Les Menus

Lumières de Décembre

28€00 TTC

Finger saint jacques & saumon
Accompagné de son club Lentilles @*Lerucherduprefleuri*
& agrumes, tartelette au parmesan.

Chapon fermier à la crème de cèpes

Gratin dauphinois

Bûche au choix

Éclats de fêtes

37€50 TTC

Miroir de langoustines aux petits légumes
Accompagné de son club Lentilles @*Lerucherduprefleuri*
& agrumes, tartelette au parmesan.

Cocotte ris de veau à l'ancienne & morilles

Filet de canette, jus cerises & amarena

Tartelette de céleri & poires pochées

Bûche au choix

Grand cru de Noël

39€30 TTC

Tartelette poire & foie gras
Accompagnée de son club Lentilles @*Lerucherduprefleuri*
& agrumes, tartelette au parmesan.

Nougat de saint-jacques aux petits légumes

Filet de boeuf aux morilles

Tatin de légumes d'hiver au miel des monts du Forez

Bûche au Choix

Menu enfants

13€90 TTC

Fondant de veau, jus corsé

Gratin Dauphinois

Bûchette au choix

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

Vous souhaite de Joyeuses
Fêtes de fin d'année.

« C'est un plaisir de vous faire plaisir »

L'équipe Bruno Guerpillon

Nous attirons votre attention sur les difficultés que nous pouvons rencontrer pour l'approvisionnement de nos produits frais et nous vous demandons de passer votre commande dès qu'il vous sera possible de le faire.

Toute commande doit être passée dans la boutique où elle sera retirée.

Nous vous recommandons de régler vos commandes à l'avance pour gagner du temps lors du retrait les 24, 25 et 31 décembre.

NOS OUVERTURES DE FÊTES
24 Décembre : 07h30 - 18h00
25 Décembre : 07h30 - 12h00
31 Décembre : 07h30 - 18h00

NOS BOUTIQUES

MONTBRISON : 04 77 58 18 19
MONTROND-LES-BAINS : 04 77 54 46 09
STE-FOY-L'ARGENTIÈRE : 04 74 26 15 20
NOUVEAU ! FEURS : 04 77 28 59 77
POUILLY-LES-FEURS : 04 77 27 02 31

ISP Imprimerie - Tél : 04 77 94 50 08 IMPRIM'VERT®

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

Fêtes de fin d'année 2026

LA CARTE

Je commande en ligne sur :
www.brunoguerpillon.fr

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

MONTBRISON | MONTROND-LES-BAINS
STE-FOY-L'ARGENTIÈRE | FEURS
POUILLY-LES-FEURS

Apéritif festif

- **ASSORTIMENT DE PETITS FOURS SALÉS** ..... **4,50€** LES 100G
- **TOASTS & PIÈCES COCKTAILS** ..... • **12,80€** 8 PIÈCES • **24,90€** 16 PIÈCES • **85,00€** 55 PIÈCES

Croustillant saumon gravlax, Financier magret mandarine, Cookie bœuf & choux fleur, Stick fourme & fruits rouges, Profiterole au thon, Opéra de Foie Gras, Cube de pois verts à la menthe, Légumes façon sushi, Clafoutis Serano & Abricots...etc

- **ASSORTIMENT DE 6 VERRINES (2 DE CHAQUE)** ..... **9,90€** LES 6
  - **NOUVEAU !** Crémeux de butternut, châtaignes confites & noisettes du piémont.
  - **NOUVEAU !** Tartares de Saint-Jacques, crémeux de topinambour à la truffe.
  - **NOUVEAU !** Brioche perdue, crémeux foie gras, brunoise pommes granny.
- **ASSORTIMENT DE MINI BURGER** ..... **19,50€** LES 12
  - Effiloché de porc sauce barbecue au miel.
  - Bœuf & cheddar fondant.
  - Poulet croustillant, mayonnaise aux herbes.
- **PAIN CUBE SURPRISE** ..... **29,90€**
  - Côté Terre - 36 bouchées (18 de chaque)
    Clubs Jambon & Figues - Clubs Mozzarella & Olives de Nyons
  - Côté Mer - 36 bouchées (18 de chaque)
    Clubs Saumon & Avocat - Clubs Ricotta & Epinards
- **NOUVEAU ! NOS CHOUX SALÉS (2 DE CHAQUE)** ..... **9,40€** LES 6
  - Champignons & Parmesan
  - Saumon & Citron confit
  - Poulet Fermier, Foie Gras & Figues
- **NOUVEAU ! SAUMON GRAVLAX & TOAST** ... **9,90€** LES 100G (10 BOUCHÉES)

Entrées chaudes

- **COQUILLES SAINT-JACQUES** ..... **7,30€** PIÈCE
  St-Jacques poêlée, accompagnée de crevettes & dés de quenelles, cuisinée avec une émulsion de crustacés
- **ESCARGOTS DE BOURGOGNE** ..... **10,90€** LA DOUZAINE
  12 escargots poêlés, puis agrémentés d'un beurre persillé
- **COCOTTE RIS DE VEAU À L'ANCIENNE & MORILLES** ..... **9,50€** PIÈCE
  Ris de veau poêlés, quenelles, jus de veau & morilles
- **COCOTTE DE LANGOUSTES** ..... **9,40€** PIÈCE
  Langouste fondante, champignons, quenelles & son jus de crustacés et homard
- **NOS FEUILLETÉS** (4 OU 6 PERS.)

	4 PERS.	6 PERS.
• Ris de veau & champignons	**31,20€**	**46,80€**
• Morilles	**32,00€**	**48,00€**
• Jambon	**20,00€**	**30,00€**

Les entrées

Nos foies gras (60g/pers)

- **FOIE GRAS DE CANARD IGP DU SUD OUEST MAISON** .. **9,90 €** / PERS.
  Accompagné de son club Lentilles *@Leruche rdupréfleuri* & agrumes, tartelette au parmesan.
- **FOIE GRAS "À PARTAGER", SOUS VIDE (SANS ACCOMPAGNEMENTS)**
  - 300 grammes - équivalent 8 tranches de 40 grammes ..... **39.00€**
  - 500 grammes - équivalent 12 tranches de 40 grammes ..... **62.50€**

Terrine en Fingers

Accompagnées de son club Lentilles @Leruche rdupréfleuri & agrumes, tartelette au parmesan.

- **PRESSÉ DE POULET FERMIER AUX FRUITS SECS & NOISETTES** ..... **7.80€**/PERS.
- **FINGER SAINT JACQUES & SAUMON** ..... **8.50€**/PERS.

Poissons Froids

*Accompagnés de son club Lentilles *@Leruche rdupréfleuri* & agrumes, tartelette au parmesan.

- **DEMI-QUEUE DE LANGOUSTE*** ..... **19,90 €** /PERS.
  Langouste de Cuba, cuite par nos soins, surmontée d'une gelée travaillée avec un émietté de langouste.
- **MÉDAILLON DE SAUMON*** ..... **7,20 €** /PERS.
  Saumon frais, au court bouillon & aromates, agrémenté de mayonnaise maison et de crevettes fraîches.
- **SAUMON FUMÉ ARTISANNAL** ..... **8,50 €** /100G
  Origine : Norvège
- **MIROIR DE LANGOUSTINES AUX PETITS LÉGUMES*** ..... **8,00 €** /PERS.
  Langoustines & poissons blancs en crémeux, farandole de légumes d'hiver.

Tartelettes salées NOUVEAU !

Accompagnées de son club Lentilles *@Leruche rdupréfleuri* & agrumes, tartelette au parmesan.

- **TARTELETTE FOIE GRAS - CACAO & CONFIT DE POIRE** ..... **8.00€** /PERS.
- **TARTELETTE ROUGET, FENOUIL & AGRUMES** ..... **8.00€** /PERS.
- **TARTELETTE CHOU FLEUR, SAFRAN & MOSAÏQUE DE LEGUMES** ..... **6.20€** /PERS.

Les plats

Nos poissons & crustacés chauds

- **LOTTE À L'AMÉRICAINE** ..... **13,50 €** /PERS.
  Lotte rôtie flambée au cognac, sauce aux étrilles maison
- **NOUGAT DE SAINT-JACQUES AUX PETITS LÉGUMES**... **9,50 €** /PERS.
  Fondant de Saint-Jacques, petits légumes pôchés, sauce poisson blanc.
- **NOUVEAU ! FONDANT DE LANGOUSTES, BISQUE DE CRUSTACÉS** ..... **12,50 €** /PERS.
- **NOUVEAU ! PAVÉ D'ESPADON AUX AMANDES, JUS AUX HERBES** ..... **11,50 €** /PERS.

Viandes & Gibiers

- **PAVÉ DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR** ..... **10,80 €** /PERS.
  Agrémenté d'une gelée de groseille
- **CHAPON FERMIER À LA CRÈME DE CÈPES** ..... **11,50 €** /PERS.
  Cuisse de Chapon Fermier, cuisinée aux cèpes rôtis & sauce crémeuse
- **RÔTI DE DINDE DÉSOSSÉ FARCI AUX MARRONS** .... **9.10 €** /PERS.
  Dinde désossée, (sous forme de tournedos), puis farcies aux pépites de marrons confits par nos soins, jus de volaille aux oignons, crémé)
- **FILET DE CANETTE, JUS CERISES & AMARENA** ... **11.80 €** /PERS.
- **VEAU & ST-JACQUES, JUS AUX SAVEURS VANILLÉES** ..... **11,80€** /PERS.
  Paleron de veau portion, st-jacques poêlée et jus infusé à la vanille
- **FILET DE BOEUF DE NOS RÉGIONS, CRÈME DE MORILLES** ..... **12,90€** /PERS.

Accompagnements

- **GRATIN DAUPHINOIS (300 G)** ..... **4,20 €** /PERS.
- **TATIN DE LÉGUMES D'HIVER AU MIEL DES MONTS DU FOREZ** ..... **4,50 €** /PERS.
  Tartelette crémeuse, panais, marrons, choux de Bruxelles, champignons et farandoles de légumes rôtis
- **POMMES DAUPHINES** ..... **3,80 €** /LES 6
- **NOUVEAU ! RISOTTO PETIT ÉPEAUTRE DE LA HAUTE LOIRE, AUX CÈPES** ..... **4,60 €** /PERS.
- **GNOCCHIS AUX MORILLES (220 G)** ..... **5,30 €** /PERS.
  Gnocchis de pomme de terre et parmesan, sauce crémeuse aux morilles
- **NOUVEAU ! TARTELETTE DE CÉLERI & POIRES POCHÉES** ..... **4,80 €** /PERS.

Guide de commandes et allergènes à retrouver sur notre site internet

www.brunoguerpillon.fr

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

Je commande en ligne sur :
www.brunoguerpillon.fr

Bûches glacées

Déclinées en
- 4 Parts ..... **21,40€**
- 6 Parts ..... **30,00€**
- 8 Parts ..... **38,40€**

- **FRUITS ROUGES :** sorbets fraise, framboise, cassis, myrtilles, meringue & chantilly (sans gluten)
- **ARLEQUIN :** parfait vanille, mosaïque de sorbets givrés, fond meringué croustillant (sans gluten)
- **PIROUETTE :** crème glacée vanille, caramel mou, éclats de cacahuètes & biscuit au chocolat (sans gluten)
- **MELBA :** sorbet pêche de vigne, biscuit craquant aux amandes, parfait vanille & coulis de framboises
- **FLEUR D'AGRUMES :** sablé breton, parfait au citron, sorbet citron - mandarine et pamplemousse
- **NOUVEAU ! BELLE HELENE :** biscuit fondant chocolat & poires caramélisées, crème glacée chocolat noir 62%, crumble chocolat, sorbet poire.
- **NOUVEAU ! NEWYORKAISE :** croustillant citron, biscuit fondant citron, sorbet myrtilles & cassis, crème glacée marbrée cassis yaourt.

Nous proposons également

- Demi gâteaux
- Macarons
- Petits fours sucrés
- Marrons glacés

Bûches pâtissières

Déclinées en
- 4 Parts ..... **21,40€**
- 6 Parts ..... **30,00€**
- 8 Parts ..... **38,40€**

- **ROYAL :** biscuit amandes, crémeux au chocolat noir 65 %, feuilletine croustillante
- **FRAMBOISINE :** biscuit amandes, crémeux vanille bourbon, framboises en compotée
- **FORÊT NOIRE :** génoise chocolat, crémeux chocolat noir & chantilly
- **BÛCHE CHOCOLAT CARAMEL ROULÉE TRADITIONNELLE :** biscuit roulé, ganache chocolat noir 62%, crémeux chocolat caramel, (sans amandes)
- **PARIS BREST :** biscuit croustillant noisettes, éclats de noisettes, crémeux vanille et chocolat lait, choux craquelins
- **MARRONS MYRTILLES :** financier aux pépites de marrons, confit de myrtilles, biscuit pâte à choux, ganache montée crème de marrons
- **NOUVEAU ! L'OR MANGUE:** cake à la mangue fondant, coeur de mangue, croustillant chocolat lait & émulsion chocolat au lait 43% de cacao.
- **NOUVEAU ! BEAUTÉ DES ÎLES :** biscuit dacquois noix de coco (sans gluten), brunoise d'ananas gélifiée, émulsion citron vert, crémeux coco.

Nos bûchettes individuelles

4,50 € / PIÈCE

- **Paris Brest**
- **Royal**
- **Framboisine**
- **Marrons-Myrtilles**
- **Roulée chocolat caramel**
- **L'or Mangue**
- **Beauté des Îles**