaque)
 - Mi-cuit de Boeuf & Moutarde à l'ancienne
 - Chèvre & Tomate confite
- Côté Mer - 36 bouchées (18 de chaque)
 - Saumon, crème de citron
 - Ricotta & épinards

- Tartare de saumon & crèmeux de ciboulette
- Tiramisu de crevettes & confit de pamplemousse
- Brioche perdue, foie gras & brunaise de pommes

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

NOS ENTRÉES FROIDES



- Finger de Saumon Gravlax aux agrumes, pétales de betterave en pickles 7€60
Accompagné d'une verrine de carotte cumin & club saumon
- Médaillon de saumon 7€20
Accompagné d'une verrine de carotte cumin & club saumon
- Chartreuse d'asperges & saumon fumé 7€50
Accompagnée d'une verrine de carotte cumin & club saumon
- Pressé de volaille, Foie gras & fruits secs 7€20
Accompagné d'une verrine de carotte cumin & club chèvre
- Panna Cotta au vieux parmesan, pesto de roquette, pignons torréfiés 6€80
Accompagnée d'une verrine de carotte cumin & club chèvre
- Rosasse de Boeuf aux Légumes d'hiver & chutney d'oignons rouges..... 7€90
Accompagnée d'une verrine de carotte cumin & club chèvre

NOS FOIES GRAS

- Foie gras de canard maison* 9€90 - la part
Accompagné de brioche et de son chutney d'abricots

NOS ENTRÉES CHAUDES

- Lasagnes de ris de veau aux cèpes 8€20
- Cocotte de fenouil confit et langoustines 7€20
- Coquille Saint-Jacques 6€50

NOS FEUILLETÉS : 4 ou 6 parts

- Ris de veau et écrevisses 7€90 - la part
- Morilles..... 7€40 - la part
- Jambon & champignons..... 5€20 - la part



NOS VIANDES ET VOLAILLES

- Suprême de volaille aux cèpes..... 10€50
- Paleron de bœuf, sauce aux Côtes Roannaises..... 8€20
- Ballotine de volaille farcie aux pépites de marrons 7€80
- Filet de bœuf, foie gras poêlé & son jus corsé 12€50
- Mignon de porc en croûte, moutarde à l'ancienne 7€80
- Pièce de veau confite durant 8h, sauce aux girolles 11€40

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS CHAUDS

- Nougat de Saint-Jacques aux petits légumes d'hiver 9€50
 - Saumon mi-cuit croustillant aux graines..... 7€80
 - Ravioles de bar à l'encre de seiche, jus d'écrevisses 8€90
 - Aile de raie "à la grenobloise"..... 8€00
- Beurre noisette aux câpres, citron et croûton dorées

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin Dauphinois (300grs)..... 3€70
- Pommes Dauphines (6 pièces)..... 3€40
- Polenta au butternut 3€60
- Petit épeautre @Haute-Loire aux légumes d'hiver..... 4€90
- Pressé de pommes fondantes aux morilles...4€10
- Champignons à la crème .(comme mamie).. 3€50

PLATS UNIQUES

- Choucroute, à la graisse de canard..... 8€20
- Couscous et semoule aux raisins..... 8€90
- Cassoulet 9€20
- Tajine de poulet aux fruits secs, semoule...8€70
- Bœuf bourguignon, tagliatelles 8€50
- Tartiflette, reblochon de savoie..... 7€20
- Blanquette de veau, riz pilaf.....8€80

NOS DESSERTS,

DE 4 À 40 PARTS :

- Forêt Noire4€60/La part
(Génoise chocolat, crémeux lacté 41% & chantilly)
- Millefeuille 4€60/La part
(Pâte feuilletée caramélisée, crème pâtissière vanillée)
- Opéra fruits rouges 4€60/La part
(Génoise moelleuse, crème vanille et compoté de fruits rouges)
- Royal 4€60/La part
(Mousse au chocolat noir, praliné feuilletine, biscuit amandes)
- Côte d'Ivoire 4€60/La part
(Biscuit moelleux noix de coco, crémeux abricot, émulsion chocolat blanc abricot)
- Trilogie..... 4€80/ La part
(Croustillant Praliné, biscuit Sacher chocolat, pépites Gruées, Crémeux lait d'ivoire et chocolat blanc)

DE 4 À 8 PARTS:

- Paris-Brest4€80/La part
(Paris Brest revisité, choux croustillants, crème praliné noisette et cœur fondant)
- Caramel fleur de sel 4€60/La part
(Bavaroise chocolat blanc, mousse caramel fleur de sel, poires caramélisées et coulis caramel, biscuit fondant chocolat)
- Framboisine 4€60/La part
(Financier amande, crème vanille, compotée de framboises)
- Carrément fou 4€60/La part
(Biscuit financier noisette, fondant caramel, mousse légère chocolat noir)
- St-Honoré framboise 4€80/La part
(Sablé tradition, frangipane aux amandes, confit de framboises, crémeux chantilly mascarpone)

ENVIE DE DÉCOUVRIR NOS DERNIÈRES CRÉATIONS,
RENDEZ-VOUS SUR : WWW.BRUNO GUERPILLON.FR

NOS MENUS

à partir de 4 personnes

Sélection unique pour 4 convives minimum, variations possibles à partir de 6 personnes.

MENU - 23€80

Chartreuse d'asperges & saumon fumé

Accompagnée d'une verrine de carotte cumin & club saumon

Paleron de bœuf au vin ou saumon mi-cuit croustillant aux graines

Risotto de petit épeautre de la Haute-Loire aux légumes

Dessert - à sélectionner [ici](#) !

MENU - 25€30

Pressé de volaille, Foie gras et fruits secs

Accompagné d'une verrine de carotte cumin & club Chèvre

Pièce de veau confite durant 8h, sauce aux giroldes
ou

Nougat de Saint-Jacques aux petits légumes d'hiver

Gratin Dauphinois

Dessert - à sélectionner [ici](#) !

MENU - 30€20

Nos verrines - 3 par convive.

Lasagnes de ris de veau aux cèpes ou Coquille Saint-Jacques

Ravioles de bar à l'encre de Seiche, jus d'écrevisses
ou

Suprême de Volaille aux cèpes

Pressé de pommes fondantes aux morilles

Dessert - à sélectionner [ici](#) !

MENU ENFANT - 12€00

Aiguillettes de volaille panées.

Purée de pommes de terre

Fondant au chocolat