



BRUNO GUERPILLON

COLLECTION DE FÊTES

UNIVERS PROFESSIONNEL & CSE
ANNÉE 2024

Cocktails & Buffets
Menus "à table"
Chocolats & Cadeaux Gourmands





COCKTAILS, DÉJEUNERS & DÎNER DE FÊTES

Un moment de convivialité avec les petits et grands acteurs de votre maison,
Fêter la fin d'année n'a jamais été aussi simple.

Composez, personnalisez, réunissez,

Informations de Commandes

Commandes possibles à partir de 12 personnes.

Livraison possible en liaison chaude, au coeur de vos bureaux.

Possibilité d'équipements, matériel & vaisselles.

L'intervention d'une équipe de service est soumise à un devis personnalisé.

L'adaptation des menus est possible, nous pouvons également proposer une sélection
"à la carte".



COCKTAIL DOUCEUR DE FÊTE



Cocktail comprenant ;

6 pièces froides, 3 pièces feuilletés, 4 pièces sucrées.

Inspirations Fraîcheurs

Assortiment de toasts, Burger de saumon
Financier magret mandarine, Finger boeuf
Cannelé fourme & noix, « Choux pas choux » au thon
Opéra de Foie Gras, Panis au crémeux carotte cumin
Iberico de Porc, Pomme & Miel, Cube de Crevettes aux Agrumes
Pétale de Betterave Chioggia

Les pièces feuilletées

Mini Quiches & Pizzas, Feuilletés Festifs salés assortis

Le dessert

Assortiment de 4 mignardises sucrées ou Bûche au Choix.

14,90€ TTC PAR CONVIVE



COCKTAIL

AMBIANCE GOURMET

Cocktail comprenant ;

6 pièces froides, 3 pièces cuisinées, une cocotte chaude et 4 pièces sucrées.

Inspirations Fraîcheurs

Assortiment de toasts, Burger de saumon
Financier magret mandarine, Finger boeuf
Cannelé fourme & noix, « Choux pas choux » au thon
Opéra de Foie Gras, Panis au crémeux carotte cumin
Iberico de Porc, Pomme & Miel, Cube de Crevettes aux Agrumes
Pétale de Betterave Chioggia

Les pièces cuisinées

Crevettes en Chemise–Cromesquis de Canard–Fripon Aubergine–
Tortilla Comté aux herbes

Le bocal chaud

Cocotte d'escargots, sauce chablis & coeur de cèpes.

–ou–

Cocotte de Langoustes, sauce homardine.

Le dessert

Assortiment de 4 mignardises sucrées ou Bûche au Choix.

24,90€ TTC PAR CONVIVE



COCKTAIL PARTAGE GOURMET



Cocktail comprenant ;

5 pièces froides, 3 pièces cuisinées, 5 pièces comptoir culinaire et 4 pièces sucrées.

Inspirations Fraîcheurs

Assortiment de toasts, Burger de saumon
Financier magret mandarine, Finger boeuf
Cannelé fourme & noix, « Choux pas choux » au thon
Opéra de Foie Gras, Panis au crémeux carotte cumin
Iberico de Porc, Pomme & Miel, Cube de Crevettes aux Agrumes
Pétale de Betterave Chioggia

Les pièces cuisinées

Crevettes en Chemise-Cromesquis de Canard-Fripon Aubergine-
Tortilla Comté aux herbes

Les comptoirs culinaires

Saumon « fumé maison » – 2 pièces par convive
Accompagné de pain de seigle.

Foie gras & cie – 3 pièces par convive.
-30 grammes de Foie Gras de Canard & condiments.
Accompagné de confits de fruits, pain d'épices et cake à la
mangue.

Le dessert

Assortiment de 4 mignardises sucrées ou Bûche au Choix.

25,20€ TTC PAR CONVIVE



COCKTAIL

LES SUGGESTIONS



A partager,

Fromages Affinés & Pain aux Noix – 45 pièces – 39€00 ttc.

Les Charcuteries @Maison Chazal – 100 pièces – 42€00 ttc
Assortiment de charcuteries tranchées finement, pain de tradition.

Les Minis Burgers – 19€30 ttc – les 12.
Minis Burgers, Boeuf & Volaille

Cocotte d'escargots, sauce chablis & coeur de cèpes. – 8€00 –
pièce.

Cocotte de Langoustes, sauce homardine. – 8€90 – pièce.

Les comptoirs festifs

Au bord de l'eau – 7,00 € TTC par convive
Une huître, deux crevettes et un bulot par convives &
condiments.
Vinaigre, Mayonnaise & Aioli, Pain au citron et pain grillé

Foie gras & cie – 7,00 TTC par convive
–30 grammes de Foie Gras de Canard & condiments.
Accompagné de confits de fruits, pain d'épices et cake à la
mangue.

À TABLE

MENU

TRADITIONS DE NOËL

Inspirations Fraîcheurs - 4 pièces par convive

Assortiment de toasts, Burger de saumon
Financier magret mandarine, Finger bœuf
Cannelé fourme & noix, « Choux pas choux » au thon
Opéra de Foie Gras, Panis au crémeux carotte cumin
Iberico de Porc, Pomme & Miel, Cube de Crevettes aux Agrumes
Pétale de Betterave Chioggia

Entremet Saumon Gravelax,

Crémeux Carotte & Cumin, mini club au saumon.

Filet de Canette de Vendée,

Canette de vendée, sauce aigre douce,
Pommes Dauphines.

Buche au Choix

Nos alternatives végétariennes ; 

Trilogie de carottes, - en guise d'entrée
Cannelloni végétale - en guise de plat

26,50€ PAR CONVIVE

• **OPTION INSPIRATIONS FRAÎCHEURS : 4€50**



À TABLE

MENU

DOCEUR DE NOËL



Inspirations Fraîcheurs - 4 pièces par convive

Assortiment de toasts, Burger de saumon
Financier magret mandarine, Finger bœuf
Cannelé fourme & noix, « Choux pas choux » au thon
Opéra de Foie Gras, Paris au crémeux carotte cumin
Iberico de Porc, Pomme & Miel, Cube de Crevettes aux Agrumes
Pétale de Betterave Chioggia

Finger Foie Gras & Confit de Griottes,

Rillette de Canard & Fondant de Poire

Nougat de Saint-Jacques aux Petits Légumes,

Chapon Fermier, crème de Cèpes,

Tarte Fines aux Légumes

Buche au Choix

Nos alternatives végétariennes ; 

Trilogie de carottes, - en guise d'entrée

Cannelloni végétale - en guise de plat

35,20€ PAR CONVIVE

• **OPTION INSPIRATIONS FRAÎCHEURS : 4€50**



NOS BÛCHES 2024



- **Corsica** : biscuit roulé mandarine, crémeux marrons, et moelleux aux éclats de marrons.
- **Royal** : biscuit amande, crémeux au chocolat noir 65%, feuilletine croustillante.
- **Framboisine** : biscuit financier amandes, crémeux vanille, framboises en compotée.
- **Bûche chocolat roulée traditionnelle (sans amandes)** : biscuit roulé, ganache chocolat noir 62%, touche de rhum.
- **NOUVEAU ! LIME** : biscuit pain de gènes au citron vert, crumble fraîcheur, émulsion au citron vert, cœur de fraises fondant.
- **NOUVEAU ! CARA'GOLD** : biscuit croustillant aux noisettes, tatin de pommes caramélisées, nuage vanille de la Réunion.
- **NOUVEAU ! PARIS BREST** : biscuit croustillant noisettes, éclats de noisettes, crémeux vanille, cœur praliné coulant, choux craquelins.

- EN FORMAT INDIVIDUEL
 - 4 PARTS - 6 PARTS - 8 PARTS
-

MENU DES BOISSONS

BOISSONS & LOGISTIQUE



Les Boissons Softs,

Evian - Badoit - 3€10 - L

Jus de Fruits - Pêche Blanche ou Pommes @Bissardon - 3€90 - L

Limonade du Forez - 3€20 - L

Vins & Champagnes

Vin Blancs ;

- Viognier - Domaine Xavier BARRAL - 9€90 ttc
- Côtes du Rhône Blanc - Belle Emilie - 9€90 ttc.
- Touraine "Les Devants" La Bonnelière - 12€90 ttc.
- Crozes Hermitage Blanc - Les Rémizières - 17€30 ttc
- St-Joseph Blanc - "La Roche Paradis" - 18€50 ttc.

Vin Rouges

- Côtes du Rhône Rouge - Combe St-Roch - 10€20 ttc
- Gaillac - Domaine Rottier - 14€20 ttc
- Crozes Hermitage Rouge - Granit & Galets - 19€00 ttc
- St Joseph Rue des Poissonniers - Julien Pilon - 27€00 ttc

Champagnes & Pétillants

- Crémant de Bourgogne - Bailly Lapierre - 13€20 ttc
- Blanc de Blancs prestige - BULLE Bordeaux Brouette - 14€10 ttc
- Champagne Ludovic David - Brut - 23€50 ttc.

Matériel & Vaisselles

- Location de verres - 0,25cts - TTC
- Location de manges debout housses noires - 22€80 TTC
- Forfait vaisselles, déjeuner en 3 temps - 3€80 TTC.

Nos formules comprennent la mise à disposition de serviettes cocktails & poubelles de tables.

CADEAUX INVITÉS & CHOCOLATS

Accrocher votre relation professionnelle
par la *gourmandise*,

- Déguster, composer, choyer...

Entre projets personnalisés & coffrets chocolats traditionnels, composez vos remerciements de fin d'année,

Packs Formules Cocktails & Coffrets Chocolats,

Allier gourmandise & festivité avec Bruno Guerpillon,
Pour toute commande de repas festifs (cocktails & menus) et chocolats de fin d'années, bénéficier de **7%** de remise supplémentaire.



CATALOGUE
CHOCOLATS 2024



Cliquez-ici!





MONTROOND-LES-BAINS_
ÉVÈNEMENTS & GASTRONOMIE
 04.77.28.59.77
 contact@brunoguerpillon.fr

