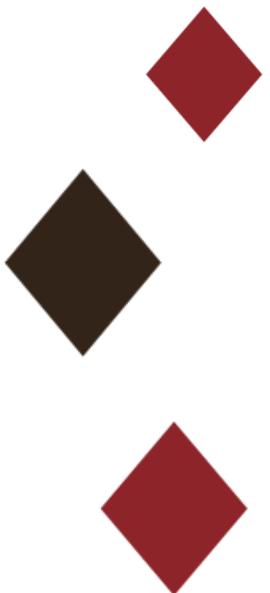


Carte

Buffet Printemps / Été

2026



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

Les Salades

Taboulé (*orzo, persil plat, citron, concombre, tomate, poivron vert*)

Râpé de carottes au fromage frais & basilic

Salade de crozet savoyard, oeuf, lard, abondance & fines herbes

Salade lyonnaise (*oeuf, croûtons, lard, comté, frisée, son de moutarde*)

Comme une piémontaise : pomme de terre, brocolis, épinard, tomates cerises, saucisse, abondance, oeuf, cornichon, persil plat

Salade bowl quinoa, carotte, avocat, concombre, pois chiche

Salade de haricot vert niçoise (*oeuf, olive, câpre, anchois, haricot, thon...*)

Ratatouille rafraîchie ricotta basilic

Salade de penne au pesto, tomates cerises

Coleslaw maison miel moutarde (*chou, frisée, choux blanc, carotte jaune*)

Salade kascha aux betteraves, échalotes et tomme de Savoie

Salade de pois chiche, lentilles, concombre, poivron, olive & féta

Tomate, mozza, basilic & balsamique

Taboulé de pointes de chou, chia, tournesol & graines de courge

Salade de choux chinois nori & crevette

Salade césar (*romaine, parmesans, crème d'ail, poulet & anchois*)

Tagliatelle de carotte, céleri et courgette, vinaigrette mangue et poulet grillé



Les charcuteries & les Terrines

(supplément de 4€/personnes)

Rillette maison (*volaille ou saumon*)
et son confit

Assortiment de trois charcuteries des
Salaisons artisanales Baud

Terrine de poisson blanc, cœur de
saumon sauce tartare

Pâté croûte maison pistache

Quiche poitrine fumée ou poireau
saumon au chèvre frais épinard

Plats

Viande/Poisson froid & leurs sauces

Poulet rôti froid, mayonnaise aux
fines herbes

Longe de porc persillée, mayonnaise
miel, graines de moutarde

Filet de poulet en croûte de tomate,
sauce tartare

Emincé de dinde au paprika, sauce
bbq

Roulé de porc en persillade

Rôti de paleron de veau sauce
gribiche

Contre filet rôti, mayonnaise aux
poivres

Terrine de truite brocolis, curcuma

Enroulé de lieu aux notes d'agrumes,
aigre doux d'orange

Salade de crevette et encornet tex
mex (*maïs, haricot rouge, avocat,
épices douces*)



Viande/Poisson chaud & leurs sauces

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

Echine de porc braisé, gratin dauphinois

Rôti de veau aux champignons, riz au carottes

Boeuf à 68 sauce vin rouge, écrasé de pomme de terre

Enroulé de poulet en farce olive & poivron, ratatouille aux pommes de terre

Wok de dinde teriyaki, nouille & haricot vert

Emincé de porc colombo, patate douce et riz complet

Blanquette de lieu aux pointes de choux

Tajine poulet merguez, taboulé tiède aux fruits secs

Mousseline de truite de Savoie, beurre blanc, orge perlé

Sardines snackées à l'arrabiata, pomme boulangère

Crumble de légumes au lait végétal et fruit secs

Clafoutis chèvre courgette

Tortilla, pomme de terre, poivron rouge et oignon

Dahl de pois casser et riz blanc

Galette de lentille et petit pois, sauce fromage blanc, oeuf parfait



Fromage

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

Ou

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

Ou

Assiette de 2 fromage du coin : **2,5€/pers**

Desserts

Tarte fines aux pommes & citron

Gâteau roulé framboise

Roulé pâte à tartiner

Tiramisu café

Cheesecake caramel beurre salé et
compotée de pomme

Gâteau de Savoie et salade de
fraises

Tarte amandine à l'ananas

Carottes cakes chocolat avoine

Cake chocolat banane

Salade de fraises & 4/4

Clafoutis aux nectarines

Cookies healthy veggy sans gluten



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