

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.



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 | +33(0)6 08 90 58 73

Mail : contact.aubergedupelloux@gmail.com

Formule Clé en main n°1

55€/pers.

Vaisselle, service, nappages, serviettes compris

Boissons, mise en place, débarrassage le lendemain non compris.

Vin d'Honneur - Assortiment invétéré

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

Mini tartelette tomates confites & bille de mozza

Feuilleté roulé courgette & mousse chèvre frais

Mini chou farci burrata & oignon crispy

Falafel à la menthe & dés de comté

Croustade façon tarte reblochon

Canapé diot moutarde

Club sandwich saumon fumé, iceberg

Wrap poulet crudités

Navette jambon blanc beurre citroné

Focaccia huile d'olive & balsamique

Salade de tomates multi couleur pesto, parmesan, olives noires,
oignon nouveau & rosace de saumon fumée

Pâté croûte marbré foie gras & magret fumé, confit d'échalotes & légumes aigres

Coleslaw de saison au curry, oeuf parfait & focaccia thym balsamique

Le beau poulet fermier rôti à la crème, champignons,
riz complet, carottes & courgettes

Côte épaisse de porc fermier, sauce vin blanc moutarde,
gratin savoyard et flan de ratatouille

Paleron de boeuf à 68 basse température, vin rouge,
farandole de légumes et pommes de terre étuvées au beurre

Blanquette de cabillaud aux fines herbe, risotto,
brocolis, asperges & carottes

Tartelette sablée bretonne au citron & meringue crémeuse au yuzu

Fraisier au chocolat blanc / Poirier chocolat caramel

Tartare d'ananas au basilic, savarin au rhum brun & vanille



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 | +33(0)6 08 90 58 73

Mail : contact.aubergedupelloux@gmail.com

Formule Clé en main n°2

72€/pers.

Vaisselle, service, nappages, serviettes compris

Boissons, mise en place, débarrassage le lendemain non compris.

Vin d'Honneur - Assortiment invétéré

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

Rouleau de printemps, chou chinois soja & crevette

Tartare de tomate, mousse burrata & oignon crispy

Briochette figue & foie gras

Arancini parmesan, tomates confites & basilic

Brochette tomate mozza, boeuf séché & basilic

Croustade de tartare de saumon & perle de citron

Wrap de truite fumée, salade verte & parmesan

Mini chou farci au confit de boeuf

Mini tartelette caviar d'aubergine & oeuf de caille parfait

Toast de tartare de canard au bourbon

Foie gras frais de canard mi-cuit au citron yuzu, salade d'orange, pomme poire & pamplemousse, crémeux d'agrumes

Tartare de thon rouge au soja, sablé courgette & noisettes, légumes pickles

Tatin de tomates, mozza, burrata crémeuse & huile vierge aux fruits secs

Tournedos de lotte au vin rouge, carotte, patate fondante & courgette

Omble chevalier meunière, risotto de fregola, mini légumes du soleil embeurrés

Filet de boeuf grillé et son croustillant de joue confit, jus de mondeuse au serpolet, râpé de pommes de terre & pointes de chou

Paleron de veau confit miel et agrumes, spaghetti d'épeautre gratiné, tartare de tomates fèves & olives noires

Filet de poularde façon poule au pot, arancini reblochon, morilles, carotte aubergine & poivron rouge

Tartelette sablée bretonne au citron & meringue crémeuse au yuzu

Fraisier au chocolat blanc / Poirier chocolat caramel

Tartare d'ananas au basilic, savarin au rhum brun & vanille



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 | +33(0)6 08 90 58 73

Mail : contact.aubergedupelloux@gmail.com

À la carte

Assortiment invétéré - 6 pièces / 7 € - 10 pièces / 10 €

Mini tartelette tomates confites & bille de mozza
.....

Feuilleté roulé courgette & mousse chèvre frais
.....

Mini chou farci burrata & oignon crispy
.....

Falafel à la menthe & dés de comté
.....

Croustade façon tarte reblochon
.....

Canapé diot moutarde
.....

Club sandwich saumon fumé, iceberg
.....

Wrap poulet crudités
.....

Navette jambon blanc beurre citroné
.....

Focaccia huile d'olive & balsamique

Assortiment haut en couleurs - 6 pièces / 10 € - 10 pièces / 15 €

Rouleau de printemps, chou chinois soja & crevette
.....

Tartare de tomate, mousse burrata & oignon crispy
.....

Briochette figue & foie gras
.....

Arancini parmesan, tomates confites & basilic
.....

Brochette tomate mozza, boeuf séché & basilic
.....

Croustade de tartare de saumon & perle de citron
.....

Wrap de truite fumée, salade verte & parmesan
.....

Mini chou farci au confit de boeuf
.....

Mini tartelette caviar d'aubergine & oeuf de caille parfait
.....

Toast de tartare de canard au bourbon



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 | +33(0)6 08 90 58 73

Mail : contact.aubergedupelloux@gmail.com

Assortiment somptueux - 6 pièces / 15 € - 10 pièces / 20 €

Feuilleté roulé au chèvre & truite de Savoie
.....
Bonbon de foie gras roulé au pain d'épice
.....
Tartare de veau au citron vert
.....
Canapé beurre truffé, jaune d'oeuf moelleux & fleur de sel
.....
Croustade de mousse d'escargot, bille de carotte en aigre doux
.....
Raviole de confit de canard & sa crème au vin rouge
.....
Burger façon rossini (boeuf & foie gras poêlé)
.....
Opéra de chèvre, saumon & basilic
.....
Mousse de courgette & omble chevalier fumé
.....
Brochette de tataki de thon rouge, miel, soja & sésame wasabi

Les + et compléments vin d'honneur

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

Pain surprise 50 € / pièce

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

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

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



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 | +33(0)6 08 90 58 73
Mail : contact.aubergedupelloux@gmail.com

Animations / Show cooking

Les Planchas - Prix d'une portion

Plancha foie gras poêlé et fruits rôtis	8 € / pers.
Plancha thon mi-cuit, légumes croqu' au soja	7,50 € / 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	4,50 € / pers.
Brochette de gambas & tomate cerise	5,50 € / pers.
Bavette de bœuf saisie entière tranchée et cru à cœur, sauce tartare	5,50 € /pers.
Brochette d'Aiguillette de canard au miel, et courgettes	5 € / pers.
Aiguillette de poulet pané & sauce spicy	4 € / pers.

Les Woks - Prix d'une portion

Wok de crevette coco curry et courgette	5,50 € / pers.
Wok de poulet soja carotte piment d'Espelette et champignons noirs	5,50 € / pers.
Wok de porc, courgette et champignons au curcuma & au gingembre	5,50 € / 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 | +33(0)6 08 90 58 73

Mail : contact.aubergedupelloux@gmail.com

Animation froides

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

Les Risottos - Portion de 180 g

Risotto chorizo salaisons baud & 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.

Autres

Bugnes d'antan	3,50 € / pers.
Veloutés & soupes chaudes ou froides <i>(butternut et éclats de noisette ; soupe à l'oignon ; soupe de tomate rafraîchie)</i>	3 € / pers.
Tempura de crevette ou gambas	4,50 € / pers.
Tempura de légumes de saison, mayonnaise allégée	3,50 € / pers.
Accras de morue, aioli de tomates	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 | +33(0)6 08 90 58 73

Mail : contact.aubergedupelloux@gmail.com

Menu n°1 - Terroir & tradition

22€

Terrine maison veau porc & myrtille, oignon grelot et cornichon en aigre doux

Risotto de crozet au chèvre du coin et boeuf séché de chez Baud

Tarte reblochon & salade verte mêlée

.....

Millefeuille de pomme de terre, lard,
reblochon comme une tartiflette & crème fumée au foin

Joue de porc confite au vin blanc, perle de Savoie & carottes confites

Mousseline de brochet comme une quenelle, crème estragon,
crevette & gnocchi de polenta

.....

Tarte amande myrtilles

Gâteau de Savoie , crème anglaise

Entremet Dame Blanche (Mousse vanille & chocolat), meringue craquante



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 | +33(0)6 08 90 58 73

Mail : contact.aubergedupelloux@gmail.com

Menu n°2

27€

Salade de tomates multi couleur pesto, parmesan, olives noires,
oignon nouveau & rosace de saumon fumée

Pâté croûte marbré foie gras & magret fumé,
confit d'échalotes & légumes aigres

Coleslaw de saison au curry, oeuf parfait & focaccia thym balsamique

.....

Le beau poulet fermier rôti à la crème, champignons,
riz complet, carottes & courgettes

Côte épaisse de porc fermier, sauce vin blanc moutarde,
gratin savoyard et flan de ratatouille

Paleron de boeuf à 68 basse température,
vin rouge, farandole de légumes et

pommes de terre étuvées au beurre

Blanquette de cabillaud aux fines herbe, risotto,
brocoli , asperges & carottes

.....

Tartelette sablée bretonne au citron & meringue crémeuse au yuzu

Fraisier au chocolat blanc / Poirier chocolat caramel

Tartare d'ananas au basilic, savarin au rhum brun & vanille



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 | +33(0)6 08 90 58 73

Mail : contact.aubergedupelloux@gmail.com

Choix à faire entre le menu ci-dessous ou avec [la carte de notre restaurant](#).

Foie gras frais de canard mi-cuit au citron yuzu, salade d'orange,
pomme poire & pamplemousse, crémeux d'agrumes

Tartare de thon rouge au soja, sablé courgette & noisettes, légumes pickles

Tatin de tomates, mozza, burrata crémeuse & huile vierge aux fruits secs

.....

Tournedos de lotte au vin rouge, carotte, patate fondante & courgette

Omble chevalier meunière, risotto de fregola, mini légumes du soleil embeurrés

Filet de boeuf grillé et son croustillant de joue confit, jus de mondeuse au serpolet,
râpé de pommes de terre & pointes de chou

Paleron de veau confit miel et agrumes, spaghetti d'épeautre gratiné,
tartare de tomates fèves & olives noires

Filet de poularde façon poule au pot, arancini reblochon, morilles,
carotte aubergine & poivron rouge

.....

Tartelette sablée bretonne au citron & meringue crémeuse au yuzu

Fraisier au chocolat blanc / Poirier chocolat caramel

Tartare d'ananas au basilic, savarin au rhum brun & vanille



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 | +33(0)6 08 90 58 73

Mail : contact.aubergedupelloux@gmail.com

Services Additionnels

Service vin d'honneur	2,50 € / pers.
Service repas	7,50 € /pers.
Serveur de garde fin de soirée	200 € / serveur
Nappage et serviette	3,60 € / pers.
Vaisselle vin d'honneur : 2 verres	1,60 € / pers.
Vaisselle repas : 2 jeu de couvert, 4 assiettes, 3 verres	7,50 € / pers.
Dressage art de table et nappages	2,50 € / pers.
Installation tables & chaises + art de table & nappages	4,50 € / pers.
Débarrassage complet de la table	2,50 € / pers.
(art de table ; nappes ; Décoration ; déchets)	
Démontage de la salle et débarrassage complet de la table	4 € / pers.
(sans Nettoyage salle & sanitaires)	
Nettoyage sols intérieurs	Forfait à 240€
(hors sanitaires)	
Évacuation des vides	Forfait à 80€
(bouteilles en verre fournis par vos soins)	
Forfait kilométrique	À définir
Dégustation offerte au sein de nos locaux pour le couple de Mariés si promesse d'engagement à nos côtés.	



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 | +33(0)6 08 90 58 73

Mail : contact.aubergedupelloux@gmail.com