



# *Carte*

Broches & Brasero

2024



# Les Broches

## Listing des Broches – Prix à la part

Jambon de porcelet, miel & moutarde (1) .....	<b>12,5€</b>
Épaule de porcelet confite au thym & citron (1) .....	<b>10,5€</b>
Poitrine de porc roulée aux herbes & caramélisée (1) .....	<b>10€</b>
Poitrine de veau confite à la sauge, sauce von blanc (1) .....	<b>15€</b>
Carré de veau fumé, jus au café (2).....	<b>21€</b>
Carré de bœuf désossé, frotté au poivre, sauce vin rouge .....	<b>40€</b>
Poitrine de boeuf façon brisket, ketchup de tomates cerises (2) .....	<b>19€</b>
Agneau entier laqué aux agrumes (2) .....	<b>28€</b>
Gigot d'agneau à la fleur de thym, jus aux baies roses (2) .....	<b>21€</b>

## 2 Garnitures au choix (*comprises dans le prix à la part*)

- \* Gratin dauphinois
- \* Purée de pommes de terre au mascarpone
- \* Risotto crémeux à l'abondance
- \* Pommes de terre grenailles confites au thym
- \* Gratin de saison à la tomme de savoie
  
- \* Ratatouille de saison
- \* Courgette en persillade
- \* Poêlée de légumes verts, fèves et navets
- \* Purée de courge à l'huile de noisettes
- \* Tian de légumes de saison



## 1 Sauce au choix (*comprise dans le prix à la part*)

- \* Champignons de saison
- \* Vin blanc, moutarde & thym
- \* Miel, curry & moutarde
- \* Vin rouge
- \* Vin blanc, fines herbes & morilles (supl de 5€)

# Les Formules Broches

---

Formule n°1 - **28€**

Entrée, broche, fromage, dessert

Faire le choix de 3 salades dans le book "buffet"

\*\*\*\*\*

Faire le choix d'une des broches rentrant dans cette formule **(1)**, de 2 accompagnements chauds et d'une sauce

\*\*\*\*\*

Planche de fromages du coin et leurs condiments

\*\*\*\*\*

Assortiment de tartes sablés de saison et fruits frais

## Formule n°2 - 40€

### Entrée, broche, fromage, dessert

Faire le choix de 3 salades dans le book "buffet"

\*\*\*\*\*

Faire le choix d'une des broches rentrant dans cette formule **(2)**, de 2 accompagnements chauds et d'une sauce

\*\*\*\*\*

Planche de fromages de chèvre & vache sélectionnés

\*\*\*\*\*

Buffet de desserts : Tarte sablée pistache, framboise ; Tarte deux chocolats & noisettes ; Gâteau roulé pâte à tartiner maison; Tarte au flan ; Salade de fruits frais

Nos broches sont également disponibles à la location :

- Remorque Broche livrée et récupérée (remorque, broche, planche & couteau à découper, marinade de cuisson, 3 salades, 2 garnitures chaudes au choix & une sauce) → 250€ le week end
- En kit à venir récupérer à l'Auberge (petite broche, batterie, planche & couteau à découper, marinade de cuisson, 2 garnitures au choix & une sauce) → 80€

*Le bois est à prévoir de votre côté ou nous pouvons vous le fournir mais il sera facturé en supplément.*

Nous pouvons mettre à disposition une personne sur place afin qu'elle s'occupe de la cuisson & de la découpe de votre broche ainsi que du maintien au chaud en chaffing dish. Cette prestation est au prix de 200€

# Les Formules Braséro

---

*Les formules sont composées de toutes les propositions en quantités adaptées*

## Formule n°1 "Apéro & Repas" – 35€

- \* Découpe de jambon cru
- \* Mini burger, mini ariax
  - \* Légumes croq'
- \* Focaccia aux tomates et burrata
- \* Gresin huile vierge & parmesan
  - \* Patatas bravas
  - \* Soupe de saison
  - \*\*\*\*\*
  - \* Tataki de boeuf
  - \* Poitrine de porc confite
- \* Crevette flambée au rhum
  - \* Croque abondance
  - \* Légumes grillés
  - \* Grenailles confites
  - \*\*\*\*\*

Planche de fromages du coin et leurs condiments

\*\*\*\*\*

Assortiment de tartes sablés de saison et fruits frais



## Formule n°2 "Apéro & Repas"- 50€

- \* Découpe de magret fumé
- \* Découpe de truite de Savoie fumée
- \* Huître cuite au feu, syphon cresson
- \* Mini focaccia mascarpone et truffes
- \* Foie gras chaud, caramel de figue et pain brioché
- \* Veloutée parmentier et croquette de reblochon au pain d'épices

\*\*\*\*\*

- \* Filet de boeuf entier grillé, sauce vin rouge
- \* Bar grillé thym citron & crème citronnée
- \* Porcelet façon pull pork miel moutarde
- \* Croque campagnard au boeuf séché & raclette
- \* Légumes grillés
- \* Grenailles confites & ail

\*\*\*\*\*

planche de fromage de chèvre et vache sélectionner

\*\*\*\*\*

Buffet de dessert : Tarte sablée pistache, framboise ; Tarte deux chocolats & noisettes ; Gâteau roulé pâte à tartiner maison ; Tarte au flan ; Salade de fruits frais

Notre braséro est disponible à la location :

- Remorque Braséro livrée et récupérée → 250€ le week end
- En kit à venir récupérer à l'Auberge → 80€

*Le bois est à prévoir de votre côté ou nous pouvons vous le fournir mais il sera facturé en supplément.*

*Nous pouvons mettre à disposition une personne sur place afin qu'elle s'occupe de la cuisson & de la découpe ainsi que du maintien au chaud en chaffing dish. Cette prestation est au prix de 200€.*



41 rue du centre - 74350 Villy-le-Pelloux

[www.auberge-du-pelloux.com](http://www.auberge-du-pelloux.com)

**RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS :**

Tél. : +33(0)4 50 08 72 62

Port. : +33(0)6 74 10 44 38 | +33(0)6 08 90 58 73

Mail : [contact.aubergedupelloux@gmail.com](mailto:contact.aubergedupelloux@gmail.com)