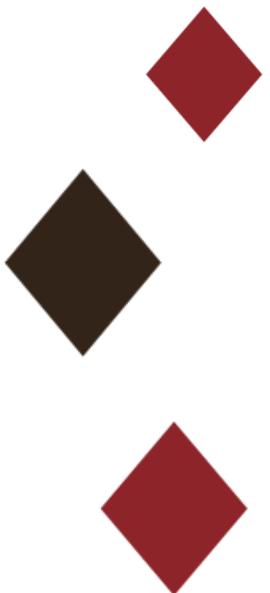


# Carte

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)

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

\*\*\*\*\*

Assortiment de trois charcuteries des  
Salaïsons artisanales Baud

\*\*\*\*\*

Terrine de poisson blanc & cœur 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

\*\*\*\*\*

Gâteau roulé au marron confit &  
poire

\*\*\*\*\*

Roulé pâte à tartiner

\*\*\*\*\*

Tiramisu café

\*\*\*\*\*

Cheesecake caramel beurre salé et  
compotée de pommes

\*\*\*\*\*

Gâteau de Savoie et salade d'ananas

\*\*\*\*\*

Tarte amandine

Carotte cake chocolat & avoine

\*\*\*\*\*

Cake chocolat banane

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Clafoutis aux myrtilles

\*\*\*\*\*

Cookies healthy veggy sans gluten



41 rue du centre - 74350 Villy-le-Pelloux

[www.auberge-du-pelloux.com](http://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](mailto:contact.aubergedupelloux@gmail.com)