



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

CATALOGUE MARIAGE 2025





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 événements, 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.



À LA CARTE - VIN D'HONNEUR



Assortiment Classique

Froid : 1,6€/pièce

- Tartelette tomates confites & burrata
- Tartelette olives noires & vertes
- Pancakes, jambon cru & chèvre frais
- Verrine de ratatouille rafraîchie & mousse noisettes
- Verrine de velouté de courgette en cappuccino de piment fumé
- Briochette de jambon cru, beurre & moutarde
- Mini chou poulet & mayonnaise
- Canapé diot, abondance & pomme verte
- Opéra de saumon & chèvre frais à l'aneth
- Pic tataki de saumon au sésame & sablé
- Tuile curry, crevette & soja

Chaud : 1,8€/pièce

- Mini quiche lorraine
- Mini burger pulled pork
- Mini burger de boeuf & abondance
- Mini croque monsieur
- Mini croziflette à croquer
- Tarte flan & reblochon
- Cassolette de piperade & oeuf moelleux
- Crocaccia tomate, mozza & roquette



Assortiment Élégance

Froid : 2,6€/pièce

- Tartelette fromage frais, fines herbes & truite fumée
- Tuile craquante de tartare de boeuf & mousse soja
- Cornets croustillant, tartare de truite & perles de citron
- Verrine de tartare de tomate & chantilly burrata
- Blinis wasabi, thon rouge & mayo aux graines
- Mini chou, truite fumée, mousse citron et ses perles
- Sablé tomme, polenta & porcayou
- Mini opéra de foie gras & framboise
- Pic tataki de thon rouge au sésame & wasabi sur son crackers de graines
- Gâteau roulé de betterave & crevette

Chaud : 2,8€/pièce

- Mini quiche truite fumée & échalote
- Mini burger foie gras & fruits rôtis
- Mini burger de saumon, curry & estragon
- Mini croque truffe, mascarpone & truite fumée
- Croziflette butternut & truite fumée
- Cassolette oeuf parfait & morilles
- Crocaccia mascarpone & jambon cru
- Canapé de croustis de canard au foie gras





À LA CARTE - VIN D'HONNEUR

Assortiment Végan / Végétarien :

1,8€/pièce

- Panacotta noisettes & son houmous
- Rond de carotte, miel, cumin & tomates confites
- Caviar de saison & son granola au beurre salé
- Brochette de légumes de saison
- Sablé, tartare de betterave au nori et soja
- Croqu' asperge au sésame & wasabi
- Taboulé végétal de pointes de choux
- Canapé de concombre & guacamole

Assortiment Sucré :

1,6€/pièce

- Financier pistache
- Tiramisu framboise & spéculoos
- Tartelette citron meringuée
- Mini moelleux chocolat, coeur beurre salé
- Moelleux noix de pécan
- Compotée de pomme & crumble
- Trio de fruits exotiques en tartare
- Mini tarte aux noix
- Croquant 2 chocolats
- Tartelette chocolat framboise
- Mini tarte amandine aux myrtille
- Mini gâteau roulé mangue & passion
- Mini tarte au flan vanille
- Sablé pomme tatin

LES PLANCHES APÉRITIVES

8,5€/pers

Complétez votre Vin d'honneur d'une jolie planche affinée

- Mixt de charcuterie, fromage, légumes & fruits
- Charcuterie, fromage & condiments pickles
- Légumes croqu' & fruits croqu'
- Les tapenades de légumes, gresin & pain grillé
- Huile d'olive extra vierge, parmesan, focaccia & burrata au pesto
- La butter board : beurre espelette, chorizo, figue, pomme fleur, oignon & miel
- Huile vierge, houmous aux légumes, pain naan & caviar aubergine au zaatar
- Truite & saumon fumés, beurre citron, sardines à l'huile, rilette de thon & crevette mayo (sup 3€)





LES SHOWS COOKING

Les découpes : 7€/pers

- Jambon cru du coin & pickles de légumes
- Truite de Savoie fumée, pain au maïs & citron yuzu
- Ceviché de dorade, citron jaune, vert et cacachuète
- Gravlax de boeuf au pesto
- Foie gras frais maison, pain d'épices & confit de fruit (sup 3€)

Les Savoyardes : 7€/pers

- Bar à fondue moitié/moitié, porcayou & croûtons grillés
- Bar à raclette : écrasé de pomme de terre au boeuf séché & pickles
- Croque raclette jambon truffé
- Miche de pain tartiflette, lard fumé, oignon crispy & mousse reblochon
- Wok de diots au vin blanc & crozet
- Baguette de chair de diot snacké
- Velouté de pomme de terre, noix de jambon, abondance & crouton
- Tomme blanche aux fines herbes, carotte & ratte en aigre doux



A la plancha ou au braséro : 8€/pers

Côté poisson :

- Saint-Jacques, crème de pois frais & ses perles
- Gambas au jet 7-4, mange tout & fenouil
- Tentacule de Poulpe en ailsil, sarrazin & piquillos
- Dorade snackée saveur miso, saladine d'algues & sésame
- Tataki de thon rouge, condiment minestrone gingembre, citronnelle

Côté viande :

- Foie gras chaud, compotée de pomme & chips pain épices (sup 2€)
- Tataki de boeuf mariné au pesto et chimichurri
- Aiguillette de Poulet au paprika fumé & sauce bbq
- Magret de canard en aigre doux
- Secreto de porc ibérique au thym & coulis de poivron
- Galette kefta sauce yaourt & citron persil plat

Côté végan / végétarien :

- Légumes grillés, sauce fromage frais & fines herbes
- Mini focaccia pesto mascarpone tomate cerise
- Pitta chèvre frais & légumes croqu'
- Soupe miso et tofu, fenouil & mange tout
- Beignet de seitan, pomme de terres, carotte & poireau, houmous de patate douce
- Falafel, houmous & tahini
- Soupe laska & tofu picanti

Côté sucré :

- Ananas et banane flambée au rhum, caramel d'épices
- Bar à crêpe & ses boccing gourmand
- Bar à cake & brioche praline
- Bar à bugnes, sucre glace & sauce chocolat
- Merveille, sucre roux & caramel beurre salé
- Fontaine chocolat, guimauve et fruits frais
- Bar à pop corn & ses topping (caramel beurre salé, chocolat, pomme génépi)

À LA CARTE - MENUS



Menu n° 1 - Nos classiques à nous, qu'on aime autant faire que manger - **28€**

* **Carpaccio de tomates, tartare de dorade**

"Agrumes et son crémeux"

* **Gourmandise de melon & jambon cru**

"Liqueur de menthe, tomate cerise et ricotta"

* **Cheesecake de chèvre frais & gravlax de truite**

"Poivron grillé, huile citronnée"

* **Tarte fine de graines, houmous de petit pois**

"Carotte, courgette et aubergine grillée, pesto de saison"

* **Boeuf moelleux au vin rouge**

"Gratin dauphinois & carotte botte"

* **Pavé de truite au beurre blanc, ciboulette et curcuma**

"Risotto vénéré & tomate cerise"

* **Ballotine de poulet en farce de poivron et olive**

"Grenailles & caviar d'aubergine"

* **Risotto coco aux champignons noir**

"Shiitake & noisette"



Menu n° 2 - En toute élégance - **40€**

* **Nougat de foie gras au miel & fruits secs**

"Chutney & croustille de pain d'épices"

* **Tomate verte farcie de piperade, carpaccio de thon rouge**

"Sésame, condiment kumquat"

* **Raviole de homard, crème de coraux & saladine d'herbes**

"Perles de citron, tuile de seiche"

* **Tarte fine de rouget et foie gras chaud**

"Fondue de poivron, jus tranché à l'huile de noisettes"

* **Pressé de tomates anciennes & tofu mariné**

"Crèmeux de petit pois, tuile à l'ail noir"

* **Filet de canard rosé au miso**

"Purée d'épinard & tomate farcie de risotto"

* **Pavé de maigre rôti, jus d'une arrabiata**

"Cromesquis de pomme de terre, aubergine rôtie & artichaut"

* **Quasi de veau fermier, jus corsé**

"Risotto d'épeautre et millefeuille de courgette"

* **Wellington de boeuf**

"Écrasé à la fleur de thym"

* **Raviole de seitan aux morilles, poireaux & carottes**

"Condiment de pointes de choux & galette de lentilles"

Menu n° 3 - Finesse, Minimalisme & Grand Plaisir - **55€**

* **Boule de pain aux châtaignes d'accueil**

"Beurre composé & une pièce apéritive de bienvenue"

* **Crèmeux de petit pois, cromesquis de foie gras**

"Pain d'épices"

* **Raviole de homard**

"Bouillon miso & sa chips"

* **Pithivier de boeuf wellington**

"Truffes, foie gras & petit légumes"

* **Buffet gourmand de moyens desserts individuels**

"Finger deux chocolats, tiramisu framboise liqueur de menthe, tartelette citron meringué, verrine de fruits exotiques, gâteau de Savoie crèmeux chocolat blanc"





À LA CARTE - DESSERTS

Les tartes - 3€/pers

- * Amandine
- * Framboise, chocolat blanc
- * Fines au pommes & citron
- * Fraise vanille
- * Clafoutis nectarines
- * Flan pistache
- * Tout chocolat
- * Chocolat noisettes
- * Mangue ananas & yuzu
- * Chocolat banane & noix de pécan
- * Citron meringué
- * Caramel & fruits secs
- * Beurre salé & cacahuète
- * Pâte à tartiner & marron confit

Les entremets - 4,5€/part

- * Framboisier chocolat blanc sur génoise
- * Fraisier (biscuit financier noisettes & son crémeux)
- * Craquant chocolat caramel beurre salé
- * Entremet trio exotiques (biscuit madeleine & espelette)
- * Millefeuille deux chocolat
- * Mangue, yuzu (biscuit amande, crémeux mangue, son tare au yuzu & mousse thé vert)
- * Miroir tout chocolat (esprit forêt noire à l'amarena, biscuit sablé)
- * Demie sphère, poire vanille, miroir mangue

Mignardises sucrées - 1,6€/pièce

Vous avez la possibilité de créer votre pièce montée de mignardises en faisant vos choix à la page 4

Desserts à l'assiette - 7€/pers

- * Tartelette tulipe, flan pistache, mousse chocolat blanc vanille, crémeux pêche
- * Tartare de fruits exotiques, gâteau de Savoie fourré à la mangue, crémeux yuzu
- * Tartelette citron bergamote meringuée de son écorce, coulis clémentine
- * Finger tout chocolat, biscuit craquant, crémeux gianduja et noisettes grillées
- * Dôme abricot verveine, son carpaccio, coulis thym citron, tuile de miel
- * Millefeuille de pomme, poire & butternut au miel de montagnes, sorbet badiane, crémeux fromage blanc & croustille de pain d'épices



FOMULES ENFANTS

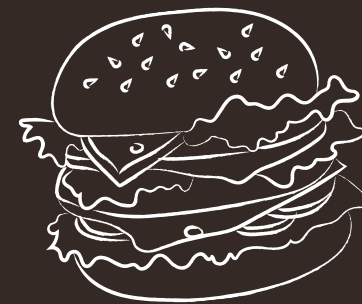


Formule enfant tout compris
Plat unique, dessert, vaisselle & verres
18,00 €/enfant

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....





À LA CARTE - LES BOISSONS

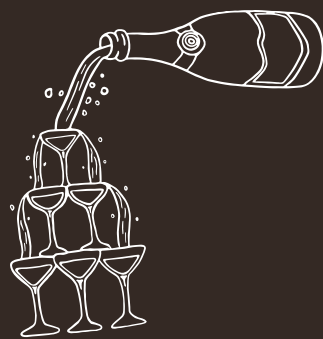
Boissons alcoolisées

- Bière Blonde (30L) ou Blanche (20L) Météor ou Brasseurs Savoyards - **6€/L**
Facturé au Fût de 20 ou 30 L
- Cocktail à partager - **12€/L**
Framboisine, Punch exotique, Sangria, Soupe pétillante aux agrumes
- Vin local des Vignes de Féchy - **14€/Bouteille**
Blanc : Chasselas ou Chardonnay
Rouge : Gamaret
- Vin local Coteaux des girondales Villaz - **18€/Bouteille**
Blanc : Jacquière ou Altesse
Rouge : Gamaret ou Mondeuse
- Pétillant du coin - **22€/Bouteille**
Blanc de Blanc des Vignes de Féchy ou Crémant Maison Courlet
- Vin de Gamme supérieure - **24€/Bouteille**
Blanc : Saint Véran Vieilles Vignes
Rouge : Crozes Hermitage ou Saint-Joseph
- Boissons fin de soirée - **11€/Pers**
Bar de 5 digestifs (whisky, rhum, gin, get, limoncello), glaçon et accompagnement

Boissons softs

- Eaux minérales plates ou gazeuses - **6€/Bouteille**
- Jus de Pommes ou Poires du coin - **6€/Bouteille**
Maison Didier Tissot
- Cocktail à partager - **8€/L**
Citronnade, Eau à la framboise, Thé froid maison, Eau citron concombre





LES FORFAITS BOISSONS

Apéritifs

Forfait Boisson n°1 15€/pers

- Kit Eaux minérales Plate & Gazeuse, Jus de fruit
1 bouteille pour 3 personnes
- Vin blanc & rouge de Savoie (Exemples : Chasselas & Gamaret)
1 bouteille pour 3 personnes
- Crémant de Savoie
1 bouteille pour 6 personnes

Toutes les boissons sont aussi disponibles à la bouteille

Forfait Boisson n°2 22€/pers

- Kit Eaux minérales Plate & Gazeuse, Jus de fruit
1 bouteille pour 3 personnes
- Vin blanc, rouge milieu de gamme (Exemples : Saint-Véran-Vieille-Vigne, Crozes hermitage)
1 bouteille pour 3 personnes
- Crémant de Savoie
1 bouteille pour 6 personnes

Toutes les boissons sont aussi disponibles à la bouteille

Forfait Boisson n°3 32€/pers

- Kit Eaux minérales Plate & Gazeuse, Jus de fruit
1 bouteille pour 3 personnes
- Vin blanc, rouge milieu de gamme (Exemples : Saint-Véran-Vieille-Vigne, Saint-Joseph ou équivalent : loire, bordelais, bourgogne)
1 bouteille pour 3 personnes
- Champagne Amyot
1 bouteille pour 6 personnes

Toutes les boissons sont aussi disponibles à la bouteille





LES FORFAITS BOISSONS

Repas

Forfait Boisson n°1 19€/pers

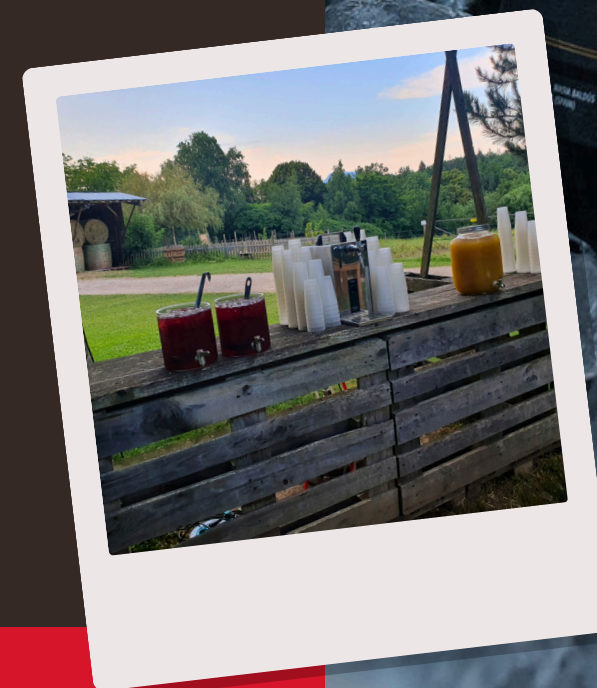
- 1 Kir au pétillant de Savoie
- Kit Eaux minérales Plate & Gazeuse, Jus de fruit
1 bouteille pour 3 personnes
- 1 bouteille de vin blanc de Savoie (Exemple : Chasselas) et/ou 1 bouteille de vin rouge de Savoie (Exemple : Gamaret)
1 bouteille pour 3 personnes
- Café, thé, infusion
- 1 coupe de Crémant de Savoie

Toutes les boissons sont aussi disponibles à la bouteille

Forfait Boisson n°2 32€/pers

- 1 Kir au pétillant de Savoie
- Kit Eaux minérales Plate & Gazeuse, Jus de fruit
1 bouteille pour 3 personnes
- 1 bouteille de vin blanc pour 6 personnes avec l'entrée (Exemples : Saint-Véran-Vielle-Vigne, Saint-Joseph)
- 1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes avec le plat (Exemples : Crozes Hermitage)
- Café, thé, infusion
- 1 coupe de Champagne

Toutes les boissons sont aussi disponibles à la bouteille





Brunch n°1 - 15€/pers

Assortiment de 4 Viennoiseries
A raison de 1,5 Viennoiseries par personne

Assortiments de pains spéciaux, beurre &
confiture maison

1 verrine de muesli et fromage blanc au miel
du coin

2 cakes sucrés et 2 salés



- Vous pouvez compléter votre brunch par :***
- Planche de fromages du coin - **4,5€/pers**
 - Plateau de charcuterie de la Maison Baud - **4,5€/pers**
 - Crevettes, saumon fumé & 2 huitres - **8€/pers**
 - Oeuf brouillé individuel - **3,5€/pers**

BRUNCH



Brunch n°2 - 20€/pers

Brioche nature, praline & chocolat

Assortiment de mini viennoiserie

Pancakes

Assortiment de 3 mignardises

Oeuf dur mayonnaise

Verrine salée d'une salade buffet (panache de
2 possibles)



SERVICES ADDITIONNELS



- Service : **40 à 55€/heure/serveur** en fonction du jour, de l'heure, de l'événement...
Toute heure supplémentaire après minuit sera facturée **60€/heure/serveur**
- Serveur de garde fin de soirée : à l'unité 40€/heure/serveur jusqu'à 4h
- Nappage : **20€/nappe**
- Serviette : **2€/serviette**
- Vaisselle apéritif / vin d'honneur : 2 verres : **1,6€/pers**
- Vaisselle repas : 2 jeux de couvert, 4 assiettes, 3 verres : **8,9€/pers**
(Possibilité d'un seul jeu de couvert)
- Dressage art de table et nappages : **3€/pers**
- Installation tables & chaises + art de table & nappages : **En fonction du lieu (escaliers, superficie....)**
- 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) :
En fonction du lieu (escaliers, superficie....)
- Déplacement pour le débarrassage final du lendemain : **En fonction du lieu**
- Forfait kilométrique : à définir selon l'endroit





41, rue du centre
74350 Villy-le-Pelloux

04 50 08 72 62

contact.aubergedupelloux@gmail.com

www.auberge-du-pelloux.com

