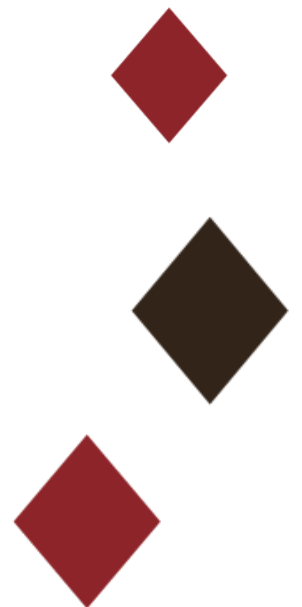




Carte

Buffet Automne -
Hiver
2024



Nous vous proposons une formule de base, idéale pour un lendemain d'évènement ou un buffet d'entreprise le midi :

- **2 choix de salades + 1 plat viande ou poisson + 1 dessert : 15 €**

Pour un buffet repas, nous vous préconisons d'ajouter deux unités au choix.

Choix supplémentaires de salade :

- 1 salade en plus : **3€**
- 2 salades en plus : **3,5€**
- 3 salades en plus : **5€**
- 4 salades en plus : **6€**

Choix supplémentaires de plat viande ou poisson :

- 1 plat en plus : **4€**
- 2 plats en plus : **6€**
- 3 plats en plus : **7€**
- 4 plats en plus : **9€**

Choix supplémentaires de plat chaud :

- 1 plat chaud en plus : **7€**
- 2 plats chauds en plus : **10€**
- 3 plats chauds en plus : **15€**

Choix supplémentaires de dessert :

- 1 dessert en plus : **3,5€**
- 2 desserts en plus : **5€**
- 3 desserts en plus : **7€**

Il est aussi possible de commander uniquement des salades.

Choix de salades :

- 1 salade : **5€**
- 2 salades : **7€**
- 3 salades : **9€**

Certains produits pourront être modifiés en fonction de la saisonnalité et de la disponibilité chez nos producteurs et fournisseurs

Salades

Salade d'orge perlé, butternut, pesto de chou kale et truite de Savoie fumée
maison

Râpé de butternut de Savoie à l'huile de noisettes du piémont, abondance et
jambon blanc de chez Baud

Salade de perles de Savoie, diot, coeur de Savoie, ciboulette et pousse d'épinard

Comme une piémontaise aux pointes de chou fleur, brocolis et romanesco

Salade d'orechiette, truite de Savoie, pomelos et radis noir

Crèmeux de chou fleur, son taboulé de pointes, boeuf séché et citron combawa

Salade d'endives, céleri branche, bleu de Gex et noix, vinaigrette miel moutarde

Coleslaw maison (chou blanc, chou frisé, carotte et céleri de nos producteurs)
mayonnaise miel curry

Tartare de betterave jaune et blanche des Bouchets à l'huile d'olive vierge extra
du Ventoux et mozzarella de Chenex Haute-Savoie

Râpé de butternut et panais à la crème de burrata du coin et citron vert

Salade de boulgour et céleri rave façon taboulé libanais (citron, citron vert , persil
plat , oignon rouge et fromage frais)

Quinoa, radis, orange, avocat

Terrine de volaille aux marrons et champignons

Assortiment de trois charcuteries des Salaisons artisanales Baud

Plats

Viande/Poisson froid & leurs sauces

Poulet rôti froid, mayonnaise citron estragon

Longe de porc caramélisée au miel du coin

Filet de poulet à la tomate confite

Ballotine de dinde moelleuse roulée aux fines herbes

Epaule de veau roulée au citron confit et à la sauge

Filet de poulet poché au court bouillon et sa crème citron

Jambon de porcelet à la moutarde

Boeuf à la ficelle coulis de carotte

Terrine de brochet et truite de Savoie fumée

Aïoli rafraîchi au zeste d'agrumes

Soupe fraîcheur saumon courge curcuma

Viande/Poisson chaud & leurs sauces

*Pour les plats chauds et accompagnements, il faut prévoir un supplément
de **6€/plat***

Blanquette de veau à l'ancienne

Paleron de boeuf à 68° vin rouge et écrasé de pomme de terre

Raviole de canard, sauce vin blanc estragon et légumes oubliés

Parmentier de confit de canard

Pavé de lotte et blanquette de pointes de chou

Risotto crémeux parmesan gambas butternut et panais

Pavé de truite de Savoie, crème de chignin et poêlée de légumes

Fromage

Plateau de 3 fromages du coin (chèvre & vache) en supplément : **4,5€/pers**

Dessert

Entremet croustillant 3 chocolats

Gâteau roulé pâte à tartiner maison

Roulée amande citron

Tiramisu café

Cheesecake baileys

Entremet poire poivre de timut

Gâteau de Savoie et sa crème anglaise

Tarte sablée aux pommes, baie de goji et zeste de citron

Salade d'ananas au thé vert

Salade clémentine orange et banane

Salade de pomme poire croq' à la fève du tonka

Carotte courge cake healthy veggy sans gluten (banane, flocon d'avoine pépites
de chocolat et yaourt)

Cookies healthy veggy sans gluten

Possibilité de réaliser un gâteau d'anniversaire : **3,5€/pers**

Framboisier chocolat blanc

Fraisier

Craquant chocolat & caramel beurre salé

Entremets de fruits exotiques

...



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