

Cocktail - Apéritif dinatoire

*Assortiment Terroir & Tradition - 1 €/pièce
8€ les 10 pièces pour 10 personnes*

Mini croissant jambon fromage
.....

Navette thon, mayonnaise fines herbes
.....

Croustade pissaladière (oignon, anchois, olives)
.....

Wrap coleslaw & truite de Savoie fumée
.....

Canapé rondelle de concombre, chèvre & échalotes
.....

Cube abondance & diots
.....

Mini tartelette olives noires & vertes
.....

Mini quiche
.....

Mini pizza
.....

Mini cake jambon abondance
.....

Mini croque monsieur
.....

Mini tartiflette
.....

Mini feuilleté boudin pomme
.....

Gougère à la tomate
.....

Cube butternut & chèvre frais
.....

Pic d'atiaux
.....

Pic boudin & pomme
.....



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

Nos classiques - 1.2€ / pièce

10 € les 10 pièces pour 10 personnes

Navette chèvre frais, oignon & jambon cru
.....

Champignon farci lard & crème fraîche
.....

Tartare de betterave jaune, crumble noisettes
.....

Rond de carottes, cumin & chèvre frais
.....

Mini empanadas féta & épinard
.....

Focaccia mascarpone, mortadelle, roquette & pesto
.....

Cube polenta, diot & tomme
.....

Verrine petit pois, fèves & mousse menthe
.....

Mini burger pulled pork
.....

Croustade truite de Savoie fumée
.....

Mini chou poulet, mayonnaise & fines herbes
.....

Mini empanadas légumes confits
.....

Brochette melon jambon
.....

Mini blanquette de veau au citron
.....

Pâte farcie tomates confites
.....

Mini tartelette pomme verte & tomme
.....



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

Assortiment Haut en couleur - 1.7€ / pièce

15 € les 10 pièces pour 10 personnes

Croc n'roll jambon abondance
.....

Pâte farcie aubergine
.....

Millefeuille pain noir sardines
.....

Navette foie gras confit de fruit
.....

Barquette tartare de boeuf, soja, sésame
.....

Cube terrine, pomme de terre, diot & reblochon
.....

Verrine truite fumée & mousse citron
.....

Burger canard, tomates confites & bleu
.....

Pitta confit d'agneau
.....

Roulé chèvre, saumon & noisettes
.....

Rouleau de printemps poulet, mangue & chou
.....

Bun's brioche, porcelet, miel moutarde
.....

Sushi thon rouge, crevette, concombre
.....

Raviole céleri & chèvre frais
.....

Céviche de dorade & grenade
.....

Sucette foie gras & mangue
.....

Mini risotto aux champignons
.....



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

L'élégance - 2.6€ / pièce

23 € les 10 pièces pour 10 personnes

Croc n'roll truffe, mascarpone & jambon
.....

Mini cocotte oeuf parfait & morilles
.....

Mini plat canard & orange
.....

Foccacia artichaut, jaune d'oeuf & truffe
.....

Verrine mangue, homard, carottes & citron yuzu
.....

Ceviche Saint-Jacques, citron combawa
.....

Raviole écrevisse, poireaux & crème vin blanc
.....

Tataki de boeuf, miel, ginger, cacahuète & coriandre
.....

Cube butternut, magret fumé, chantilly, foie gras
.....

Tartelette saumon, olive
.....

Brochette langoustine caramélisée
.....

Verrine taboulé pointes de chou, noisettes & pistaches
.....

Mini chou escargot
.....

Bun's foie gras chaud & poire
.....

Huitre pochée, caviar & gelée de citron
.....

Enroulé de betterave, fromage frais & boeuf séché
.....



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

Assortiment Végan / Végétarien

1.5€/pièce

Concombre farci purée de tomates
.....

Rondelle de carotte & sa mousse cumin noisettes
.....

Tartare de betterave jaune & granola de fruits secs
.....

Comme un croque aubergine & tomates confites
.....

Cube butternut & mousse de betterave rouge
.....

Enroulé de courgette, carotte & céleri
.....

Raviole végétale céleri, poireau & citron
.....

Cube tofu & tomates confites
.....

Verrine aubergine, caviar, oignon, tomates, olives & fruits secs
.....

Millefeuille façon tian du soleil
.....

Panna cotta lait d'amande & houmous



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