



Carte

Broches & Braséros
2026



Les Broches

Listing des Broches – Prix à la part

| | |
|--|--------------|
| Jambon à l'os, vin blanc, thym & moutarde | 12,5€ |
| Jambon de porcelet, miel & moutarde | 14,5€ |
| Porcelet désossé entièrement, roulé & farci | 24€ |
| Poitrine de porc roulée aux herbes & caramélisée | 12€ |
| Carré de porc à la sauge, sauce vin blanc basilic | 18€ |
| Carré de veau fumé, jus au romarin | 26€ |
| Carré de bœuf désossé, frotté au poivre, sauce béarnaise | 40€ |
| Poitrine de bœuf façon brisket, ketchup de tomates cerises | 22€ |
| Agneau entier désossé et laqué aux agrumes | 42€ |
| Gigot d'agneau à la fleur de thym, jus aux baies roses | 28€ |

2 Garnitures au choix (*comprises dans le prix à la part*)

- * Gratin dauphinois
- * Ecrasé de pommes de terre, thym, graine de moutarde
- * Risotto crémeux à l'abondance
- * Pommes de terre grenailles confites au thym

- * Ratatouille de saison
- * Poêlée de légumes verts, fèves et navets
- * Tian de légumes de saison



Les Braséro

En assortiment :

- 6 unités en quantité adaptée (comprenant 2 garnitures légumes)..... **31€**
- 10 unités en quantité adaptée **45€**
- 15 unités en quantité adaptée **60€**

Pièces à l'unité :

- En format cocktail **7€/pièce**

Un minimum de 6 pièces/pers et de 35 convives est demandé. Sinon, il faudra prévoir des suppléments en personnel, bois, matériel etc ...

Côté Poisson

- Saint-jacques, sésame
- Truite sur planche à l'aneth
- Crevette flambée au pastis
- Blancencornet en persillade
- Tataki de thon miel & soja
- Gambero rosso mariné
- Huître au feu
- Grosse moule arrabiata
- Bar sur planche au whisky
- ½ langouste (*au court*)
- ½ homard (*au court*)



Côté Viande

- Baguette chair de saucisse
- Burger boeuf abondance
- Atriaux, crème fines herbes
- Tataki de boeuf chimichurri
- Secreto porc au pesto
- Poitrine de porc bbq
- Magret canard en aigre doux
- Côte de boeuf (*au court*)
- Filet de boeuf flambé, condiment échalotes
- Faux filet au poivre
- Pull pork ketchup de tomate cerise
- Pormonier choux pickles
- Saucisse brasse, crème moutarde
- Chorizo et saucisse de veau grillée
- Axoa &, piperade
- Andouillette, écrasé de pomme de terre
- Croque campagnard

Côté Végé

- Focaccia mozza roquette pesto
- Focaccia burrata tomate cerise
- Assortiment légumes grillés sauce fromage blanc
- Carotte, asperge aubergine, fane grillées pesto rosso
- Grenailles confites bravas
- Farcement savoyard snacké crème reblochon



Les Services additionnels pour accompagner vos broches & braséro

- 3 salades (à choisir dans le book buffet)
 - Plateau de 3 fromages du coin
 - Pain blanc en tranche ou bucheron
 - Dessert (à choisir dans le book dessert)
 - Vaisselle, verrerie, nappage et serviettes
 - Serveurs sur place
-

Nos remorques Broche & Braséro est disponible à la location :

- Remorque Braséro livrée et récupérée → 250€ le week end
- En kit à venir récupérer à l'Auberge → 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€.



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