

# Le Mariage

Avec l'Auberge du Pelloux, votre mariage vous ira comme un chausson de verre et c'est un moindre mot.

Grâce à notre belle expérience développée au cours des années et des évènements, nous vous proposons un service traiteur complet, du vin d'honneur au brunch de retour de noces.

Nous travaillerons ensemble, sur mesure ou à la carte, mais toujours avec un suivi complet et une relation de confiance afin que rien ne vienne vous déranger le jour de votre mariage.

Premièrement un premier rendez-vous afin que vous puissiez mieux nous connaître mais aussi pour mieux cerner vos envies et vos besoins.

Puis une dégustation (offerte si vous décidez de travailler à nos côtés) dans le but d'affiner notre offre et de vérifier si nous nous sommes parfaitement compris.

En ce qui concerne le suivi, nous restons à votre entière disposition pour les derniers ajustements jusqu'au jour J.

Et puisqu'un mariage ce n'est pas rien nous vous proposons bien d'autres services complémentaires, chapiteaux ; chauffages ; tireuses à bière ; mange debout ; vaisselle ; arts de table ; décorations florales ; tables chaises ; luminaires... Mais aussi du personnel formé.

Implantés entre Annecy et Genève nous intervenons dans toute la région Rhône-Alpes et même ailleurs afin de vous laisser trouver le lieu de rêve que vous méritez.

# Formule Clé en main n°1 - 46€/pers

---

Vaisselle, service (18h - Minuit) compris

Boissons, nappage, serviettes, mise en place, débarrassage le lendemain non compris

---

## Vin d'Honneur - Terroir & tradition

*6 pièces à définir, rajout 7€ pour les personnes en plus au vin d'honneur*

- Mini croissant jambon fromage
- Navette thon, mayonnaise fines herbes
- Croustade pissaladière (oignon, anchois, olives)
- Wrap coleslaw & truite de Savoie fumée
- Canapé rondelle de concombre, chèvre & échalotes
- Cube abondance & diots
- Mini tartelette olives noires & vertes
- Mini quiche
- Mini pizza
- Mini cake jambon abondance
- Mini croque monsieur
- Mini tartiflette
- Mini feuilleté boudin pomme
- Gougère à la tomate
- Cube butternut & chèvre frais
- Pic d'atiaux
- Pic boudin & pomme

\*\*\*\*\*

## Repas - Terroir & tradition

\* Risotto de crozet, mignon fumé, ail des ours, croustille de comté & blette

OU

\* Pressé de truite de Savoie fumée & légumes de saison, mayonnaise miel  
moutarde et bouquet de mesclun

OU

\* Tartelette chèvre frais, copeaux de tomette & pointes de chou, perles de citron &  
crèmeux de poivron

\*\*\*\*\*

\* Millefeuille de pomme de terre, reblochon, lard & oignon crispy, mesclun

OU

\* Escalope de poulet roulé jambon & abondance, gratin & légumes de saison

OU

\* Cassolette de diots naturels & fumés, pointes de choux, légumes du soleil  
& pommes de terre vapeur

OU

\* Parmentier de confit de boeuf & carottes au jus

OU

\* Pavé de brochet, velouté de légumes & farandole de saison

\*\*\*\*\*

\* Tarte amande myrtilles

OU

\* Entremet pomme, poire & caramel

# Formule Clé en main n°2 - 65€/pers

---

Vaisselle, service (18h - Minuit), nappage (pour des tables de 8/10 personnes, les nappes supplémentaires sont facturées en supplément), serviettes compris  
Boissons, mise en place, débarrassage le lendemain non compris

---

## Vin d'Honneur - Assortiment Classique

*6 pièces à définir, rajout 10€ pour les personnes en plus au vin d'honneur*

- Navette chèvre frais, oignon & jambon cru
- Champignon farci lard & crème fraîche
- Tartare de betterave jaune, crumble noisettes
- Rond de carottes, cumin & chèvre frais
- Mini empanadas féta & épinard
- Focaccia mascarpone, mortadelle, roquette & pesto
- Cube polenta, diot & tomme
- Verrine petit pois, fèves & mousse menthe
- Mini burger pulled pork
- Croustade truite de Savoie fumée
- Mini chou poulet, mayonnaise & fines herbes
- Mini empanadas légumes confits
- Brochette melon jambon
- Mini blanquette de veau au citron
- Pâte farcie tomates confites
- Mini tartelette pomme verte & tomme

\*\*\*\*\*

Repas - Nos classiques à nous, que l'on aime autant faire que manger ...

\* Pâté croûte veau , porc & citron ; carottes, oignons en aigre doux & confit  
d'échalotes

OU

\* Carpaccio de betterave, opéra de chèvre frais & truite de Savoie fumée

OU

\* Velouté de courge (*ou soupe de tomate ananas selon la saison*), croustilles  
de canard, mousse parmesan & ses crispy

OU

\* Salade de tomates couleurs, mousse burrata, son sablé basilic & noisettes

\*\*\*

\* Boeuf à 68°, vin rouge & purée mascarpone

OU

\* Blanquette de veau sauce morilles, carottes, brocolis & riz complet

OU

\* Carré d'agneau en croûte d'herbes et moutarde, gratin de légumes de saison &  
pomme de terre

OU

\* Pavé de truite de Savoie fumée, fregolata, jeunes légumes & crème de vin  
d'arbois

OU

\* Cabillaud en croûte de noix, jardinière de légumes, beurre blanc & estragon

\*\*\*\*

\* Tartelette chocolat, caramel, cacahuète, meringuée

OU

\* Tartare de fruits exotiques, gâteau de Savoie, chantilly vanille

# À la Carte - Vin d'honneur

---

Assortiment Terroir & Tradition - **1€/pièce**

**8€ les 10 pièces pour 10 personnes**

- Mini croissant jambon fromage
- Navette thon, mayonnaise fines herbes
- Croustade pissaladière (oignon, anchois, olives)
- Wrap coleslaw & truite de Savoie fumée
- Canapé rondelle de concombre, chèvre & échalotes
- Cube abondance & diots
- Mini tartelette olives noires & vertes
- Mini quiche
- Mini pizza
- Mini cake jambon abondance
- Mini croque monsieur
- Mini tartiflette
- Mini feuilleté boudin pomme
- Gougère à la tomate
- Cube butternut & chèvre frais
- Pic d'atriciaux
- Pic boudin & pomme

## Assortiment Nos Classiques - 1,2€/pièce

*10€ les 10 pièces pour 10 personnes*

- Navette chèvre frais, oignon & jambon cru
- Champignon farci lard & crème fraîche
- Tartare de betterave jaune, crumble noisettes
- Rond de carottes, cumin & chèvre frais
- Mini empanadas féta & épinard
- Focaccia mascarpone, mortadelle, roquette & pesto
- Cube polenta, diot & tomme
- Verrine petit pois, fèves & mousse menthe
- Mini burger pulled pork
- Croustade truite de Savoie fumée
- Mini chou poulet, mayonnaise & fines herbes
- Mini empanadas légumes confits
- Brochette melon jambon
- Mini blanquette de veau au citron
- Pâte farcie tomates confites
- Mini tartelette pomme verte & tomme

## Assortiment Haut en Couleur - 1,7€/pièce

*15€ les 10 pièces pour 10 personnes*

- Croc n'roll jambon abondance
- Pâte farcie aubergine
- Millefeuille pain noir sardines
- Navette foie gras confit de fruit
- Barquette tartare de boeuf, soja, sésame
- Cube terrine, pomme de terre, diot & reblochon
- Verrine truite fumée & mousse citron
- Burger canard, tomates confites & bleu
- Pitta confit d'agneau
- Roulé chèvre, saumon & noisettes

- Rouleau de printemps poulet, mangue & chou
- Bun's brioche, porcelet, miel moutarde
- Sushi thon rouge, crevette, concombre
- Raviole céleri & chèvre frais
- Céviche de dorade & grenade
- Sucette foie gras & mangue
- Mini risotto aux champignons

## Assortiment L'Elégance - 2,6€/pièce

**23€ les 10 pièces pour 10 personnes**

- Croc n'roll truffe, mascarpone & jambon
- Mini cocotte oeuf parfait & morilles
- Mini plat canard & orange
- Foccacia artichaut, jaune d'oeuf & truffe
- Verrine mangue, homard, carottes & citron yuzu
- Ceviche Saint-Jacques, citron combawa
- Raviole écrevisse, poireaux & crème vin blanc
- Tataki de boeuf, miel, ginger, cacahuète & coriandre
- Cube butternut, magret fumé, chantilly, foie gras
- Tartelette saumon, olive
- Brochette langoustine caramélisée
- Verrine taboulé pointes de chou, noisettes & pistaches
- Mini chou escargot
- Bun's foie gras chaud & poire
- Huître pochée, caviar & gelée de citron
- Enroulé de betterave, fromage frais & boeuf séché



## Assortiment Végan/Végétarien - 1,5€/pièce

- Concombre farci purée de tomates
- Rondelle de carotte & sa mousse cumin noisettes
- Tartare de betterave jaune & granola de fruits secs
- Comme un croque aubergine & tomates confites
- Cube butternut & mousse de betterave rouge
- Enroulé de courgette, carotte & céleri
- Raviole végétale céleri, poireau & citron
- Cube tofu & tomates confites
- Verrine aubergine, caviar, oignon, tomates, olives & fruits secs
- Millefeuille façon tian du soleil
- Panna cotta lait d'amande & houmous

## Les + & compléments Vin d'honneur

- Assortiment de 3 brochettes sur présentoir - **4,5€/pers** (*mini 15 Personnes*)  
(Tomate cerise et boule mozza; pomme et tomme; tomme de Chèvre et figue; jambon cru et reblochon)

- Pain surprise **60€/pièce**

- Finger fromage de la région (3 variétés) - **4,5€/pers**

- Composition mini légumes croqu' colorés, fleurs et condiments **5€/pers**

- Composition charcuterie des salaisons Baud (3 variétés) **4,5€/pers**  
(*Possibilité d'incorporer sur devis des charcuteries spécifiques, pata negra, noix de jambon, etc*)

## Animation & Show cooking

### *Au Braséro*

- **Les snack - 5€/part**
  - Croque jambon de porcelet raclette
  - Burger ketchup de tomates cerises, pickles & abondance
  - Croque n'roll
  - Pull pork burger barbecue
  - Croissant roll truite, crème fraîche, citron et ciboulette
  
- **Les poissons - 7€/part**
  - Huitre chaude syphon petits pois
  - Moule chapelure & persillade
  - Truite de Savoie fumée en croûte d'herbes et légumes marinés
  - Saint jacques, risotto truffé (*supplément 2€/part*)
  - Thon rouge mi cuit, légumes croq' aigre doux
  - Gambas flambées chartreuse & tomates cerises
  - Brochette de crevette & aubergines au pastis
  
- **Les viandes - 8€/part**
  - Tataki de boeuf, vinaigrette d'herbes & pommes de terre vinaigrées
  - Emincé de secreto aux graines de moutarde et carottes fanes
  - Longe de porc miel moutarde et courgettes grillées
  - Côtelette d'agneau, carottes fanes et cumin
  - Côte de boeuf
  - Carré de veau
  - Côte épaisse de porc tandoori
  - Andouillette
  - Trio saucisse - Maison Baud
  - Poitrine de porc
  - Ribs
  - Poitrine de porc ou veau confite
  - Bavette entière en persillade
  - Emincé de foie de veau
  - Rognon flambé cognac
  - Aiguillette poulet grillé basquaise
  - Poulet à l'américaine
  - Echine de porcelet confite

## *À la Plancha*

- Plancha foie gras poêlé et fruits rôtis **8€/pers**
- Plancha thon mi-cuit, légumes croqu' au soja **7.5€/pers**
- Filet de Caille laqué à la plancha et crémeux d'aubergine **5€/pers**
- Plancha de mini-brochette bœuf ou canard grenailles et épices douces **5€/pers**
- Risotto truffe et Saint-Jacques snakées **9€/pers**
- Picatta de Porc à la plancha, marinade graine de moutarde **4.5€/pers**
- Bavette de bœuf saisie entière tranchée et cru à cœur, sauce tartare **5.5€/pers**
- Brochette d'Aiguillette de canard au miel, et courgettes **5€/pers**
- Aiguillette de poulet pané & sauce spicy **4€/pers**

## *Les woks*

- Wok de crevette coco curry et courgette **5.5€/pers**
- Wok de poulet soja carotte piment d'Espelette et champignons noirs **5.5€/pers**
- Wok de porc, courgette et champignons au curcuma & au gingembre **5.5€/pers**

## *Animations froides*

- Découpe de Jambon cru du coin **6€/100gr**  
Jambon ibérique **15€/100gr**  
*Accompagné de brochettes de melon*
- Découpe de chorizo ibérique **6€/100gr**
- Les guillotines à saucisson **6€/saucisson**
- Tataki de bœuf sésame et soja **6€/100gr**
- Découpe de saumon ou truite fumée avec pain et beurre D'Espelette **7€/100gr**

### *Les Risottos - portion de 180g*

- Risotto chorizo salaisons baud & mozzarella d'Allonzier **4.5€/pers**
- Risotto sot l'y laisse de poulet, trompette & fines herbes **4.5€/pers**
- Risotto savoyard reblochon & lard fumé aux baies de genièvre **4€/pers**

### *Autres*

- Bugnes d'antan **3.5€/pers**
- Veloutés & soupes chaudes ou froides (butternut et éclats de noisette ; soupe à l'oignon ; soupe de tomate rafraichie) **3€/pers**
- Tempura de crevette ou gambas **4.5€/pers**
- Tempura de légumes de saison, mayonnaise allégée **3.5€/pers**
- Accras de morue, aioli de tomates **4.5€/pers**

# À la Carte - Menus

---

## Menu n°1 - Terroir & tradition - 22€

\* Risotto de crozet, mignon fumé, ail des ours, croustille de comté & blette

OU

\* Pressé de truite de Savoie fumée & légumes de saison, mayonnaise miel  
moutarde et bouquet de mesclun

OU

\* Tartelette chèvre frais, copeaux de tomette & pointes de chou, perles de citron &  
crèmeux de poivron

\*\*\*\*\*

\* Millefeuille de pomme de terre, reblochon, lard & oignon crispy, mesclun

OU

\* Escalope de poulet roulé jambon & abondance, gratin & légumes de saison

OU

\* Cassolette de diots naturels & fumés, pointes de choux, légumes du soleil  
& pommes de terre vapeur

OU

\* Parmentier de confit de boeuf & carottes au jus

OU

\* Pavé de brochet, velouté de légumes & farandole de saison

\*\*\*\*\*

\* Tarte amande myrtilles

OU

\* Entremet pomme, poire & caramel

Menu n°2 - Nos Classiques à nous, qu'on aime autant faire  
que manger... - 29€

\* Pâté croûte veau , porc & citron ; carottes, oignons en aigre doux & confit  
d'échalotes

OU

\* Carpaccio de betterave, opéra de chèvre frais & truite de Savoie fumée

OU

\* Velouté de courge (*ou soupe de tomate ananas selon la saison*), cromesquis  
de canard, mousse parmesan & ses crispy

OU

\* Salade de tomates couleurs, mousse burrata, son sablé basilic & noisettes

\*\*\*\*\*

\* Boeuf à 68°, vin rouge & purée mascarpone

OU

\* Blanquette de veau sauce morilles, carottes, brocolis & riz complet

OU

\* Carré d'agneau en croûte d'herbes et moutarde, gratin de légumes de saison &  
pomme de terre

OU

\* Pavé de truite de Savoie fumée, fregolata, jeunes légumes & crème de vin  
d'arbois

OU

\* Cabillaud en croute de noix, jardinière de légumes, beurre blanc & estragon

\*\*\*\*\*

\* Tartelette chocolat, caramel, cacahuète, meringuée

OU

\* Tartare de fruits exotiques, gâteau de Savoie, chantilly vanille

## Menu n°2 - En toute élégance - 38€

- \* Mi-cuit de foie gras, vin rouge, échalote, pomme & poire en millefeuille  
OU
- \* Tartare de tomate, burrata, crème de pesto, guanciale & sablé pistache  
OU
- \* Tartare de truite de Savoie fumée au chèvre frais, taboulé de pointe de chou,  
son crémeux & ses pointes  
OU
- \* Raviole de volaille & morilles, son velouté cappuccino fumé & ses chips de  
légumes

\*\*\*\*\*

- \* Omble chevalier, risotto vénéré & farandole de légumes  
OU
- \* Tournedos de lotte au vin rouge, carotte, patate fondante & courgette  
OU
- \* Raviole de cuisse canard aiguillette de magret, aigre doux & piperade de  
légumes  
OU
- \* Filet de boeuf, vin rouge, tian feuilleté & terrine de pomme de terre  
OU
- \* Filet de poularde façon poule au pot, arancini reblochon, morilles, carotte  
aubergine & poivron rouge  
OU
- \* Ballotine de poulet fermier, farce de foie gras morilles, gratin & légumes fane

\*\*\*\*

- \* Demie sphère chocolat framboise  
OU
- \* Tartelette citron yuzu, orange, pomelos, meringuée  
OU
- \* Tarte pomme feuilletée roulée, crème beurre salé & tuile au miel

## Menu n°2 - Finesse, Minimalisme & Grand Plaisi - 46€

Dégustez notre carte du restaurant, changeant quatre fois par an, afin de s'adapter aux saisons.

Découvrez ce menu Entrée, Plat, Dessert, dans l'onglet "Restaurant" de notre site internet.



## Menu Autre - Variante Végan & Végétarienne

\* Tartelette sarrazin, pointes de chou pickles, vinaigrette citron noisettes  
(Variante végété : Avec chèvre frais & oeuf parfait)

OU

\* Velouté de courge, légumes crispy, mousse lait d'amande & crouton de pain  
(Variante végété : Avec oeuf parfait, chantilly noisettes grillées)

OU

\* Tartare de tomates multicolores, basilic, pignon, gresin, soupe de tomate, tofu  
(Variante végété : Avec mousse burrata & copeaux de chèvre)

\*\*\*\*\*

\* Risotto d'épeautre, champignons, sauce vin jaune, poêlée de bettrave & bouillon  
d'ail noir

(Variante végété : Avec reblochon pané)

OU

\* Farandole estivale à l'huile vierge, raviole de fruits secs, vinaigrette tiède aux  
agrumes

(Variante végété : Avec raviole de fromage frais noisettes & crème vin blanc)

OU

\* Millefeuille de légumes du soleil, sauce tomate, mondeuse & cresson (pâte sèche  
sans oeuf)

(Variante végété : Avec cromesquis d'abondance)

\*\*\*\*\*

\* Tartare pomme, poire, granité saveur vin chaud

(Variante végété : Sur sablé breton)

OU

\* Carpaccio ananas, poivre de sichuan, bouillon de citron yuzu & son crémeux  
végétal

(Variante végété : Sponge cake chocolat)

OU

\* Superposition pomme, poire, butternut, crémeux framboise & pâte à tartiner  
pistache

# Formule Enfant

---

## Formule enfant tout compris

Plat unique, dessert, vaisselle & verres

**18,00 €/enfant**

Plat unique

**12,00 € /enfant**

Demi menu comme les adultes

**Moitié du prix du menu adulte**

*EXEMPLE DE PLAT UNIQUE : Burger & pommes de terre grenailles, lasagne, tartiflette, poulet à la crème & riz...*

# Services Additionnels

---

- Service : **30€/heure/serveur** (de 17h à Minuit)

Heures supplémentaires facturées 70€/serveur. Toute heure entamée est due.

- Serveur de garde fin de soirée : à l'unité **200€/serveur** jusqu'à 4h
- Nappage et serviette : **4€/pers**
- Vaisselle vin d'honneur : 2 verres **1,6€/pers**
- Vaisselle repas : 2 jeu de couvert, 4 assiettes, 3 verres **7.5€/pers**
- Dressage art de table et nappages : **3€/pers**
- Installation tables & chaises + art de table & nappages : **5€/pers**
- Débarrassage complet de la table le lendemain (art de table ; nappes ; Décoration ; déchets) : **3€/pers**
- Démontage de la salle et débarrassage complet de la table (sans Nettoyage salle & sanitaires) : **5€/pers**
- Nettoyage sols intérieurs (hors sanitaires) : forfait à **240€**
- Forfait kilométrique : à définir selon l'endroit



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)