

Plateaux repas.

RÉUNIONS ENTREPRISES

Les plateaux du jour complets : 15€*

(EN LIEN AVEC LES MENUS DE LA SEMAINE DES PLATS À EMPORTER SUR : WWW.AUBERGE-DU-PELLOUX.COM)

ENTRÉE + PLAT (VIANDE OU POISSON) + FROMAGE LOCAL + DESSERT OU SALADE DE FRUIT DU JOUR

Les plateaux classiques : 25€*

ENTRÉES AU CHOIX :

- TRUITE DE SAVOIE FUMÉE, RÂPÉ DE LÉGUMES & CHÈVRE FRAIS COMME UN BAVAROIS
- TARTELETTE DE GRAINES CACHÂT À L'HUILE DE NOIX, PETITS LÉGUMES & BETTERAVES
- TERRINE DE VOLAILLE AUX FINES HERBES & AGRUMES AVEC CRÉMEUX DE CHOUX FLEUR & SON CRUNCHY

PLATS AU CHOIX :

- MAGRET DE CANARD AU MIEL & BAIES ROSES, POMMES DE TERRE RÔTIES, & LÉGUMES LOCAUX
- BŒUF DE SAVOIE À 68° CUIT LENTEMENT AU VIN ROUGE, RISOTTO DE PETITE ÉPEAUTRE & CAROTTES RÔTIES
- DOS DE CABILLAUD EN CROUTE D'OLIVE & MINISTRONE DE LÉGUMES AU PESTO DE ROQUETTE

ASSORTIMENTS DE FROMAGES LOCAUX

DESSERTS AU CHOIX :

- FONDANT CHOCOLAT NOIR CARAMEL BEURRE SALÉ
 - POIRE POCHÉE AU THÉ VERT & PÂTE À TARTINER NOISETTE
 - FRUITS FRAIS DE SAISON
-

Les plateaux fins : 30€*

ENTRÉES AU CHOIX :

- OPÉRA DE FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES & GELÉE DE POMMES AU POIVRE DU SICHUAN
- VELOUTÉ RAFRAICHIS DE COURGE BUTTERNUT AU CURCUMA & BURRATA AUX TRUFFES
- ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE VITELOTTES AUX MARRONS, ST JACQUES GRILLÉES & SABLÉ NOISETTE

PLATS AU CHOIX :

- FILET DE BŒUF GRILLÉ, RÉDUCTION DE VIN ROUGE, ÉCHALOTES & POMMES GRENAILLES CONFITES À LA GRAISSE DE CANARD
- FILET DE CANETTE GRILLÉ SA CUISSE EN CROUSTILLANT, FRITES DE POLENTA & PETITS LÉGUMES
- BLANQUETTE DE PETITS LÉGUMES, COQUES & BALLOTTINE DE ST PIERRE À L'ESTRAGON

ASSORTIMENT DE FROMAGES LOCAUX

DESSERTS AU CHOIX :

- TARTELETTE SOUFLÉE CHOCOLAT PISTACHE
- CARPACCIO D'ANANAS AU THÉ VERT MACHA ET MOUSSE DE MANGUE

Options : *

Boissons :

- EAUX PLATES ET GAZEUSES 2€/PERS
- VIN ¼ BOUTEILLE/PERS ET EAUX 6€/PERS

Prestations :

- LIVRAISON CHAUDE EN CAISSON ISOTHERME 2€/PERS
 - VAISSELLE JETABLE 1€/PERS
 - 2 ASSIETTES, COUVERTS, 1 VERRE, SERVIETTE PAPIER 3€/PERS
 - NAPPAGE NON TISSÉ 1€/PERS
 - NAPPAGE ET SERVIETTES COTON 2,2€/PERS
 - POSSIBILITÉ DE SERVICE SUR PLACE À DÉFINIR
-

Breakfast meeting :

Classique : BRIOCHE, VIENNOISERIES, FRUITS DE SAISON, JUS DE POMME LOCAL, THÉ, INFUSIONS, CAFÉ

Healthy breakfast : PAIN COMPLET & TARTINADE DE FRUITS SECS, POMME-POIRE CROQUANTES EN SALADE, SMOOTHIE FRUITS DE SAISON, EAU DÉTOX CITRON OU CONCOMBRES, THÉ ROUGE ROOIBOS ET THÉ BLANC PÊCHE

Plateaux cocktail :

*Plateau street-food 6€/pers **

- MINI BURGER DE BŒUF
- CROUSTADE DE POIREAU ET MOZZARELLA
- CANAPÉ DE CHÈVRE FRAIS AUX FINES HERBES
- MINI CROQUE SAVOYARD
- PIC DE PANAIS, TOMATES CONFITES ET TOMME DE CHÈVRE
- TARTELETTE TOMATES CONFITES
- FOCCACIA JAMBON CRU ABONDANCE ROQUETTE
- NAVETTE DE CRUDITÉS

*Plateau réception 8€/pers **

- BLINIS DE CHÈVRE FRAIS & TRUITE FUMÉ
- FALLAFEL DE VIANDE DES GRISONS
- CANAPÉ DE MAGRET FUMÉ
- CROUSTADE DE LARD
- MINI CAKE OLIVE FINES HERBES
- MOELLEUX DE MOZZARELLA ET JAMBON CUIT
- MINI BURGER DE CANARD
- NAVETTE FIGUE ET FOIE GRAS
- VERRINE DE TARTARE DE SAUMON ET CHÈVRE FRAIS

*Plateau gourmand 11€/pers **

- MINI BURGER FIGUE ET FOIE GRAS CHAUD
- VERRINE DE TARTARE DE ST JACQUES
- CORNET CROUSTILLANT DE JAMBON PATA-NEGRA ROQUETTE PARMESAN
- BROCHETTE DE POULPE MARINÉ, FETA, ARANCINI PANÉ
- CROUSTADE DE SAUMON FUMÉ ET AMANDE
- MINI POMME DE TERRE FARCIE TRUITE CHÈVRE FRAIS
- ENROULE DE TATAKI DE BŒUF ET MOUSSE MOZZARELLA
- TARTELETTE ESCARGOT, PÉPITES DE FOIE GRAS
- BRIOCHETTE DE FOIE GRAS FRAIS