

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR



Carte pâtisserie AUTOMNE - HIVER

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

Pâtisseries à 3.80/pers

- Tarte Poire Chocolat : fond de pâte sablé chocolat, frangipane chocolat et poires caramélisées.
- Chiboust : pâte sucrée, crème brûlée fruits rouges, crème chiboust passion
- Mont Blanc : fond de pâte sucrée, frangipane crème de marron, chantilly mascarpone
- 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
- Tropézienne : brioche, mousseline vanille.
- Caraiïbe : pain de gènes chocolat, mousse chocolat et fine couverture de chocolat

Pâtisseries à 4.00/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 mûre et mélange de fruits rouges
- Fraicheur agrumes : Biscuit madeleine, mascarpone, crémeux Yuzu, émulsion citron.
- Carrément fou : Biscuit financier noisette, fondant caramel, mousse légère chocolat noir
- Passionnement : Biscuit amande cacao, punch passion, ganache chocolat lactée passion, chantilly chocolat au lait
- Tarte Pirouette : Pâte sablée chocolat, mousse extra noire, crémeux caramel, cacahuètes salées
- Baba au Rhum : Baba au Rhum, mousseline praliné, mousse chocolat, dés de mangue, pipette coulis mangue
- Camaïeu : mousse chocolat noir, blanc et lait sur un biscuit fondant chocolat.
- 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
- Longchamp : biscuit amandes, crème diplomate relevée au kirsch, 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
- Saint-Honoré Framboise : 4€00 la part
- Cocktail de fruits : génoise, crème mousseline, mélange de fruits

Classiques :

- Tarte Paysanne : fond de pâte feuilletée, frangipane, pommes cuites caramélisées, pommes râpées 2€80 la part
- Plaques Tarte Paysanne : fond de pâte feuilletée, frangipane, pommes cuites caramélisées, pommes râpées 42€ la plaque 40X60CM
- Plaque tarte pommes ou poires (simple) : pâte feuilleté, pommes ou poires 30€/la plaque
- Tarte pralines : 2.50€ la part
- Livre : deux parfums aux choix à base de génoise 3€90 la part (minimum 20 pers) (forêt noire, multifruits, fraiser et framboisiers : selon saison)
- Number Cake : 4.80€ la part
- Wedding Cake : 6€50 la part
- Demi Gâteau : 1.15€

Glacés : 4.00€/pers

- Abricoti : dacquoise noisette, sorbet abricot, parfait noisette
- Arlequin : parfait vanille et mosaïque de glaces
- Coccinelle : Sorbet fraise, parfait vanille, pâte bretonne
- 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€60 au choix (vanille/chocolat/fraise/framboise/cassis/pistache/noix de coco /citron/menthe chocolat)
- Corbeille de Petits Fours Glacés 4€40 la part : macarons fourrés de sorbets (poire, framboise, cassis, passion) et cigarettes de glace vanille
- Carlota : biscuit amande, glace vanille, sorbet framboise, crémeux framboise

Les Choux :

- Berceau : 4€00 la part (3choux/pers) minimum 20 pers maximum 30 pers
- Panier Nougatine + Choux : 4.00€ la part (3choux/pers) minimum 8 pers maximum 35 pers
- Pièce Montée : 3€80 la part (3choux/pers) minimum 15 pers maximum 40 pers
- Chapelle : 4.00€ la part (3choux/pers) minimum 20 pers maximum 35 pers
- Gondole : 4.70 la part (3choux/pers) entre 40 et 60 pers

Pièce Montée de Macarons :

- Macarons à l'unité : 1.10€
 - 120 pièces/138.60€ - 80 pièces/92.40€ - 40 pièces/46.20€
- (Présentoir consigné : 50€)