

Buffet Froid Automne - Hiver

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

Salade d'orge perlé, butternut, pesto de chou kale et truite
de Savoie fumée maison

.....

Râpé de butternut de Savoie à l'huile de noisettes du piémont, abondance
et jambon blanc de chez Baud

.....

Salade de perles de Savoie, diot, coeur de Savoie,
ciboulette et pousse d'épinard

.....

Comme une piémontaise aux pointes de chou fleur, brocolis et romanesco

.....

Salade d'orechiette, truite de Savoie, pomelos et radis noir

.....

Crèmeux de chou fleur, son taboulé de pointes, boeuf séché
et citron combawa

.....

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

.....

Coleslaw maison (chou blanc, chou frisé, carotte et céleri de nos
producteurs) mayonnaise miel curry

.....

Tartare de betterave jaune et blanche des Bouchets à l'huile d'olive vierge
extra du Ventoux et mozzarella de Chenex Haute-Savoie

.....

Râpé de butternut et panais à la crème de burrata du coin et citron vert

.....

Salade de boulgour et céleri rave façon taboulé libanais
(citron, citron vert, persil plat, oignon rouge et fromage 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

Quinoa, radis, orange, avocat

Terrine de volaille aux marrons et champignons

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

Epaule de veau roulée au citron confit et à la sauge

Filet de poulet poché au court bouillon et sa crème citron

Jambon de porcelet à la moutarde

Boeuf à la ficelle coulis de carotte

Terrine de brochet et truite de Savoie fumée

Aïoli rafraîchi au zeste d'agrumes

Soupe fraîcheur saumon courge curcuma



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

Blanquette de veau à l'ancienne
.....

Paleron de boeuf à 68° vin rouge et écrasé de pomme de terre
.....

Raviole de canard, sauce vin blanc estragon et legumes oubliés
.....

Parmentier de confit de canard
.....

Pavé de lotte et blanquette de pointes de chou
.....

Risotto crémeux parmesan gambas butternut et panais
.....

Pavé de truite de Savoie, crème de chignin et poêlée de légumes
.....



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

Fromage

Plateau de 3 fromages du coin (chèvre & vache)

Dessert

Entremet croustillant 3 chocolats

.....

Gâteau roulé pâte à tartiner maison

.....

Roulée amande citron

.....

Tiramisu café

.....

Cheesecake baileys

.....

Entremet poire poivre de timut

.....

Gâteau de Savoie et sa crème anglaise

.....

Tarte sablée aux pommes, baie de goji et zeste de citron

.....

Salade d'ananas au thé vert

.....

Salade clémentine orange et banane

.....

Salade de pomme poire croq' à la fève du tonka

.....

Carotte courge cake healthy veggy sans gluten
(banane, flocon d'avoine pépites de chocolat et yaourt)

.....

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