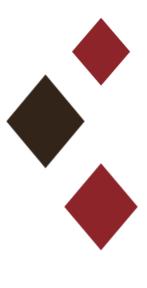


Carte

Broches & Brasero 2025





Les Broches

Listing des Broches - Prix à la part

Jambon à l'os, vin blanc, thym & moutarde
Jambon de porcelet, miel & moutarde14,5€
Porcelet désossé entièrement, roulé & farci24€
Poitrine de porc roulée aux herbes & caramélisée12€
Carré de porc à la sauge, sauce vin blanc basilic
Carré de veau fumé, jus au romarin26€
Carré de bœuf désossé, frotté au poivre, sauce béarnaise
Poitrine de bœuf façon brisket, ketchup de tomates cerises
Agneau entier désossé et laqué aux agrumes
Gigot d'agneau à la fleur de thym, jus aux baies roses

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

<u>En assortiment</u>:

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

<u>Pièces à l'unité</u>:

- 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:

<u>Tél</u>.: +33(0)4 50 08 72 62

<u>Port.</u>: +33(0)6 74 10 44 38 I +33(0)6 08 90 58 73 <u>Mail</u>: <u>contact.aubergedupelloux@gmail.com</u>