



brunoguerpillon
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR



ÉVÈNEMENTS & GASTRONOMIE
“COLLECTION MARIAGES”

SAISON 2026



PRÊT POUR L'AVENTURE ?

A propos de nous...

Depuis 1991, Bruno Guerpillon réunit en une seule Maison, la pâtisserie, la chocolaterie, la confiserie, les glaces et le traiteur.
Après le régal pour les yeux, vient celui du goût qui éclate en bouche.
Le mariage des saveurs, des textures et des couleurs crée l'envie.

Le savoir-faire, la passion du métier et la créativité sans cesse renouvelée de la Maison Bruno Guerpillon défendent les valeurs de l'exigence, du respect, de l'authenticité et de la générosité.

Notre Maison est toujours à la recherche de l'excellence...
A travers nos produits, vous trouverez des saveurs qui vont des plus classiques aux plus audacieuses.
Autant d'envie pour des instants gourmands à partager en famille ou entre amis...

La magie du goût, selon Bruno Guerpillon

Première étape,

CONCEVOIR VOTRE PROJET DE RÉCEPTION...

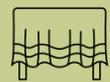


D'AUJOURD'HUI, JUSQU'AU JOUR-J,

- 1** Première phase de Conception de projet menu, organisation, découvertes des prestations annexes : (vins, brunch & cadeaux invités).
- 2** On déguste ! (deux dates de dégustations vous seront proposées entre janvier & mars 2026).
- 3** J-60 - Organisation technique & horaires
Prise en compte des menus adaptés, plan de table, consignes de service...
- 4** J-15 Le nombre de convives définitif est demandé.
Lancement de la production au sein de nos services.



Une prestation respectueuse de son environnement,



Nappage des buffets en tissu, traité par notre blanchisseur partenaire, avec des produits d'entretien respectueux de l'environnement.



Verrerie, contenants, cuillères, uniquement des vaisselles réutilisables. Nos consommables sur vos événements : serviettes & pics en bambou.



Une tenue professionnelle, sans protection en plastique pour nos 45 collaborateurs.



Un approvisionnement favorisant le tissu économique et agricole de la LOIRE 42 !

1. LE COCKTAIL

LES PIÈCES FROIDES

ASSORTIMENT DE TOASTS
CROUSTILLANT SAUMON GRAVLAX
FINANCIER MAGRET MANDARINE
COOKIE BOEUF & CHOUX FLEUR
STICK FOURME & FRUITS ROUGES
PROFITEROLE AU THON
OPÉRA DE FOIE GRAS
CUBE DE POIS VERTS À LA MENTHE
IBÉRICO DE PORC, POMME & MIEL
CUBE DE CREVETTES AUX AGRUMES
LÉGUMES FAÇON SUSHI
CLAFOUTIS SERANO & ABRICOTS



LES PIÈCES CHAUDES

CREVETTE EN CHEMISE
PRESSÉ DE CHARLOTTE
CHAMPIGNONS FAÇON "TATIN"
PARMENTIER CANARD & AGRUMES
EMPANADAS BOEUF
CROMESQUIS DE SAUMON
CASSOLETTE DU PÊCHEUR
RAVIOLES AU PARMESAN
POMPONNETTES D'ESCARGOTS

LES PIÈCES FEUILLETÉES

FEUILLETÉS SALÉS ASSORTIS
MINI QUICHES
MINI PIZZAS



LES ATELIERS CULINAIRES ,



DÉCOUPE DE JAMBON SERANO,
TRANCHÉ DEVANT VOUS ET
ACCOMPAGNÉ D'UN PAIN
TRADITION



CRACKERS BOEUF & CAFÉ,
FILET DE BŒUF FUMÉ MINUTES
AU BOIS DE HÊTRE.
CRACKERS & ESPUMA AU CAFÉ



LE BAR ASIATIQUE
SUSHIS ASSORTIS RÉALISATION
MINUTE, CONDIMENTS D'ASIE.
WOK CREVETTES & BŒUF.



LE BAR À PIZZAS
CUISSON DES PIZZAS À LA
MINUTE, DÉCLINAISON DE
PLUSIEURS PARFUMS.



ANIMATION TARTARE
THON, BOÉUF,
SAUMON FUMÉ
&
CONDIMENTS



FOIE GRAS & CIE
EN DEUX FAÇONS,
MI-CUIT & POËLÉ,
ACCOMPAGNÉ DE CONFITS DE
FRUITS,
PAIN D'ÉPICES ET CAKE À LA
MANGUE.



AU BORD DE L'EAU
HŪÎTRES, CREVETTES,
GAMBAS FLAMBÉES À L'ANIS
ACCOMPAGNEMENT, PAIN AU
CITRON ET PAIN GRILLÉ



LES PÂTES EN MEULE
FUSILLI & PARMESAN PRÉPARÉ
ET SERVI DANS LA MEULE



LA PLANCHA
POULET À LA DIJONNAISE, SELLE
D'AGNEAU AU THYM, CANARD À
L'INDIENNE, BŒUF TEX-MEX,
PERSILLÉ DE CHAMPIGNONS, LOTTE
CITRONNÉE, GAMBAS PERSILLÉES
ET SAINT-JACQUES VANILLE



LES COMPTOIRS CULINAIRES ,

Nouveauté
2026



TOUT EN LÉGUMES
LÉGUMES CROQUANTS & CONDIMENTS
GASPACHO FRAÎCHEUR

SAUMON FUMÉ
SAUMON FUMÉ À LA COUPE,
PAIN DE SEIGLE & CITRON
SARASSON DU @FOREZ



FROMAGES AFFINÉS
SÉLECTION DE 4 SORTES DE
FROMAGES AFFINÉS,
PAINS & CONDIMENTS



LES CHARCUTERIES
DÉCLINAISON DE CHARCUTERIES
LOCALES, @MAISON CHAZAL - TRELINS
PAIN DE TRADITION

LA PRESTATION COCKTAIL, COMPREND ÉGALEMENT :

- Nappage tissu
- Décor des buffets hors, décorations florales.
- Matériel de service & équipements.
- Verrerie adaptée aux boissons.



"20 sortes de pièces cocktails..."



Dont 3 pièces froides et 4 pièces chaudes exclusivement végétarienne.



Toasts, financiers, pains burger et pains de mie de notre propre fabrication.
Bénéficiez d'une production pluri-métiers, par nos Boulangers.



Service sur plateau bambou ou INOX, au buffet.
Les pièces chaudes sont exclusivement servies en salle.



Décoration soignée des buffets et signalétique de votre réception.

Premières estimations tarifaires, variables suivant votre sélection et le nombre de convives :

10-12 PIÈCES

18,50 À 24€

14-15 PIÈCES

24,30 À 28€

16 PIÈCES ET +

À PARTIR DE
25,20€



LE DÎNER

Nos menus servis à table sont définis en quatre temps :

- L'entrée ; un accord gustatif qui joue avec les contrastes de couleurs, de textures et de températures.
- Le plat ; viande ou poisson en cuisson basse température & ses accompagnements.
- Le fromage ; sans aucune contraintes, vos convives réaliseront une sélection sûr mesure parmi nos assortiments de fromages affinés, accompagnés de condiments & faisselles fraîches.
- Le buffet de desserts ; sélectionnez dix sortes de desserts entre mignardises, pièce en choux & entremets.

Les Arts de la table,

- Le nappage blanc en coton & serviettes.
- Assiettes, couverts.
- Verre Sommelier, Verre à Eau, Flûte à Champagne.

Tarifs fixés pour une base de 100 convives (+/- 15%).

Les propositions de menus qui suivent sont suggestives, nous pouvons composer d'autres menus à partir d'une entrée et d'un plat.

MENU

TRADITION

Pressé de Veau façon "tagliata"

Tuile de parmesan, olive taggiasche, crème de balsamique, espuma de roquette.

Canon de Volaille fermière, @du forez, crème infusée au lard.

Millefeuille de Charlotte, crème de carottes au curry.

Plateau du fromager

Déclinaison de 5 sortes de fromages affinés, pain aux noix
Faisselles, crème et coulis de fruits Rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café

47,00€ PAR CONVIVE



MENU

AUTHENTIQUE

Cabillaud, façon TOM-YAM,
Cabillaud poché au gingembre,
Rosasse de légumes croquants.

Moelleux de veau au Grain, jus corsé.
Spirales de Patate Douce rôties, légumes du moment.

Plateau du fromager
Déclinaison de 5 sortes de fromages affinés, pain aux noix
Faisselles, crème et coulis de fruits Rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café

48,90€ PAR CONVIVE



MENU

CRÉATION

Finger aux 2 Saumons, crémeux Yuzu.

Saumon fumé & mariné en superposition,
Tartare de St-Jacques à la vanille.

Magret de Canard en 2 Façons,

Canard poêlé & croustillant de canard aux cassis,
Crème de fruits rouges.

Pressé de légumes de saison,

Timbale de Shitakés de **@Grammond**

Plateau du fromager

Déclinaison de 5 sortes de fromages affinés, pain aux noix
Faisselles, crème et coulis de fruits Rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café

49,80€ PAR CONVIVE



MENU

SYMBIOSE

Marbré de Foie Gras & Cacao,

Foie Gras mi-cuit & cacao amer,
Crème de whisky, brioche perdu confit de mangue.

Pièce de Boeuf cuisson basse température,

Crème de Cèpes,
Cannelloni truffé, Cappuccino Maraîcher,

Plateau du fromager

Déclinaison de 5 sortes de fromages affinés, pain aux noix
Faisselles, crème et coulis de fruits Rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café

52,80€ PAR CONVIVE



MENU

SAVEUR

**Idéal à la suite d'un cocktail 16 pièces,
Ou à la suite d'un instant Fraîcheur.**

Fondant de Langoustes, bisque de crustacés.
Velouté de tomate à la croûte d'ail, polenta à l'orientale.

Plateau du fromager
Déclinaison de 5 sortes de fromages affinés, pain aux noix
Faisselles, crème et coulis de fruits Rouges

Buffet de desserts Maison

Pains

Café

45,50€ PAR CONVIVE



INSTANT FRAÎCHEUR,

Idéal à la suite d'un cocktail 14-15 pièces, nos pâtisseries vous proposent une transition pleine de fraîcheur,

Sorbet Tomate & Basilic, Émulsion Mozzarella,
Finger de Serano

Sorbet Fenouil, émulsion au lard, croustille de Parmesan

Sorbet Poivrons & Framboises,
Croustille de Semoule Orientale.

Sorbet Kalamansi, émulsion Carottes & Cumin,
Croustille de pain d'épices.



BUFFET DES DESSERTS

Éveillez les papilles de vos invités avec nos desserts :

- 10 variétés à sélectionner, répartie comme suit :
- 4 variétés d'entremets
- 4 variétés de mini desserts
- Une pièce en choux
- ou- Wedding-Cake (sur demande).

Les Entremets

- Framboisine (biscuit amande framboise, crème vanille, coulis framboise).
- Caramel Fleur De Sel (bavaroise chocolat blanc, mousse caramel fleur de sel, poires caramélisées, caramel)
- Royal (émulsion au chocolat noir, praliné feuilletine)
- Passionément (coeur passion, biscuit joconde & ganache chocolat au lait)
- Côte d'Ivoire (biscuit moelleux noix de coco, crémeux abricot passion)
- Fraisier (génoise, crème mousseline, fraises)
- Chiboust (crème brûlée fruits rouges, crème chiboust passion)
- Tarte fraises
- Tarte citron meringuée

Les Mini Desserts

- Paris Brest
- Macarons
- Guimauve
- Arbre à fraises
- Tropézienne
- Baba
- Salade de fruits frais
- Tarte paysanne
- Tiramisu
- Soupe exotique
- Sucette passion - chocolat
- Club citron - Framboise



MENU DES BOISSONS



Nous pouvons également vous accompagner dans la fourniture de vos boissons,

Les Boissons Softs,
Evian & Badoit,
Jus de Fruits Locaux - Limonade

3,00€ PAR CONVIVE



Nous proposons également une large gamme de :

- Cocktails & Bar à Cocktails.
- Champagnes & Pétillants.
- Vins
- Bières & Tireuses

Les boissons non consommées sont reprises.

Dans le cas où vous fournissez vos boissons, nous en assurons le service sans prendre de droits de bouchons.

NOS SUGGESTIONS,



MENU ENFANTS

EMINCÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME,
POMMES DE TERRE RÔTIES
MOËLLEUX AU CHOCOLAT

15,00€ PAR CONVIVE

INTERLUDE GLACÉ

ENTRE L'ENTRÉE ET LE PLAT,
FAITES PLACE AU TRADITIONNEL
"TROU NORMAND"
(6 DÉCLINAISONS POSSIBLES)

2,90€ PAR CONVIVE



MENU PRESTATAIRE

PLAT DU JOUR
FROMAGES AFFINÉS
DESSERTS AUBUFFET .

18,00€ PAR CONVIVE

FONTAINE À CHAMPAGNE

SUBLIMEZ VOTRE BUFFET DE
DESSERTS AVEC LA LOCATION
D'UNE FONTAINE À CHAMPAGNE.

90,00€



LES OPTIONS DE SERVICES;

MISE EN PLACE DU COUVERTS

REPRISE DES VAISSELLES & NAPPAGE

MOBILIER & ÉQUIPEMENTS

PRESTATION DE FERMETURE

ARTS DE LA TABLE PRESTIGE



BRUNCHEZ-VOUS ?

BRUNCH SIMPLEMENT BON

ASSORTIMENT DE SALADES (200GRS)
CHARCUTERIES DE LA @MAISON CHAZAL
POULET RÔTI
TARTE PAYSANNE
(POMMES RÂPÉES & CARAMÉLISÉES)

HORS VAISSELLES & PRESTATION DE SERVICE

CETTE PRESTATION SERA LIVRÉE LA VEILLE

13,50€ PAR CONVIVE



BRUNCH TENDANCE

SALADE BAR', À COMPOSEZ SUIVANT UN
ASSORTIMENT DE CRUDITÉS ET CONDIMENTS
TRILOGIE DE CAKES SALÉS
JAMBON VIEUX CUIT @MAISON CHAZAL
TERRINE DE CAMPAGNE
ASSORTIMENT DE 3 PIÈCES
FROMAGES SECS.
SALADE DE FRUITS FRAIS

HORS VAISSELLES & PRESTATION DE SERVICE

CETTE PRESTATION SERA LIVRÉE LA VEILLE

18,50€ PAR CONVIVE



BRUNCH GOURMET

LE SALÉ

ŒUFS AU PLAT - CUISSON MINUTE
BACON GRILLÉ
POTATOES MAISON
TOUCHE VÉGÉTALE
PAINS SPÉCIAUX

LE SUCRÉ

PAN CAKES MAISON ET ACCOMPAGNEMENTS.
MINI VIENNOISERIES MAISON
SALADE DE FRUITS FRAIS
TARTE PAYSANNE

SOFT & JUS DE FRUITS
BOISSONS CHAUDES

VAISSELLES & ÉQUIPEMENTS DE SERVICE
PRÉSENCE DE DEUX SERVEURS DURANT 5 HEURES.

31,00€ PAR CONVIVE

À PARTIR DE 50 CONVIVES

CETTE PRESTATION NE PRÉVOIS PAS
LE NAPPAGE DES TABLES INVITÉS.



**NOTRE CARTE TRAITEUR & PÂTISSERIE À EMPORTER,
VOUS ACCOMPAGNE AUTREMENT ;**

QUICHES & PIZZAS, CHARCUTERIES TRANCHÉES FINEMENT, TARTES & VIENNOISERIES, PAINS...

CONSULTEZ NOS CARTES À EMPORTER & COMPOSEZ SÛR : WWW.BRUNO GUERPILLON.FR



MERCI,

LE PLAISIR DE VOUS FAIRE PLAISIR,

z&

Contact

Bruno Guerpillon

- Évènements & Gastronomie -

contact@brunoguerpillon.fr

04.77.28.59.77

160 RUE DE LA SAUVETÉ - 42 210 MONTROND-LES-BAINS

CRÉDITS PHOTOS

@LINOLUDOVIC

@SAGECOMMEUNEIMAGE

@MOONRISE-PHOTOGRAPHY-MARIAGE