

Propositions cocktail

Vin d'honneur

Assortiment invétéré 6 pièces : 7€ 10 pièces : 10€

Mini croque jambon cru abondance

Mini burger bœuf et tomate confite

Croustade lorraine

Cake pancetta olive verte

Club nordik poulet curry coco

Verrine tartare de légumes du voisin au pistou

Navette de légumes croquants au chèvre frais

Canapé de saumon fumé

Brochette de diots au conté

Tartelette tapenade d'olives noires

Assortiment haut en couleurs 6 pièces : 10€ 10 pièces : 15€

Croustade de truite fumée par nos soins

Verrine tartare tomates mousse buratta oignons crispy

Enroulé de courgette au cabillaud et perles de balsamique

Tartelette tomate confite et mini boule de mozzarella

Verrine de tartare de saumon cappuccino aneth et citron

Arancini mozzarella chorizo et gambas épicées

Mini pomme de terre farcie au confit de canard

Toast de carpaccio de bœuf et parmesan basilic

Bun's crispy de poulet et sa sauce barbecue

Navette aux figues et ganache de foie gras



41 rue du centre - 74350 Villy-le-Pelloux
www.auberge-du-pelloux.com



RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS :

Tél. : +33(0)4 50 08 72 62

Port. : +33(0)6 74 10 44 38

Mail : florent.maitrepierre@gmail.com

Assortiment somptueux

6 pièces : 15€ 10 pièces : 20€

Enroulé de carotte au crabe et ses perles de citron yuzu

Cromesquis de canard confit et pépite de foie gras

Vérine de caviar d'aubergine et œuf à 65°, mousse parmesan

Tataki de thon rouge à l'aigre doux

Mini burger de saumon et chèvre frais aux fines herbes

Mouillette aux fines lamelles de truffe

Opéra de foie gras pain d'épice et gelée de pomme

Mini carotte pointe fromage frais en fleur

Cuillère chinoise de tartare de bœuf au citron vert

Croustade d'escargot et son beurre persillé

Mini choux Savoyard

Les + et compléments Vin d'honneur

Assortiment de 3 brochettes sur présentoir (Tomate cerise et boule mozza ;
pomme et tomme ; tomme de Chèvre et figue ; jambon cru et reblochon) 4,50 €/pers. (minimum 15 pers.)

Pain surprise 50 €/pièce

Finger fromage de la région (3 variétés) 2,50 €/pers.

Composition mini légumes croqu' colorés, fleurs et condiments 4 €/pers.

Composition charcuterie des salaisons Baud (3 variétés) (Possibilité d'incorporer
sur devis des charcuteries spécifiques, pata negra, noix de jambon, etc) 4,50 €/pers.

Sur demande, animations vin d'honneur



41 rue du centre - 74350 Villy-le-Pelloux
www.auberge-du-pelloux.com



RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS :

Tél. : +33(0)4 50 08 72 62

Port. : +33(0)6 74 10 44 38

Mail : florent.maitrepierre@gmail.com

Animations

Vin d'honneur

Les planchas Prix d'une portion

Plancha foie gras poêlé et fruits rôtis	6 €/pers.
Mini-burger minute	3,50 €/pers.
Plancha thon mi-cuit, légumes croqu' au soja	5,50 €/pers.
Filet de Caille laqué à la plancha et crémeux d'aubergine	3 €/pers.
Plancha de mini-brochette bœuf ou canard grenailles et épices douces	3,50 €/pers.
Risotto truffe et Saint-Jacques snakées	7 €/pers.
Picatta de Porc à la plancha, marinade graine de moutarde	3,50 €/pers.
Brochette de gambas & tomate cerise	3,50 €/pers.
Bavette de bœuf saisie entière tranchée et cru à cœur, sauce tartare	4 €/pers.
Plancha de légumes du soleil juste saisis, & son huile vierge citronnée	3 €/pers.
Brochette d'Aiguillette de canard au miel, et ananas frais	4 €/pers.
Aiguillette de poulet pané & sauce spicy	3,50 €/pers.

Les woks

Wok de crevette coco curry et courgette	3,50 €/pers.
Wok de poulet soja carotte piment d'Espelette et champignons noirs	4,50 €/pers.
Wok de gambas miel lard fumé et pétales de tomates confites	3,50 €/pers.
Wok de saumon cru et fumé, crème fraîche fines herbes et patate douce	4,50 €/pers.
Wok de légumes du soleil aux épices douces	4 €/pers.
Wok de courgette et champignons au curcuma, porc au gingembre	4,50 €/pers.



41 rue du centre - 74350 Villy-le-Pelloux
www.auberge-du-pelloux.com



RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS :

Tél. : +33(0)4 50 08 72 62

Port. : +33(0)6 74 10 44 38

Mail : florent.maitrepierre@gmail.com

Animations froides

Plancha foie gras poêlé et fruits rôtis	6 €/pers.
Découpe de chorizo ibérique	6 €/100 gr
Les guillotines à saucisson	6 €/saucisson
Atelier sushi à la coupe	Prix selon nombre et poisson
Tataki de bœuf sésame et soja	4 €/100 gr
Découpe de saumon ou truite fumée avec pain et beurre d'Espelette	6 €/100 gr

Les risottos Portion 180 gr

Risotto chorizo salaisons boud & mozzarella d'Allonzier	4,50 €/pers.
Risotto sot l'y laisse de poulet, trompette & fines herbes	4,50 €/pers
Risotto savoyard reblochon & lard fumé aux baies de genièvre	4 €/pers
Risotto de noix de pétoncle & tomates confites	5,50 €/pers

Autre

Bar savoyard (fondue ; raclette ; tartiflette)	2 à 8 €/pers. selon quantité
Bugnes d'antan	3,50 €/pers
Veloutés & soupes chaudes ou froides (butternut et éclats de noisette ; soupe à l'oignon ; soupe de tomate rafraîchie)	3 €/pers
Tempura de crevette ou gambas	3,50 €/pers
Tempura de légumes de saison, mayonnaise allégée	2,50 €/pers
Accras de morue, aioli de tomates	2,50 €/pers



41 rue du centre - 74350 Villy-le-Pelloux
www.auberge-du-pelloux.com



RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS :

Tél. : +33(0)4 50 08 72 62

Port. : +33(0)6 74 10 44 38

Mail : florent.maitrepierre@gmail.com