



Carte

Buffet Automne / Hiver
2026



Nous vous proposons une formule de base, idéale pour un lendemain d'évènement ou un buffet d'entreprise le midi :

- **2 choix de salades + 1 plat viande ou poisson + 1 dessert : 15 €**

Pour un buffet repas, nous vous préconisons d'ajouter deux unités au choix.

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€**

Il est aussi possible de commander uniquement des salades.

Choix de salades :

- 1 salade : **5€**
- 2 salades : **7€**
- 3 salades : **9€**

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

Les Salades

Taboulé quinoa (*persil plat, citron, carottes, petit pois*)

Râpé de carottes couleurs, vinaigrette balsamique & miel

Salade de crozets savoyards, oeuf, lard, abondance & fines herbes

Salade lyonnaise (*oeuf, croûtons, lard, comté, frisée, son de moutarde*)

Comme une piémontaise : pommes de terre, brocolis, edamame, saucisse, abondance, oeuf, cornichon & persil plat

Salade bowl quinoa, carottes, avocat, radis, pois chiche

Salade niçoise de haricots verts (*oeuf, olive, câpre, anchois, haricots, thon...*)

Butternut grillé aux épices douces et riz complet, graine de moutarde & huile de noix

Salade de penne au pesto de roquette & truite fumée

Coleslaw maison miel & moutarde (*chou, frisée, choux blanc, carotte jaune*)

Salade sarrasin aux betteraves rouges, échalotes, tomme de Savoie & ricotta

Salade de lentilles, fèves, petits pois, skyr, citron & fines herbes

Salade de betteraves, brocolis à la mozza & balsamique

Taboulé de pointes de chou, chia, tournesol & graines de courge

Salade de choux nori, carottes et crevettes au nori

Salade César (romaine, parmesan, crème d'ail, poulet & anchois)

Râpé de butternut et céleri, vinaigrette, mangue & poulet grillé

Les Charcuteries

& Terrines

(supplément de 4€/personnes)

Rillettes maison (*volaille ou saumon*)
& son confit

Assortiment de trois charcuteries des
Salaisons artisanales Baud

Terrine de poisson blanc & coeur de
saumon sauce tartare

Pâté croûte maison & pistache

Quiche de poitrine fumée
OU poireau & saumon au chèvre frais
épinard

Plats

Viande/Poisson froids & leurs sauces

Poulet rôti froid & mayonnaise aux
fines herbes

Longe de porc persillée, mayonnaise,
miel & graines de moutarde

Filet de poulet en croûte d'olive
& sauce tartare

Emincé de dinde au paprika & sauce
barbecue

Roulé de porc en persillade

Rôti de paleron de veau sauce
gribiche

Contre filet rôti & mayonnaise aux
poivres

Terrine de truite brocolis & curcuma

Enroulé de lieu aux notes d'agrumes
& aigre doux d'orange

Salade de crevettes & encornets
tex mex (*maïs, haricot rouge, avocat,*
épices douces)

Viande/Poisson chaud & leurs sauces

*Pour les plats chauds et accompagnements, il faut prévoir un supplément
de 6€/plat*

Echine de porc braisé, gratin
dauphinois

Rôti de veau aux champignons, riz
aux carottes

Boeuf à 68° sauce vin rouge, écrasé
de pommes de terre

Enroulé de poulet en farce de
champignons , poêlée de fenouil
& carottes aux pommes de terre

Wok de dinde teriyaki, nouilles &
haricots verts

Emincé de porc colombo, patate
douce & riz complet

Blanquette de lieu aux pointes de
choux

Tajine poulet merguez, taboulé tiède
aux fruits secs

Mousseline de truite de Savoie,
beurre blanc & orge perlé

Merlan pané, snacké à l'arrabiata
& pomme boulangère

Variantes végétariennes :

Crumble de légumes au lait végétal
& fruit secs

Clafoutis chèvre & potiron

Tortilla, pommes de terre, courge

& oignons

Dahl de pois cassé & riz blanc

Galette de lentilles et petit pois,
sauce fromage blanc & oeuf parfait

Fromage

Plateau de 3 fromages du coin (chèvre & vache) en supplément : **4,5€/pers**

Ou

Plateau de 5 fromages du coin (chèvre & vache) en supplément : **5,5€/pers**

Ou

Assiette de 2 fromages du coin : **2,5€/pers**

Desserts

Tarte fines aux pommes & citron

Carotte cake chocolat & avoine

Gâteau roulé au marron confit &
poire

Cake chocolat banane

Roulé pâte à tartiner

Salade de clémentine ou orange
(selon la période) & quatre-quarts

Tiramisu café

Clafoutis aux myrtilles

Cheesecake caramel beurre salé et
compotée de pommes

Cookies healthy veggy sans gluten

Gâteau de Savoie et salade d'ananas

Tarte amandine



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