

Buffet Froid Printemps - Eté 13€

2 choix de salade + 1 plat viande ou poisson + 1 dessert

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€



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

*Certains produits pourront être modifiés en fonction de la saisonnalité
et de la disponibilité chez nos producteurs et fournisseurs*

Salade

Taboulé libanais (boulgour, persil plat, citron, fromage frais, poivron vert)

.....
Râpé de carottes de Savoie à l'huile de noisettes du Piémont,
granola defruits secs

.....
Salade de perle de Savoie, diot, coeur de Savoie, ciboulette,
fève et petit pois

.....
Salade printanière comme une macédoine (asperge, petit pois, fèves,
mayonnaise à l'ail des ours)

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

.....
Salade d'orechiette, truite de Savoie fumée, fraises pickles, radis noir,
fromage blanc

.....
Gaspacho de tomates du coin

.....
Ratatouille rafraîchie au chèvre frais et ciboulette

.....
Salade d'endives, céleri branche, bleu de Gex et noix, vinaigrette miel
moutarde

.....
Coleslaw maison (courgette, chou frisé, carotte et tomate de nos producteurs)
mayonnaise miel curry

.....
Terrine de légumes confit, gelée à la bergamote

.....
Salade de légumes confits aux piment espelette



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

Salade de tomates et ses condiments

.....
Salade tomates et coeur de burrata

.....
Salade de tomates cerises à l'huile vierge, fleur de sel et balsamique blanc

.....
Terrine maison veau citron confit fines herbes

.....
Assortiment de trois charcuteries des Salaisons artisanales Baud

Viande/Poisson froid & leurs sauces

Poulet rôti froid, mayonnaise citron estragon

.....
Longe de porc caramélisée au miel du coin

.....
Filet de poulet à la tomate confite

.....
Ballotine de dinde moelleuse roulée aux fines herbes

.....
Rôti de veau roulé aigre doux de fruits rouges

.....
Filet de poulet poché au court bouillon et sa crème citron

.....
Jambon de porcelet à la moutarde

.....
Boeuf à la ficelle et coulis de tomate

.....
Effiloché de porc, ketchup de tomates cerises

.....
Mousseline de cabillaud au curry et brocolis

.....
Mi cuit de saumon, fromage blanc aneth

.....
Cassolette de fruits de mer rafraîchit tomate et basilic



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

Plats chauds

Carré de porc braisé, gratin dauphinois et carotte

.....

Paleron de veau en aigre doux, pommes grenailles

.....

Enroulé de poulet en farce de fines herbes, printanières de légumes

.....

Pavé de truite de Savoie, minestrone de légumes

.....

Dorade royale grillée thym citron et fregola aux petits légumes

.....

Sardines snackées condiment grenobloise et riz complet

Variantes Végétariennes

.....

Terrine de légumes de saison confit

.....

Clafoutis de courgette au chèvre frais

.....

Galette de pois chiche à l'estragon et copeau de tomette de chèvre frais

Fromage

Plateau de 3 fromages du coin (chèvre & vache)



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

Dessert

Fraisier chocolat blanc

.....

Gâteau roulé framboise mascarpone

.....

Roulé amande chocolat feuillantine

.....

Tiramisu framboise spéculoos café

.....

Cheesecake mûre limoncello

.....

Entremet poire poivre de timut

.....

Gâteau de Savoie et sa crème anglaise

.....

Tarte sablée fraise vanille, chantilly

.....

Soupe d'ananas au lait de coco

.....

Panacotta au lait d'amande coulis de fraise basilic

.....

Salade de fraises au vin rouge

.....

Gâteau moelleux pomme noix caramel

.....

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