



# COCKTAILS & BUFFETS

## SAISON 2025

**brunoguerpillon**  
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR



# GAMME 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 FEUILLETÉES

FEUILLETÉS SALÉS ASSORTIS  
MINI QUICHES  
MINI PIZZAS

## LES PIÈCES CHAUDES

CREVETTE EN CHEMISE  
PRESSÉ DE CHARLOTTE  
CHAMPIGNONS FAÇON "TATIN"  
EMPANADAS BOEUF  
CROMESQUIS DE SAUMON  
POMPONNETTES D'ESCARGOTS

DÉCOUVREZ LES VISUELS  
DE NOS PIÈCES FROIDES



# SÉLECTION "A PARTAGER"



## FROMAGES AFFINÉS

SÉLECTION DE 4 SORTES DE FROMAGES AFFINÉS, PAIN AUX NOIX

PLATEAU DE 45 BOUCHÉES

**37€00 - LE PLATEAU**



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

PLATEAU DE 100 BOUCHÉES

**42€00 - LE PLATEAU**



## FOIE GRAS & CIE

"CHACUN FAIT SON TOAST"  
30 GRAMMES DE FOIE GRASMI-CUIT  
ACCOMPAGNÉ DE CONFITS DE FRUITS,  
PAIN D'ÉPICES ET CAKE À LA MANGUÉ.

**6€00 - PAR CONVIVE**  
(30 GRAMMES PAR CONVIVE)



## AU BORD DE L'EAU

DEUX HUÎTRES, UNE CREVETTE,  
ACCOMPAGNEMENT, PAIN AU  
CITRON ET PAIN GRILLÉ

**6€00 - PAR CONVIVE**  
(3 PIÈCES)



## SAUMON FUMÉ

SAUMON FUMÉ DÉCOUPÉ  
PAIN DE SEIGLE & CITRON  
SARASSON DU @FOREZ

**109€00 - PIÈCE**  
(ENVIRON 40 TRANCHES)



## LES MIGNARDISES

ASSORTIMENT DE 3 PIÈCES  
SUCRÉES PAR CONVIVE, ENTRE  
MACARONS ET DEMI-GÂTEAUX.

**3€90 - PAR CONVIVE**



# COCKTAIL TRADITION

à partir de 25 convives, minimum :

**Comprenant 10 pièces par convive.**

---

- **Les Pièces feuilletés** - 4 pièces par convives.  
Assortiment de petits fours salés,  
Quiches & Pizzas
- **Les Tartines salées** - 2 pièces par convives.  
Fruits de mer - Jambon Serrano & Tomates - Chèvre & miel
- **Les Charcuteries @Maison-Chazal** - 2 pièces par convive  
Accompagné de son pain de tradition
- **Pain Cube Mutlicouleurs** - 2 pièces par convive.  
(Saumon, Jambon, Canard, Chèvre-Tomates Confites)

Vous êtes moins de 25 convives ?  
Nous vous invitons à réaliser votre sélection  
à partir de notre sélection apéritive.

**8€50 PAR CONVIVE**

---

# COCKTAIL SAVEUR

à partir de 10 convives, minimum :

Comprenant 8 pièces par convive.

- Les Pièces froides - 8 pièces par convive

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 Serrano & abricots

12€00 PAR CONVIVE

# COCKTAIL AUTHENTIQUE

à partir de 10 convives, minimum :

Comprenant 12 pièces par convive.

---

- **Les Pièces froides** - 5 pièces par convive

**Assortiments de pièces froides comprenant :**

Assortiment de toasts	Opéra de Foie Gras
Croustillant saumon gravlax	Cube de pois verts à la menthe
Financier magret mandarine	Ibérico de Porc, Pomme & Miel
Cookie boeuf & choux fleur	Cube de Crevettes aux Agrumes
Stick fourme & fruits rouges	Légumes façon sushi
Profiterole au thon	Clafoutis Serrano & abricots

- **Les Pièces feuilletés** - 3 pièces par convive  
Assortiments de Petits Fours Salés,  
Quiches & Pizzas
- **Le Saumon Gravelax** - 2 pièces par convive  
Accompagné de son pain tausté
- **Les Tartines salées** - 2 pièces par convive  
Fruits de mer - Jambon Serrano - Chèvre miel

**14€50 PAR CONVIVE**

---

# COCKTAIL CRÉATION

à partir de 10 convives, minimum :

Comprenant 14 pièces par convive.

- **Les Pièces froides** - 5 pièces par convive

**Assortiments de pièces froides comprenant :**

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 Serrano & abricots

- **Les Pièces Chaudes** - 3 pièces par convive

**Les pièces chaudes**

Crevette en chemise, Pressé de charlotte , Champignons façon "tatin"

Empanadas boeuf, Cromesquis de saumon , Pomponettes d'escargots

- **Les Tartines salées** - 2 pièces par convive  
Fruits de mer - Jambon Serrano - Chèvre miel

- **Pain Cube Mutlicouleurs** - 2 pièces par convive  
Saumon - Jambon - Canard, Chèvre - Tomates Confites

- **Les Pièces sucrées** - 2 pièces par convive  
Assortiment de demi-gâteaux, macarons et financiers

19€00 PAR CONVIVE

# COCKTAIL SYMBIOSE



brunoguerpillon  
PÂTISSIER • CHOCOLÂTIER • TRAITEUR

à partir de 10 convives, minimum :

Comprenant 20 pièces par convive.

- Les Pièces froides - 6 pièces par convive

Assortiments de pièces froides comprenant :

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 Serrano & abricots

- Les Pièces chaudes - 4 pièces par convive

Crevette en chemise, Pressé de charlotte

Champignons façon "tatin", Empanadas boeuf

Cromesquis de saumon, Pomponettes d'escargots

- Les Sushis Maison - 3 pièces par convive

- Les Charcuteries @Maison-Chazal - 2 pièces par convive

Accompagné de son pain de Tradition

- Fromages Affinés - 2 pièces par convive

Accompagné de son pain aux noix

- Les Pièces sucrées - 3 pièces par convive

Assortiment de demi-gâteaux, macarons et financiers

27€50 PAR CONVIVE



# MENU DES BOISSONS

Afin d'accompagner au mieux les différentes bouchées froides et chaudes, nous vous proposons une sélection de boissons apéritives en totale harmonie.

## Les Boissons Softs

- |                                 |      |
|---------------------------------|------|
| • Montarcher plate - 1L         | 3€60 |
| • Montarcher pétillante - 1L    | 3€60 |
| • Jus de Fruits @Bissardon - 1L | 4€00 |

## Champagnes - vins pétillants

- |                               |       |
|-------------------------------|-------|
| • Paul Dangin Carte Or - Brut | 23€90 |
| • Vouvray la Grande Taille    | 15€20 |

## Les Cocktails

- |                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| • BORA-BORA<br>(sans alcool)     | 6€90 - L |
| • Cosmopolitain<br>(sans alcool) | 6€90 - L |
| • Tequila Sunrise                | 9€00 - L |
| • Punch Exotique                 | 9€00 - L |

Location de verrerie et matériel de dégustation, sur demande.

## Vins blancs

- Remeage  
Vins de Vienne  
**12€50**
- Viognier  
Secret de Famille, Jaboulet  
**11€90**
- Viognier Barral  
Xavier Mourier  
**13€90**
- Saint Joseph  
Roche Paradis Les Vessettes  
**25€90**

## Vins rouges

- Remeage  
Vins de Vienne  
**13€30**
- La Syrah à Papa  
Stephane Montez  
**17€90**
- Syrah Barral  
**17€90**
- Saint Joseph  
Roche Paradis La Bergerie  
**24€90**

**brunoguerpillon**  
PATISSIER • CHOCOLATIER • TRAITEUR



# MERCI,

LE PLAISIR DE VOUS FAIRE PLAISIR,

MONTBRISON  
MONTROND-LES-BAINS  
SAINTE-FOY-L'ARGENTIÈRE  
POUILLY-LES-FEURS

Retrait des commandes en boutique.  
Délai de commande, minimum 48 heures avant.

Possibilité d'adapter des formules sûr mesure.  
Carte des allergènes, disponible sur demande.

*Contact*

Bruno Guerpillon  
contact@brunoguerpillon.fr  
04.77.28.59.77

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