

Broches & Braséro

Les Broches

Nos broches sont disponibles à la location :

- Remorque Broche livrée et récupérée (remorque, broche, planche & couteau à découper, marinade de cuisson, 2 garnitures au choix & une sauce) → **250€ le week end**
- En kit à venir récupérer à l'Auberge (petite broche, batterie, planche & couteau à découper, marinade de cuisson, 2 garnitures au choix & une sauce) → **80€**

Le bois est à prévoir de votre côté ou nous pouvons vous le fournir mais il sera facturé en supplément.

Nous pouvons mettre à disposition une personne sur place afin qu'elle s'occupe de la cuisson & de la découpe de votre broche ainsi que du maintien au chaud en chaffing dish. Cette prestation est au prix de 200€.

Listing des Broches – Prix à la part

Porcelet désossé roulé, farce aux fines herbes & maigre de veau	14€
Jambon de porcelet, miel & moutarde	11,5€
Jambon de porc à l'os, vin blanc, moutarde & fleur de thym	10,5€
Carré de porc aux herbes & moutarde à l'ancienne	13€
Longe de porc laqué de miel & cognac	10,5€
Épaule de porc confite à l'orange	9€
Agneau entier, désossé, rempli de chair à merguez	19€

Gigot d'agneau désossé au thym & romarin	23€
Carré de côte de boeuf huile d'ail & romarin	32 €
Poitrine de boeuf roulée aux légumes estivaux	16€
Poulet entier fermier	8€
Dinde OU pintade fermière	10€

2 Garnitures au choix (*comprises dans le prix*)

- * Gratin dauphinois
- * Purée de pommes de terre au mascarpone
- * Risotto crémeux à l'abondance
- * Riz complet
- * Pommes de terre grenailles confites au thym
- * Gratin de penne au reblochon
- * Gratin de courge à l'abondance

- * Ratatouille de saison
- * Courgette en persillade
- * Flan de brocolis
- * Poêlée de légumes verts, fèves et navets
- * Purée de courge à l'huile de noisettes
- * Tian de légumes de saison
- * Tarte fine courgettes, féta & olives noires
- * Pissaladière oignon balsamique .

1 Sauce au choix (*comprise dans le prix*)

- * Champignons de saison
- * Vin blanc, moutarde & thym
- * Miel, curry & moutarde
- * Vin rouge
- * Vin blanc, fines herbes & morilles (supl de 5€)
- * Aigre doux de mangue ou Gingembre, coco, coriandre

Le Braséro

Notre braséro est disponible à la location :

- Remorque Braséro livrée et récupérée (remorque, braséro, planche & couteau à découper, 1 garniture & 1 sauce) → **250€ le week end**
- En kit à venir récupérer à l'Auberge (braséro seul, planche & couteau à découper, 1 garniture & 1 sauce) → **80€**

Le bois est à prévoir de votre côté ou nous pouvons vous le fournir mais il sera facturé en supplément.

Nous pouvons mettre à disposition une personne sur place afin qu'elle s'occupe de la cuisson & de la découpe ainsi que du maintien au chaud en chaffing dish. Cette prestation est au prix de 200€.

Nb :

- Prix n°1 → prix pour une part d'animation cocktail
- Prix n°2 → prix pour repas avec garniture

- Les snack - **5€/part** ou **10€/part** accompagné de sauce & garniture
 - 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
 - Focaccia au feu de bois

- Les poissons - **7€/part** ou **15€/part** accompagné de sauce & garniture
 - 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 animation & 5€ repas*)
 - Thon rouge mi cuit, légumes croq' aigre doux (*supplément 5€ si repas*)
 - Gambas flambées chartreuse & tomates cerises
 - Brochette de crevette & aubergines au pastis

- Les viandes - **8€/part** ou **16€/part** accompagné de sauce & garniture
 - 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 (*supplément 6€ si repas*)
 - Carré de veau (*supplément 5€ si repas*)
 - Côte épaisse de porc tandoori
 - Andouillette
 - Trio saucisse - Maison Baud
 - Poitrine de porc
 - Ribs
 - Poitrine de porc ou veau confite
 - Bavette entière en persillade (*supplément 2€ si repas*)
 - Emincé de foie de veau
 - Rognon flambé cognac
 - Aiguillette poulet grillé basquaise
 - Poulet à l'américaine
 - Echine de porcelet confite

Nous sommes également ouverts à d'autres suggestions suivant vos goûts, nous pouvons tout adapter.



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