

Plateaux Entreprises

Plateau du jour - 15 €

Entrée, plat & dessert du jour

Plateau plaisir - 26 €

Le foie gras au goût du jour & au gré des saisons

Tartare de truite de Savoie aux agrumes, chèvre frais, légumes en pickles & son sablé

Tartelette mousse burrata, légumes de saison & cromesquis de confit de canard

.....

Magret de canard grillé, pommes de terre nouvelles,
ail et thym & poêlée de légumes de saison

Suprême de pintade fermière, rôti aux morilles et vin blanc,
risotto vénéré & flan de brocolis

Minestrone de légumes de saison, pavé de cabillaud & mousse citron

.....

Tartelette sablée bretonne au citron & meringue crémeuse au yuzu

Tartare d'ananas au basilic, savarin au rhum brun & vanille

Vous pouvez compléter vos plateaux avec :

Pain & couverts	1,50 € / pers.
Fromage	1,50 € / pers.
Bouteille d'eau minérale plate & gazeuse (en verre, consignée) : 1 bouteille pour 3 personnes	2 € / pers.
Bouteille d'eau 25CL plastique	1,50 € / pers.
Vin ¼ bouteille par personne & eaux	6 € / pers.
Vaisselle jetable	1 € / pers.
2 assiettes, couverts, 1 verre, serviette papier	3 € / pers.
Nappage non tissé	1 € / pers.
Nappage et serviettes coton	2,20 € / pers.
Possibilité de service sur place	prix à définir



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

Plateau pour Réunion sous forme d'apéritif

1 choix par catégorie - 17€ / pers.
Choix supplémentaire - 4 € le choix

Catégorie 1

Rondelle de bois & fromage du coin coupé
Assortiment de charcuterie des Salaisons Artisanales
Planche de terrine maison & pickles de légumes en aigre doux
Finger croustillant de rilette de porc maison

3 réduits salés au choix :

Feuilleté roulé courgette chèvre frais
Mini chou farci burrata & oignon crispy
Falafel à la menthe & dés de comté
Croustade façon tarte reblochon
Canapé diot moutarde
Club sandwich saumon fumé, iceberg
Wrap poulet, crudités
Navette de jambon blanc & beurre citronné
Focaccia huile d'olive et balsamique
Mini tartelette tomates confites & bille de mozza

Catégorie 2

Assortiment de 2 Grosses verrines et/ou tartines : 2 choix différents

Tartare de légumes à l'huile de noix & saumon fumé
Tartine de tomates confites & pointes de chou couleur à l'huile de noix
Verrine de salade de pâtes au pistou et mousse mozza
Gros feuilleté de viande au citron confit
Salade de penne savoyarde
Club sandwich poulet curry façon césar
Wrap de légumes croque & chèvre frais
Tomates pesto burratina
Tartine de noix de jambon & chèvre frais



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

Catégorie 3

Tartelette pommes amandes grillées

Tartelette sablée bretonne au citron & meringue crémeuse au yuzu

Tiramisu framboise spéculos

Tartelette chocolat mousse vanille



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