



brunoguerpillon  
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

# “ l’instant bureau ”

COMPLICE DE VOS INSTANTS DELICIEUSEMENT PROFESSIONNELS



# Début de journée,

Bénéficiez d'un moment de douceur, pour une journée studieuse.



## Mini-Viennoiseries

Mini pains au chocolat, mini roulée aux pralines, mini pains aux raisins, mini croissants.

**24€ ttc - les 30 pièces**



## Cakes Sucrées

Cake aux fruits confits, chocolats noisettes, citron, pralines...

**12€50 ttc - 10 parts**



## Biscuiterie

Madeleines assorties, Petits Fours sucrées, tuiles aux amandes...

**11€80 ttc - les 30 pièces**



## Coffret de Macarons

Assortiment de 8 ou 16 macarons de la maison.

**10€80 ttc - les 8**

**20€80 ttc - les 16**



## Mignardises

Entre douceurs, entremets crémeux, desserts traditions et tartelettes.

**15€60 ttc - les 12 pièces**

**39€ ttc - les 24 pièces**

**62€40 ttc - les 48 pièces**

# Menu des Boissons

Sélection de boissons, de nos terroirs,



## Eaux - 50 CL

Cristaline plate ou pétillante

**2€00 - ttc**



## Eaux Montarcher - 33CL

Plate ou finement pétillante

Source provenant des hauteurs de Saint Bonnet le Château made in 42  
Bouteille réutilisable

**1€90 - ttc**



## Eaux de Montarcher - 1L

Plate ou finement pétillante

Source provenant des hauteurs de Saint Bonnet le Château made in 42  
Bouteille réutilisable

**3€50 - ttc**



## Jus de Fruits @Bissardon - 25CL

Pêches jaunes ou Pommes

Nectars & jus de fruits  
Maison Bissardon

**2€50 - ttc**



## Jus de Fruits @Bissardon - 1L

Pêches jaunes ou Pommes

Nectars & jus de fruits  
Maison Bissardon

**4€00 - ttc**



## Café - 1L

Café Arabica - 1 L

Livraison en thermos consigné - 30€  
8 cups, touilleurs & sucres.

**8€80 - le litre**



## Les Vins Supérieurs

Roche Paradis - Rouge  
**Syrah Colline Rhodanienne - 75CL**

**16€30 - ttc**

Roche Paradis - Blanc  
**Saint Joseph - 75CL**

**17€80 - ttc**



## Les vins @duForez

Clos de Chozieux - Blanc  
**Chardonnay Blanc - 75CL**

**13€50 - ttc**

Verdier Logel - Rouge  
**Cuvée Les Gourmets - 75CL**

**13€50 - ttc**



## Les Vins Traditions

Chevalier d'Anthelme - Rouge  
**Côtes du Rhône - 75CL**

**11€90 - ttc**

Belle Emilie - Blanc  
**Chartreux - 75CL**

**11€90 - ttc**

Offrez à vos collaborateurs une pause déjeuner de qualité.



Confiez-nous,  
vos moments de convivialité

# Les Repas Froids

Une alliance de savoirs-faire au service de votre déjeuner



EN  
24H

## Sélection Carte Blanche

Laissez vous guider par l'inspiration de nos chefs,

Cette formule comprend,

- une entrée fraîcheur.
- une pièce de viande - charcuteries
- une pièce de poissons
- une sélection de fromages affinés
- un dessert individuel.



**FROID**

14€10 ttc

## Sélection Détente

Perles Océanes & Saumon

Finger de poissons blanc aux petits légumes.

Jambon cuit au foin,

Terrine de Lapin aux Pruneaux.

Sélection de Fromages Affinés.

Dessert Individuel



**FROID**

15€50 ttc



## Sélection Gourmet

Dôme de Volaille Fermière

Curry Coriandre

Profiteroles au Foie Gras

Brochette de la Mer, riz safrané & fruits de mers.

Sélection de Fromages Affinés.

Dessert Individuel



**FROID**

19€90 ttc

Nos plateaux repas comprennent, pains & couverts.

# Les Repas Chauds

Une alliance de savoirs-faire au service de votre déjeuner



EN  
24H

## Sélection Carte Blanche

Laissez vous guider par l'inspiration de nos chefs,

Cette formule comprend,

- une entrée fraîcheur.
- un plat chaud (vainde ou poisson au choix)
- un accompagnement
- une sélection de fromages affinés
- un dessert individuel.

● **CHAUD**

17€70 ttc

## Déjeuner Détente

Nouilles Chinoises & Légumes asiatiques.

Bavarois de Saumon & Risotto aux crevettes.

-ou-

Mignon de Porc, Légumes du Moment.

Sélection de Fromages Affinés.

Dessert Individuel

● **CHAUD**

18€80 ttc



## Déjeuner Gourmet

Saumon Fumé Maison

Crème aux Herbes & condiments.

-

Paleron de veau, sauce au poivre

Pommes Grenailles

-

Sélection de Fromages Affinés.

Dessert Individuel

● **CHAUD**

21€80 ttc

Nos plateaux repas comprennent, pains & couverts.

# Les Repas Végétariens

Une alliance de savoirs-faire au service de votre déjeuner



## Sélection “VÉGÉ”

Terrine de Légumes,  
Oeufs Mimosa

Cannelloni Végétale  
Tuile de Lentilles Verte

Sélection de Fromages Affinés.

Dessert Individuel



**FROID**

14€80 ttc



## Sélection “VÉGÉ”

Tartelette Gorgonzola,  
Rosace de Betteraves;

-

Crèmeux de Pommes Rattes  
Légumes d'Hiver

-

Sélection de Fromages Affinés.

Dessert Individuel



**CHAUD**

18€30 ttc

Nos plateaux repas comprennent, pains & couverts.

**“Au delà de 20 personnes, nous proposons un service de mise à disposition des  
vaisselles, pour un déjeuner, à table avec de véritables couverts.”**

# Cocktails & Buffets

Une alliance de savoirs-faire au service de votre déjeuner

## Les plateaux à partager

Plateaux de 30 pièces froides cocktails

45€00 - ttc

Plateau de 60 mini quiches & 60 mini pizzas

39€00 - ttc

Plateau de 80 petits fours salés assortis

40€00 - ttc

Les charcuteries tranchées finement

**@Maison-Chazal** - 100 pièces

**Pain de tradition.**

42€00 - ttc

Sélection de 45 morceaux de fromages affinés

**Pain aux noix**

37€00- ttc

**Pain Cube - 32 bouchées**

Accord Jambon Cru, Crèmeux Jambon Blanc ou Saumon, Crèmeux de Crustacés

30€00 - ttc

**Salades en verrines, - 60 grammes.**

Perles Océanes, Macédoine, Salade de Crozets

3€90 - ttc



à partir 25 convives...

## Cocktail Détente

10 pièces - par convive

Petits salés assortis (3 pièces)

Charcuterie Fine (3 pièces)

Quiches & Pizzas (2 pièces)

Pain cube – 32 bouchées (2 pièces)

Accord Jambon Cru, Crèmeux Jambon Blanc ou Saumon, Crèmeux de Crustacés

9€80 - ttc

## Cocktail Gourmet

6 pièces froides et 2 pièces sucrées - par convive

Assortiment de toasts - Burger de saumon

Financier magret mandarine

Finger boeuf - Cannelé fourme & noix

« Choux pas choux » - Opéra de Foie Gras

...

Sélection de deux pièces sucrées par convive, entre macarons, demi-gâteaux & financiers.

11€50 - ttc

## Cocktail Convivial

4 pièces froides et 4 pièces conviviales et 2 pièces sucées - par convive

Assortiment de toasts - Burger de saumon

Financier magret mandarine

Finger boeuf - Cannelé fourme & noix

« Choux pas choux » - Opéra de Foie Gras

...

Assortiments de Charcuteries

**@Maison Chazal** et fromages affinés, pain de tradition et pain aux noix.

Assortiment de deux pièces sucrées par convive, entre mignardises & macarons.

12€50 - ttc

**Besoin d'un projet sûr, mesure, contactez-nous.**

# Engagements & Modalités

## Engagements

- Un service de proximité, dans la Loire & Les Monts du Lyonnais.
- Emballages Français, en matières recyclées.
- Une alliance de savoirs-faire, de l'apéritif au dessert.
- Un tissu agricole local, au service de nos approvisionnements.

## Retrait & Livraisons

- Retrait en boutique de Montbrison - Montrond-les-Bains - Sainte-Foy-l'Argentière - Pouilly Les Feurs

FRAIS DE LIVRAISONS	LIAISON FROIDE - ENTRE 08H00 ET 11H00	LIAISON CHAUDE ENTRE 11H30 et 12H00	AU DELÀ DE 12 PERSONNES (LIAISON FROIDE OU CHAUDE)
PLAINE DU FOREZ <small>(Montbrison, Feurs, Sury-le-Comtal Veauche, Boen)</small>	12€ ttc	18€ ttc	INCLUDE
BASSIN STÉPHANOIS <small>(Saint-Etienne, Villars, Andrézieux- Bouthéon, La Fouillouse)</small>	15€ ttc	22€ ttc	12€ ttc
MONTS DU LYONNAIS <small>(Saint-Laurent-de-Chamousset, Sainte- Foy-l'Argentière, Chazelles-sur-Lyon).</small>	18€ ttc	25€ ttc	12€ ttc

## Vos commandes

- Les plateaux repas Carte Blanche peuvent être commander 24 h à l'avance.
- Les plateaux repas des gammes : "Détente" et "Gourmet" peuvent être commander, au plus tard 48 heures à l'avance.

## Options

Soumises à devis personnalisés, au delà de 30 convives.

- **Forfait Installation** : vacation de 30 à 45 minutes & déplacement. 22€50
- **Forfait Débarrassage** : vacation de 30 à 45 minutes & déplacement. 22€50
- **Rouleau de nappage intissé** - 50 m. (blanc) 32€50

## "l'instant bureau" privilège

VOTRE ENGAGEMENT,  
BRUNO GUERPILLON,  
RECOMPENSÉ,

Bénéficiez d'avantages fidélité au fil de vos commandes, au bureau,

1€00 ttc = 1 POINT

1500 POINTS

Frais de livraisons offerts

2500 POINTS

Mise à disposition des couverts inox.

Offre privilèges - buffet congés d'été

3000 POINTS

Offres privilèges - chocolats de fin d'année.

Offres privilèges - buffet de fin d'année.

## Contact

---

Tél : 04 77 28 59 77  
Site web : [www.brunoguerpillon.fr](http://www.brunoguerpillon.fr)  
Info: [contact@brunoguerpillon.fr](mailto:contact@brunoguerpillon.fr)

## Adresses

---

Boutique de Montbrison  
04.77.58.18.19

Boutique de Montrond-les-Bains  
04.77.54.46.09

Boutique de Ste-Foy-l'Argentière  
04.74.26.15.20

Boutique de Pouilly-les-Feurs  
04.77.27.02.31

**brunoguerpillon**  
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR

