

brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR



Pâtissier Traiteur

Carte Traiteur

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 :
60 Grande Rue
69610 SAINTE-FOY-L'ARGENTIÈRE
04.74.26.15.20

Laboratoire :
Z.A. Les Platières
42110 SAINT-BARTHÉLÉMY-LESTRA
04.77.28.59.77

Site Internet : www.brunoguerpillon.fr

Pour vos apéritifs

Petits fours salés	3€80 les 100g
Toast	1€10 pièce
Pain surprise : 80 bouchées (2 parfums)..... <i>(Jambon cru & Mousse de jambon blanc / Saumon & Mousse de crustacés / Comté & Fourme noix)</i>	38€00 pièce
Cube pain surprise multicolore : 32 bouchées (4 parfums)..... <i>(Saumon / Mousse de jambon blanc / Chèvre / Mousse de canard)</i>	26€00 pièce
Plaque de quiche ou de pizza (40x60cm soit environ 120 bouchées)	28€00

Consultez notre site pour les buffets cocktails : www.brunoguerpillon.fr ou rendez-vous en magasin

Nos foies gras

Foie gras de canard maison*	7€80/pers
Foie gras de canard aux poires caramélisées*	7€80/pers

* Accompagné de son pain d'épices et sa confiture d'oignons

Entrées chaudes

Nos feuilletés (à partir de 4 personnes)

Ris de veau et champignons.....	6€20/pers
Morilles	6€50/pers
Fruits de mer et poissons	5€40/pers
Jambon champignons	4€10/pers

Nos tourtes (à partir de 4 personnes)

Lapin et citron.....	2€10/pers
Poulet et légumes du soleil.....	2€10/pers
Saucisson brioché.....	15€00/kg

Nos cassolettes (consigne de 2€50)

Cassiolette d'escargots	3€70 pièce
Cassiolette de rouget et gambas	4€20 pièce
Coquille St Jacques	4€40 pièce
Cassiolette de raviole et langoustine	4€40 pièce

Entrées froides

Salade du Périgord	10€20
<i>Salade de saison, foie gras, magret, soufflé d'artichauts, tranche de lard grillée et vinaigrette</i>	
Salade Océane	10€20
<i>Salade de saison, saumon fumé, 2 crevettes fraîches décortiquées, croutons de rillettes de poisson</i>	
Médaille de saumon	5€10
<i>Accompagné d'une verrine de caviar d'aubergines et crevettes mayonnaise</i>	
Médaille de dorade aux légumes	5€20
<i>Accompagné d'une verrine de caviar d'aubergines et crevettes mayonnaise</i>	
Turban de sole en chaud froid	5€40
<i>Accompagné d'une verrine de caviar d'aubergines et crevettes mayonnaise</i>	
Dôme de langoustine à la fondue de poireau	5€20
<i>Accompagné d'une verrine de caviar d'aubergines et crevettes mayonnaise</i>	
Demi-queue de langouste	17€00
Millefeuille de saumon fumé maison sur son lit de pesto	5€80
Chartreuse d'asperge et saumon mariné	6€00
<i>Accompagnée d'un caviar d'aubergine et d'un mini club de saumon</i>	
Chartreuse de crabe et avocat	6€00
<i>Accompagnée d'un caviar d'aubergine et d'un mini club de saumon</i>	

Nos poissons et crustacés chauds

Cabillaud en croûte de parmesan, sauce vin blanc ciboulette	7€80/pers
Soufflé de brochet et son cœur de poivron	5€50/pers
Tournedos de Sandre sauce citronnée	6€90/pers
Parmentier de poisson à la patate douce	7€20/pers
Rôti de lotte en écailles de pommes de terre	8€10/pers
Pavé de loup et crumble de chorizo	6€80/pers
Gratin de fruits de mer	6€20/pers
<i>Cassolette 2€50 de consigne</i>	

Nos viandes et volailles

Suprême de volaille sauce aigre douce	6€50/pers
Selle d'agneau en croûte d'herbes	8€00/pers
Tournedos de pintadeau aux parfums des bois	6€80/pers
Maki de mignon de porc aux agrumes	6€00/pers
Filet de veau aux langoustines	9€20/pers
Filet de bœuf à la crème de morille	9€80/pers

Accompagnements

Risotto aux tomates confites	3€20
Gratin dauphinois (300g)	2€80
Lasagnes de légumes	3€10
Croustillant de champignons de Paris	3€20
Cube de polenta aux asperges	3€00
Crumble de courgette et dés de chorizo	3€10
Pommes dauphines 15€00 le kg	

Plats uniques

Choucroute garnie 6€80	
Choucroute de la mer 7€80	
Paëlla	6€80
Couscous	6€90
Cassoulet	7€00
Poulet basquaise et riz	5€60
Bœuf bourguignon et tagliatelle	6€00
Tartiflette	5€90
Tajine de poulet et semoule	6€50

Aux olives, oignons et pommes de terre

Nous attirons votre attention sur les difficultés que nous pouvons rencontrer pour l'approvisionnement de nos produits frais.

Pour cette raison, 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.

Vous remerciant par avance,

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Menus

A partir de 4 personnes
(2 michons de pain par personne)

Menu à 18€00

Médailon de dorade aux légumes
*Accompagné d'une verrine de caviar d'aubergines et
crevettes mayonnaise*

Suprême de volaille sauce aigre douce

Gratin dauphinois

Dessert

Menu à 18€90

Turban de sole en chaud froid
*Accompagné d'une verrine de caviar d'aubergines et
crevettes mayonnaise*

Tournedos de pintadeau aux parfums des bois

Risotto aux tomates confites

Dessert

Menu à 20€10

Chartreuse d'asperge et saumon mariné
*Accompagnée d'un caviar d'aubergine et d'un mini club
de saumon*

Maki de mignon de porc aux agrumes

Crumble de courgette et chorizo

Pommes dauphines (100g)

Dessert

Menu à 23€60

Foie gras de canard maison
*Accompagné de son pain d'épices et sa confiture
d'oignon*

Filet de veau aux langoustines

Croustillant de champignons de Paris

Dessert

Menu enfant à 11€00

(1 michon de pain)

Assortiment de charcuterie
Jambon blanc - Saucisson - Mini pâté en croûte

Poulet

Gratin dauphinois

Tarte paysanne