brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

“ l’instant bureau”

Sélection Automne & Hiver

COMPLICE DE VOS INSTANTS DELICIEUSEMENT PROFESSIONNELS



www.brunoguerpillon.fr

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

Plate ou finement pétillante

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

2€20 - ttc



Eaux de Montarcher - 1L

Plate 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

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 Douceur d'automne

- Salade de Crozets, comté 12 mois, lardons & tomates confites.
- Nougat de Volaille aux légumes.
- Carpaccio de saumon & jus d'agrumes.
- Sélection de Fromages Affinés - 2 pièces par convive.
- Dessert Individuel

FROID 16€18 ht
17€80 ttc



Sélection Gourmet Nordique

- Pressé de volaille, Foie Gras & fruits secs.
- Panna Cotta au parmesan, pesto de roquette , pignons torréfiés.
- Charcuteries Espanoles,

Serano 18 mois, chorizo ibérique & pain toasté.

- Sélection de Fromages Affinés - 2 pièces par convive.
- Dessert Individuel

FROID 18€72 ht
20€60 ttc

Nos plateaux repas comprennent, pains & couverts.

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€50 ht
19€25 ttc



Sélection Éclat d'Hiver

Panna Cotta au parmesan, pesto de roquette , pignons torréfiés.

Poulet Fermier aux Cèpes,
-ou-
Cabillaud pané aux épices douces.
-ou-
Légumes d'hiver rôti au miel.

Polenta au Butternut

Sélection de Fromages Affinés. - 2 pièces par convive.

Dessert Individuel

CHAUD — 18€00 ht
19€80 ttc



Sélection Gourmet Intense

Opéra de Saumon Gravlax aux agrumes,
Betterave en pickles.

Paleron de Boeuf aux Côtes roannaises,
Pressé de Charlottes aux Morilles

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”

Finger Butternut, chataîgnes confites & éclats de noisettes du piémont.

Salade de Perles & légumes confits.
Râpée & sarrasson du Forez.

Sélection de Fromages Affinés.

Dessert Individuel

FROID 14€09 ttc
15€50 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

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

Toasts & Pièces cocktails

- sélection du moment — 1€60 -ttc - pièce

Nos plateaux prestiges :

8 pièces	16 pièces	48 pièces
12€50	24€90	72€00

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 (Montbrison, Feurs, Sury-le-Comtal Veauche, Boen)	12€ - ht	18€ - ht	INCLUSE
BASSIN STÉPHANOIS (Saint-Etienne, Villars, Andrézieux-Bouthéon, La Fouillouse)	15€ - ht	22€ - ht	12€ - ht
MONTS DU LYONNAIS (Saint-Laurent-de-Chamousset, Sainte-Foy-l'Argentière, Chazelles-sur-Lyon).	18€ - ht	25€ - ht	12€ - ht

Vos commandes

- Les plateaux repas Carte Blanche peuvent être commander 24 h à l'avance.
- Les plateaux repas des gammes : "Détente" et "Gourmet" peuvent être commander, 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

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