

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR



Carte pâtisserie 2018

Boutique de Montbrison :
10 place Grenette
42600 MONTBRISON
04.77.58.18.19

Boutique de Montrond-les-Bains :
464 Avenue de la route Bleue
42210 MONTROND-LES-BAINS
04.77.54.46.09

Boutique de Sainte-Foy-l'Argentière :
562 Grande Rue
69610 SAINTE-FOY-L'ARGENTIÈRE
04.74.26.15.20

Laboratoire :
19 Allée de l'industrie
42110 SAINT-BARTHÉLÉMY-LESTRA
04.77.28.59.77

Site Internet : www.brunoguerpillon.fr

Tartes : 3€60/pers

- Caraiïbe : pain de gènes chocolat, mousse chocolat et fine couverture de chocolat
- Chiboust : pâte sucrée, crème brûlée fruits rouges, crème chiboust passion
- Mont Blanc (en saison) : fond de pâte sucrée, frangipane crème de marron, chantilly mascarpone
- Pomelos (en saison) : dacquoise amandes, mousseline d'agrumes, oranges et pamplemousses
- Tarte aux fraises (en saison) : fond de pâte sucrée, crème d'amande pistache, fraises et coulis de fraises
- Tarte aux pêches (en saison) : Pâte brisée, frangipane, pêches, abricot frais, fruits rouges.
- Tarte Citron meringuée : fond de pâte sucrée, crème citron et meringue italienne
- Tarte Créole : fond de pâte sucrée, crème d'amandes, crème pâtissière, fruits frais
- Tarte framboises (en saison) : fond de sablé breton, crème citron, framboises fraîches (en saison)
- Tropézienne : brioche, mousseline, vanille 3€40 la part
- Vanina : sablé noisette, ganache vanille, biscuit vanille, crème montée vanille.
- Tarte Pirouette : Pate sablée chocolat, mousse extra noire, crémeux caramel, cacahuètes salées
- Tarte Profiterolles : Pate sucrée frangipane, mousseline vanille, chouquettes pralinée et nougatine, amandes gruées de cacao.

Entremets : 3€80/pers

- Caramel Fleur De Sel : bavaroise chocolat blanc, mousse caramel fleur de sel, poires caramélisées et coulis caramel, biscuit fondant chocolat
- Framboisine : financier amande, crème vanille, compotée de framboise.
- Jour & Nuit : bavaroise chocolat blanc, mousse au chocolat noir, biscuit aux pépites de chocolat punché au rhum
- Macaron Fruits Rouges : coque macaron, mousse chocolat blanc vanille, coulis muroise et mélange de fruits rouges
- Carrément fou : Biscuit financier noisette, fondant caramel, mousse légère chocolat noir
- Passionément : Biscuit amande cacao, punch passion, ganache chocolat lactée passion, chantilly chocolat au lait
- Tarte Pirouette : Pate sablée chocolat, mousse extra noire, crémeux caramel, cacahuètes salées
- Camaïeu : mousse chocolat noir, blanc et lait sur un biscuit fondant chocolat.
- Cocktail de fruits (en saison) : génoise, crème mousseline, mélange de fruits
- Côte d'Ivoire : biscuit moelleux noix de coco, crémeux abricot, mousse chocolat blanc abricot
- Forêt Noire : génoise au chocolat, mousse au chocolat noir et chantilly
- Fraisier (en saison) : génoise, crème mousseline, fraises
- Framboisier : génoise, crème mousseline, framboises, pâte d'amande
- Longchamp : biscuit amandes, crème diplomate relevée au kirsh, framboises, meringue italienne caramélisée au four
- Apple Vanille : bavaroise vanille, pommes cuites caramélisées, biscuit amandes
- Royal : mousse au chocolat noir, praliné feuilletine, biscuit amandes.
- Millefeuille : pâte feuilleté, crème pâtissière au rhum, fondant et amandes
- Paris Brest : Pâte à chou et mousseline au praliné
- L'Étincelle (en saison) : Dacquoise, bavaroise, fruits : pêches, abricots, fraises, framboises, ananas, myrtille, groseille, cerise

Classiques :

- Tarte Paysanne : fond de pâte feuilletée, frangipane, pommes cuites caramélisées, pommes rapées
- Tarte pralines : 2€30 la part
- Saint-Honoré Framboise : 4€00 la part
- Livre : deux parfums aux choix à base de génoise 3€90 la part (minimum 20 pers) (fôret noire, multifruits, fraisier et framboisiers : selon saison)

Glacés : 3€80/pers

- Abricoti : dacquoise noisette, sorbet abricot, parfait noisette
- Arlequin : parfait vanille et mosaïque de glaces
- Bretonne : biscuit joconde, glace caramel, glace vanille et pommes caramélisées
- Coccinelle : Sorbet fraise, parfait vanille, pâte bretonne
- Fraîcheur Exotique : pâte sucrée, sorbet mangue, glace coco, spirale de sorbet passion, sucette passion enrobée de chocolat amandes
- Omelette Norvégienne : biscuit gelée de groseilles, glace vanille, meringue italienne caramélisée (à flamber)
- Périgourdine : génoise, glace vanille, meringue, ganache chocolat chantilly et truffes
- Rouli Roula : dacquoise amandes, sorbet fraise, framboise et cassis
- Tarte citron meringuée : pâte sucrée, sorbet citron jaune, biscuit madeleine citron vert, parfait citron vert et meringue italienne
- Vacherin : meringue chantilly sorbet et glace vanille (vanille framboise, vanille fraise, vanille cassis)
- Demi-Litre : 7€20 au choix (vanille/chocolat/fraise/framboise/cassis/pistache/noix de coco /citron/mojito /menthe chocolat)
- Corbeille de Petits Fours Glacés 4€20 la part : macarons fourrés de sorbets (poire, framboise, cassis, passion) et cigarettes de glace vanille

Les Choux :

- Berceau : 3€80 la part (3choux/pers) minimum 20 pers maximum 30 pers
- Panier Nougatine + Choux : 3€80 la part (3choux/pers) minimum 8 pers maximum 35 pers
- Pièce Montée : 3€60 la part (3choux/pers) minimum 15 pers maximum 40 pers
- Chapelle : 3€80 la part (3choux/pers) minimum 20 pers maximum 35 pers
- Gondole : 4€50 la part (3choux/pers) entre 40 et 60 pers

Pièce Montée de Macarons :

- 120 pièces/132€
- 80 pièces/88€
- 40 pièces/44€

(Présentoir consigné : 50€)

- Wedding Cake :
- Prix à la part : 6€50