



Pâtissier - Traiteur

Réceptions & Mariages

Z.A. Les Platières
42110 SAINT-BARTHÉLÉMY-LESTRA
04.77.28.59.77
contact@brunoguerpillon.fr
brunoguerpillon.fr





Vin d'honneur 10 pièces

Petits feuilletés salés assortis
Mini quiches et pizza
Pains cube

6€30 TTC/pers

Cocktail 10 pièces

Cette proposition comprend 6 pièces froides et 4 pièces chaudes

Pièces froides

Toast / Persillée de volaille

Macaron gorgonzola / Tartine de foie gras

Club jambon-figues / Œufs brouillés

Tartelette de légumes / Sushi d'aubergines grillées

Amandine de grison / Roulade de lapereau

Pincée de radis noir / Burger au foie gras

Mini Tartare de saumon mariné pomme granny

Pièces chaudes

Petits feuilletés salés assortis

Mini quiches et pizzas

Toasts à la fourme

9€90 TTC/pers



Cocktail 10 ou 12 pièces

Cette proposition comprend 6 ou 8 pièces froides et 4 pièces chaudes

Pièces froides

Toast / Persillée de volaille
Macaron gorgonzola / Tartine de foie gras
Club jambon-figues / Œufs brouillés
Tartelette de légumes / Sushi d'aubergines grillées
Amandine de grison / Roulade de lapereau
Pincée de radis noir / Burger au foie gras
Mini Tartare de saumon mariné pomme granny

Pièces chaudes

Ravioles au parmesan / Brandade de morue
Beignet de crevette / Cromesquis de volaille
Parmentier de poisson / Cassolette d'escargots
Nem de bœuf

6 pièces froides et 4 pièces chaudes 13€90 TTC/pers

8 pièces froides et 4 pièces chaudes 16€70 TTC/pers

Cocktail 14 pièces

Cette proposition comprend 6 pièces froides, 3 pièces chaudes et 5 pièces plancha

Pièces froides

Toast / Persillée de volaille
Macaron gorgonzola / Tartine de foie gras
Club jambon-figues / Œufs brouillés
Tartelette de légumes / Sushi d'aubergines grillées
Amandine de grison / Roulade de lapereau
Pincée de radis noir / Burger au foie gras
Mini Tartare de saumon mariné pomme granny

Pièces chaudes

Ravioles au parmesan / Brandade de morue
Beignet de crevette / Cromesquis de volaille
Parmentier de poisson / Cassolette d'escargots
Nem de bœuf

Atelier plancha

Brochette de poulet à la dijonnaise / Selle d'agneau au thym
Canard à l'indienne / Mignon de porc tex-mex
Persillé de champignons / Lotte citronnée
Cambas persillées / Saint Jacques vanillées

19€50 TTC/pers

Cocktail 16 pièces

Cette proposition comprend 5 pièces froides, 3 pièces chaudes, 3 pièces plancha et 1 animation

Pièces froides

Toast / Persillée de volaille
Macaron gorgonzola / Tartine de foie gras
Club jambon-figues / Œufs brouillés
Tartelette de légumes / Sushi d'aubergines grillées
Amandine de grison / Roulade de lapereau
Pincée de radis noir / Burger au foie gras
Mini Tartare de saumon mariné pomme granny

Pièces chaudes

Ravioles au parmesan / Brandade de morue
Beignet de crevette / Cromesquis de volaille
Parmentier de poisson / Cassolette d'escargots
Nem de bœuf

Atelier plancha

Brochette de poulet à la dijonnaise / Selle d'agneau au thym
Canard à l'indienne / Mignon de porc tex-mex
Persillé de champignons / Lotte citronnée
Gambas persillées / Saint Jacques vanillées

Animation autour du foie gras : foie gras nature et ses différents accompagnements - pain d'épices - cake à la mangue... différentes confitures

Ou

Animation autour de la Mer : une huître, deux crevettes fraîches décortiquées et un bulot cuits dans ses aromates par nos soins, pain au citron

Divers accompagnement : citron, beurre salé, vinaigre et échalotes, poivre

19€90 TTC/pers



Menu Bucolique

Idéal après un cocktail de 16 pièces

Filet de veau Rossini

Cappuccino de panais

Purée de patate douce

Petit risotto aux girolles

Boîte du berger :

Fromages secs et fromage blanc (coulis ou crème)

(Salade verte et pain aux noix)

Buffet de desserts Maison (10 à 12 sortes à définir)

Café et son palet de chocolat maison

Pain

30€50 TTC/pers



Menu Prestige

Mise en bouche autour du foie gras :

Foie gras mi-cuit, foie gras chaud, briochette aux oignons

Filet de canette Vendéenne à l'infusion de cacao

Risotto aux asperges

Opéra de légumes grillés

Boîte du berger :

Fromages secs et fromage blanc (coulis ou crème)

(Salade verte et pain aux noix)

Buffet de desserts Maison (10 à 12 sortes à définir)

Café et son palet de chocolat maison

Pain

35€00 TTC/pers



Menu Champêtre

Roulade de sandre sur sa gelée de céleri

Crème de betterave

Cromesquis de poisson tiède

Suprême de poulet fermier, citron confit et porto blanc

Crème brûlée de poivron rouge

Nougat de polenta aux légumes printaniers

Boîte du berger :

Fromages secs et fromage blanc (coulis ou crème)

(Salade verte et pain aux noix)

Buffet de desserts Maison (10 à 12 sortes à définir)

Café et son palet de chocolat maison

Pain



39€00 TTC/pers

Menu Tentation

Mise en bouche :

Sorbet melon , finger de Serrano

Millefeuille de saumon fumé, aubergines

Condiment de ventrèche de thon

Tartare de loup à la mangue

Fondant de veau, tuile de parmesan

Ecrasé de pomme ratte

Velouté de fèves

Boîte du berger :

Fromages secs et fromage blanc (coulis ou crème)

(Salade verte et pain aux noix)

Buffet de desserts Maison (10 à 12 sortes à définir)

Café et son palet de chocolat maison

Pain



44€80 TTC/pers

Buffet froid et Menu

Cascade de salades
(6 sortes)

Espace poisson

Saumon fumé maison
Bouquet de crevettes
Bulots cuits dans ses aromates
Assortiment de terrine de poissons
Différentes rillettes de poissons

Espace fraîcheur

Œuf brouillé à la provençale
Verrine de tomate mozzarella
Eprouvette de soupe froide
Coupelle de boule de melon - pastèque



Pièce de veau en croûte
Pomme Macaire
Crumble de champignons

Boîte du berger :

Fromages secs et fromage blanc (coulis ou crème)
(Salade verte et pain aux noix)

Buffet de desserts Maison (10 à 12 sortes à définir)

Café et son palet de chocolat maison
Pain

43€60 TTC/pers



...Nos petits plus...

Animation autour du foie gras : foie gras nature et ses différents accompagnements - pain d'épices - cake à la mangue... différentes confitures

4€80 TTC/pers

Animation autour de la Mer : une huître, deux crevettes fraîches décortiquées et un bulot cuits dans ses aromates par nos soins, pain au citron

Divers accompagnement : citron, beurre salé, vinaigre et échalotes, poivre

4€50 TTC/pers

Animation autour d'un saumon « fumé maison » tranché devant vous accompagné de son pain de seigle

98 € le saumon (pour environ 50 personnes)

Animation Smoothie : de délicieux cocktails de jus de fruits frais, pressés centrifugés à la demande

3€50 TTC/pers

Atelier plancha :

Brochette de poulet à la dijonnaise/Selle d'agneau au thym

Canard à l'indienne/Mignon de porc tex-mex

Persillé de champignons

Lotte citronnée/Gambas persillées/Saint Jacques vanillées

4 pièces par personnes 5€ TTC/pers

Animation autour d'un Jambon cru Serrano : tranché devant vous et son pain tradition

180€ le jambon (pour environ 100 personnes)

Fourme chaude : *75€ (environ 180 toasts)*

Menu enfant :

Blanc de poulet, gratin dauphinois
Moelleux au chocolat

11€ TTC/pers

Menu prestataire :

Plat principal : suggestion du chef

Fromage

Dessert au buffet

15€50 TTC/pers

Interlude glacé :

Poire / Poire

Pamplemousse / Crémant

Framboise / Litchi

Citron / Vodka

Pomme / Calvados

Passion / Passoa

1€80 TTC/pers

Gratinée :

Soupe à l'oignon

Gruyère râpée

Croustons

2€50 TTC/pers

Fontaine à champagne

70€ TTC



Buffet de desserts

Faites vous plaisir avec nos desserts maison.

4 à 5 sortes dans cette liste d'entremets

Autour du chocolat...

Crazy Horse
Jour & Nuit
Monté Carlo
Royal
Camaïeu
Forêt Noire
Tarte caraïbe



Les crémeux...

Pièce en choux
Caramel Fleur De Sel
Galaxy
Belle Helène
Côte d'Ivoire
Pomme Normande
Mandarin



Les fruités...

Framboisine
Longchamp
Fraisier
Tarte citron meringuée
Tarte aux fraises-pistaches
Tarte framboises
Tarte chiboust
Délice de fruits rouges



5 à 7 sortes dans cette liste de mignardises

Les farandoles gourmandes...

Ile flottante
Fondant chocolat
Cascade de macarons
Guimauve
Arbre à fraises (en saison)
Soupe de fruits rouges
Mini tropézienne
Mini baba
Salade orange pamplemousse grenadine
Tarte paysanne
Boule de sorbet ou glace Abricot/Framboise/Poire/Caramel fleur de sel/Vanille
Crème brûlée de tonka
Ananas flambé

Nous vous aiderons à composer votre buffet de 10 à 12 sortes de desserts.



Les lendemains qui chantent

3 sortes de salades

Chinoise : nouilles chinoises, poêlé de légumes chinois, gambas

Salade de l'Adour : gésiers de canard, pommes de terre, lardons, dés de tomates, haricot vert

Créole : poulet, maïs, tomates, ananas, noix de coco

Rôti de veau et ses condiments

Tarte paysanne

Pain

Café

13€00 TTC/personne (hors service et vaisselle)



Buffet campagnard

3 sortes de salades

Piémontaise : jambon, tomates, œufs, pomme de terre, cornichons

Niçoise : riz, thon, tomates, haricot vert, œufs, anchois, olives

Macédoine

Jambon vieux cuit

Ballottine de canard aux pistaches

Tarte paysanne

Pain

Café

13€00 TTC/personne (hors service et vaisselle)



Conditions Générales de Vente

Frais De Personnel :

Service inclus à partir de 100 personnes* pour 8 heures (cocktail + repas), décomptée à partir de l'heure d'arrivée sur le lieu de réception, jusqu'au départ (au-delà de cet horaire, il vous sera facturé 30€ TTC de l'heure par employé), nous comptons un serveur pour 25 à 30 personnes pour le diner et il est prévu un chef d'équipe qui encadre le personnel de service qui répond à toutes vos attentes.

*(en deçà de ce nombre un devis personnalisé vous sera proposé)

Matériel pour le cocktail et buffet de desserts :

Sont compris le nappage blanc intissé, les serviettes cocktail et la verrerie adaptée à vos boissons ainsi que la mise en place Vasque à champagne et glaçons.

Matériel pour le diner :

Sont compris Vaisselle : assiettes (x5), tasse à café et sous-tasse, fourchette, couteau, cuillère à desserts et à café, verre à eau, verre à vin et flûte à champagne... (livré la veille sur votre lieu de réception si vous ne prenez pas le forfait mise en place)
La restitution du matériel se fera par vos soins dans les trois jours maximum suivant la réception (le matériel manquant vous sera facturé).

Non compris mais soumis à devis personnalisé

Nappes et serviettes pour le repas en tissu blanc : 3€00 TTC/pers. Ou contacter notre prestataire pour la location en direct des nappes et serviettes « THD MONTROND LES BAINS au 04.77.94.50.64. dtoinon@blanchisserie-thd.fr »

Possibilité de la mise en place des tables du dîner en référence à une table témoin que vous aurez réalisée : 1€50 TTC/pers.

Frais de Déplacement, Equipement:

La livraison jusqu'à 50km de notre laboratoire situé à ZA les Platières 42110 SAINT BARTHELEMY LESTRA. Au-delà de 50 km nous consulter.

Les boissons :

Nous vous proposons les softs pour le cocktail, eaux plates eaux gazeuse pour le repas au prix de 1€90 par convives.

Possibilité pour les boissons alcoolisées sur devis.

Nous ne prenons **aucun droit de bouchon** lorsque les boissons sont fournies par vos soins, et nous en assurons le service

Conditions de règlement : Arrhes

Un chèque de 500€ à la signature du contrat, débité au cours du mois de janvier de l'année du mariage.

Un chèque 30% du montant global de votre devis à nous faire parvenir un mois avant la réception, montant qui nous reste acquis en cas d'annulation.

8 jours avant la réception, le nombre de convives commandé servira de base minimum à notre facturation.

Le solde est payable au comptant à réception de facture ou au plus tard sous 8 jours à dater de la réception.

Sous réserve de modification de la TVA – le taux de TVA en vigueur le jour de l'évènement sera appliqué.

Confirmation de réservation

A renvoyer par e-mail à : contact@brunoguerpillon.fr

Ou par courrier : GUERPILLON Bruno Pâtissier Traiteur ZA Les Platières 42110 SAINT BARTHELEMY LESTRA

MR :

MLLE :

Adresse + CP et VILLE :

Tel :

E-mail :

Date de la réception :

Lieu de la réception :

Nombre de personne approximatif au cocktail :

Nombre de personne approximatif au repas :

NB Enfants

Cocktail- Menu choisi : (joindre les conditions générales de ventes et le devis paraphés)

Signature précédée des mentions « lu et approuvé » et « bon pour accord »

Fait en deux exemplaires, le À ST BARTHELEMY LESTRA

MR Bruno GUERPILLON

LE CLIENT