

LE MARIAGE.

AVEC L'AUBERGE DU PELLOUX VOTRE MARIAGE VOUS IRA COMME UN CHAUSSON DE VERRE ET C'EST UN MOINDRE MOT, GRÂCE À NOTRE BELLE EXPÉRIENCE DÉVELOPPÉE AU COURS DES ANNÉES ET DES ÉVÈNEMENTS.

NOUS TRAVAILLERONS ENSEMBLES, SUR MESURE OU À LA CARTE MAIS TOUJOURS AVEC UN SUIVI COMPLET ET UNE RELATION DE CONFIANCE AFIN QUE RIEN NE VIENNE VOUS DÉRANGER LE JOUR DE VOTRE MARIAGE.

UN SERVICE DE TRAITEUR COMPLET DU VIN D'HONNEUR AU BRUNCH DE RETOUR DE NOCES EN PASSANT PAR LE REPAS ET SURTOUT POUR TOUTES LES BOURSES AFIN DE RENDRE CET ÉVÈNEMENT SI PARTICULIER UNIQUE.

-PREMIÈREMENT UN PREMIER RENDEZ-VOUS AFIN QUE VOUS PUISSIEZ MIEUX NOUS CONNAÎTRE MAIS AUSSI POUR MIEUX CERNER VOS ENVIES ET VOS BESOINS.

-PUIS UNE DÉGUSTATION (OFFERTE SI VOUS DÉCIDEZ DE TRAVAILLER À NOS CÔTÉS) DANS LE BUT D'AFFINER NOTRE OFFRE ET DE VÉRIFIER SI NOUS NOUS SOMMES PARFAITEMENT COMPRIS.

-LE SUIVI, NOUS RESTONS À VOTRE ENTIÈRE DISPOSITION POUR LES DERNIERS AJUSTEMENTS JUSQU'AU JOUR J.

ET PUISQU'UN MARIAGE CE N'EST PAS RIEN NOUS VOUS PROPOSONS BIEN D'AUTRE SERVICES COMPLÉMENTAIRES, CHAPITEAUX ; CHAUFFAGES ; TIREUSES ; MANGE DEBOUT ; VAISSELLE ; ARTS DE TABLE ; DÉCORATIONS FLORALES ; TABLES CHAISES ; LUMINAIRES... MAIS AUSSI DU PERSONNEL FORMÉ.

IMPLANTÉS ENTRE ANNECY ET GENÈVE NOUS INTERVENONS DANS TOUTE LA RÉGION RHÔNE-ALPES ET MÊME AILLEURS AFIN DE VOUS LAISSER TROUVER LE LIEU DE RÊVE QUE VOUS MÉRITEZ.

Clé en main

Première proposition 46€/pers.

Vaisselle, service, nappages, serviettes compris

Boissons, mise en place, débarrassage le lendemain non compris

Vin d'honneur Assortiment invétéré

6 PIÈCES À DÉFINIR, RAJOUT 7€ POUR LES PERSONNES EN PLUS AU VIN D'HONNEUR

MINI CROQUE JAMBON CRU ABONDANCE

MINI BURGER BŒUF ET TOMATE CONFITE

CROUSTADE LORRAINE

CAKE PANCETTA OLIVE VERTE

CLUB NORDIK POULET CURRY COCO

VERRINE TARTARE DE LÉGUMES DU VOISIN AU PISTOU

NAVETTE DE LÉGUMES CROQUANTS AU CHÈVRE FRAIS

CANAPÉ DE SAUMON FUMÉ

BROCHETTE DE DIOTS AU CONTÉ

TARTELETTE TAPENADE D'OLIVES NOIRES

BUFFET D'ENTRÉES FROIDES AUX ACCENTS DU TERROIR

**

TARTE FINE DE LÉGUMES AU PARMESAN, BOUQUET DE JEUNES POUSSÉS, FRUITS SECS ET DÉS DE TRUITE FUMÉE

**

TARTARE DE LÉGUMES AU CHÈVRE FRAIS, BURRATINA AU PESTO AMANDES GRILLÉES ET TOMATES CONFITES

**

TERRINE DE VOLAILLE À L'ESTRAGON ET CITRON CONFIT, CHANTILLY AUX OIGNONS ET COURGETTE EN CARPACCIO

ENROULÉ DE POULET FARCI À LA TOMATE CONFITE ET BASILIC, SON JUS FIN, GRATIN DAUPHINOIS, CAROTTE FANE RÔTIE

**

MOUSSELINE DE BROCHET ET SAUMON EN CROUTE FEUILLETÉE, PIPERADE DE LÉGUMES ET FENOUIL

**

TOURNEDOS DE PORC ENROULÉ AU LARD, JUS AU THYM, RISOTTO A L'ABONDANCE ET TOMATE ROMA RÔTIE

PLATEAU DE FROMAGE

ENTREMET CROQUANT CHOCOLAT OU FRAISIER

**

ASSORTIMENT DE 3 MIGNARDISES (TARTELETTE CITRON MERINGUÉE, VERRINE DE FRUITS FRAIS, MINI MOELLEUX CHOCOLAT)

**

BUFFET DESSERT (SUPPLÉMENT 5,5€/PERS) (PETITE PIÈCE MONTÉE, ENTREMET CHOCOLAT, ENTREMET FRUITS, 3 MIGNARDISES, FRUITS FRAIS)

Seconde proposition 65€/pers.

Vaisselle, service, nappages, serviettes compris

Boissons, mise en place, débarrassage le lendemain non compris

Vin d'honneur Assortiment haut en couleurs

6 PIÈCES À DÉFINIR, RAJOUT 10€ POUR LES PERSONNES EN PLUS AU VIN D'HONNEUR

CROUSTADE DE TRUITE FUMÉE PAR NOS SOINS
VERRINE TARTARE TOMATES MOUSSE BURATTA OIGNONS CRISPY
ENROULÉ DE COURGETTE AU CABILLAUD ET PERLES DE BALSAMIQUE
TARTELETTE TOMATE CONFITE ET MINI BOULE DE MOZZARELLA
VERRINE DE TARTARE DE SAUMON CAPPUCINO ANETH ET CITRON
ARANCINI MOZZARELLA CHORIZO ET GAMBAS ÉPICÉES
MINI POMME DE TERRE FARCIE AU CONFIT DE CANARD
TOAST DE CARPACCIO DE BŒUF ET PARMESAN BASILIC
BUN'S CRISPY DE POULET ET SA SAUCE BARBECUE
NAVETTE AUX FIGUES ET GANACHE DE FOIE GRAS

BUFFET D'ENTRÉES FROIDES AUX ACCENTS DU TERROIR

**

TATAKI DE THON ROUGE, SABLÉ CROQUANT AUX GRAINES, CHÈVRE FRAIS & SES
POINTES DE LÉGUMES

**

ENROULÉ DE COURGETTES & TARTARE DE TRUITE, MINI PAVÉ DE TRUITE FUMÉ,
CROUSTADE DE POMELOS & SA CHANTILLY

**

GASPACHO & TARTARE DE TOMATES ANCIENNES, CAPPUCINO DE NOISETTES,
CROMESQUIS DE CANARD & SA PÉPITE DE FOIE GRAS

POITRINE DE PORC FERMIER CONFITE AU MIEL, PRESSA CARAMÉLISÉE, TIAN DE
LÉGUMES DU SOLEIL & POMMES DE TERRE

**

FILET DE CANETTE DES DOMBES À L'ESTRAGON, RÂPÉ DE POMMES DE TERRE &
CÈLERI RAVE, MINI LÉGUMES DU SOLEIL CONFITS

**

PAVÉ DE TRUITE DE SAVOIE, RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE PARFUMÉ AU CITRON,
LÉGUMES VERTS & CRUMBLE AU GINGEMBRE

FROMAGE TRAVAILLÉ

**

PLATEAU 5 FROMAGES AFFINÉS

ENTREMET CHOCOLAT OU AUX FRUITS & 3 MIGNARDISES

**

BUFFET DE DESSERTS (SUPPLÉMENT 3,5€/PERS) (PETITE PIÈCE MONTÉE, ENTREMET
CHOCOLAT, ENTREMET FRUITS, 3 MIGNARDISES, FRUITS FRAIS

Troisième proposition 85€/pers.

Vaisselle, service, nappages, serviettes compris

Boissons, mise en place, débarrassage le lendemain non compris

Vin d'honneur Assortiment somptueux

6 PIÈCES À DÉFINIR, RAJOUT 15€ POUR LES PERSONNES EN PLUS AU VIN D'HONNEUR

ENROULÉ DE CAROTTE AU CRABE ET SES PERLES DE CITRON YUZU
CROMESQUIS DE CANARD CONFIT ET PÉPITE DE FOIE GRAS
VÉRINE DE CAVIAR D'AUBERGINE ET ŒUF A 65°, MOUSSE PARMESAN
TATAKI DE THON ROUGE À L'AIGRE DOUX
MINI BURGER DE SAUMON ET CHÈVRE FRAIS AUX FINES HERBES
MOUILLETTE AUX FINES LAMELLES DE TRUFFE
OPÉRA DE FOIE GRAS PAIN D'ÉPICE ET GELÉE DE POMME
MINI CAROTTE POINTE FROMAGE FRAIS EN FLEUR
CUILLÈRE CHINOISE DE TARTARE DE BŒUF AU CITRON VERT
CROUSTADE D'ESCARGOT ET SON BEURRE PERSILLÉ
MINI CHOUX SAVOYARD

BUFFET D'ENTRÉES CHAUDES & FROIDES

**

CARPACCIO DE BETTERAVES, TATAKI DE BŒUF & ST JACQUES SNAKÉES À L'HUILE
DE NOIX ET GOUTE DE SOJA

**

CANNELLONI DE FOIE GRAS FRAIS MI-CUIT & MAGRET FUMÉ, BRIOCHE MOELLEUSE
& FRAMBOISES

RAVIOLE D'ÉCREVISSES & SON PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER, FARANDOLE DE MINI
LÉGUMES, BEURRE BLANC & CIBOULETTE

**

TOUT COMME UN ROSSINI, FILET DE BŒUF, SON CONFIT CROUSTILLANT,
TRUFFES, FOIE GRAS & ROSACES DE POMME SALARDAISE

FROMAGE TRAVAILLÉ

**

PLATEAU 8 FROMAGES AFFINÉS ET CONDIMENTS

PRÉSENTATION DU GÂTEAU DES MARIÉS + SERVICE À L'ASSIETTE ACCOMPAGNÉ
DE FRUITS FRAIS

MIGNARDISES POUR ACCOMPAGNER LE CAFÉ

A la carte

Propositions cocktail vin d'honneur

Assortiment invétéré 6pièces / 7€ 10pièces / 10€

MINI CROQUE JAMBON CRU ABONDANCE
MINI BURGER BŒUF ET TOMATE CONFITE
CROUSTADE LORRAINE
CAKE PANCETTA OLIVE VERTE
CLUB NORDIK POULET CURRY COCO
VERRINE TARTARE DE LÉGUMES DU VOISIN AU PISTOU
NAVETTE DE LÉGUMES CROQUANTS AU CHÈVRE FRAIS
CANAPÉ DE SAUMON FUMÉ
BROCHETTE DE DIOTS AU CONTÉ
TARTELETTE TAPENADE D'OLIVES NOIRES

Assortiment haut en couleurs 6p / 10€ 10p / 15€

CROUSTADE DE TRUITE FUMÉE PAR NOS SOINS
VERRINE TARTARE TOMATES MOUSSE BURATTA OIGNONS CRISPY
ENROULÉ DE COURGETTE AU CABILLAUD ET PERLES DE BALSAMIQUE
TARTELETTE TOMATE CONFITE ET MINI BOULE DE MOZZARELLA
VERRINE DE TARTARE DE SAUMON CAPPUCCINO ANETH ET CITRON
ARANCINI MOZZARELLA CHORIZO ET GAMBAS ÉPICÉES
MINI POMME DE TERRE FARCIE AU CONFIT DE CANARD
TOAST DE CARPACCIO DE BŒUF ET PARMESAN BASILIC
BUN'S CRISPY DE POULET ET SA SAUCE BARBECUE
NAVETTE AUX FIGUES ET GANACHE DE FOIE GRAS

Assortiment somptueux 6p / 15€ 10p / 20€

ENROULÉ DE CAROTTE AU CRABE ET SES PERLES DE CITRON YUZU
CROMESQUIS DE CANARD CONFIT ET PÉPITE DE FOIE GRAS
VÉRINE DE CAVIAR D'AUBERGINE ET ŒUF A 65°, MOUSSE PARMESAN
TATAKI DE THON ROUGE À L'AIGRE DOUX
MINI BURGER DE SAUMON ET CHÈVRE FRAIS AUX FINES HERBES
MOUILLETTE AUX FINES LAMELLES DE TRUFFE
OPÉRA DE FOIE GRAS PAIN D'ÉPICE ET GELÉE DE POMME
MINI CAROTTE POINTE FROMAGE FRAIS EN FLEUR
CUILLÈRE CHINOISE DE TARTARE DE BŒUF AU CITRON VERT
CROUSTADE D'ESCARGOT ET SON BEURRE PERSILLÉ
MINI CHOUX SAVOYARD

Les + et compléments vin d'honneur

-ASSORTIMENT DE 3 BROCHETTES SUR PRÉSENTOIR

4,5€/PERS (MINI 15 PERSONNES)

(TOMATE CERISE ET BOULE MOZZA ; POMME ET TOMME ; TOMME DE CHÈVRE ET FIGUE ; JAMBON CRU ET REBLOCHON)

-PAIN SURPRISE 50€/PIÈCE

-FINGER FROMAGE DE LA RÉGION (3 VARIÉTÉS)

2,5€/PERS

-COMPOSITION MINI LÉGUMES CROQU' COLORÉS, FLEURS ET CONDIMENTS

4€/PERS

-COMPOSITION CHARCUTERIE DES SALAISONS BAUD (3 VARIÉTÉS)

4,5€/PERS

(POSSIBILITÉ D'INCORPORER SUR DEVIS DES CHARCUTERIES SPÉCIFIQUES, PATA NEGRA, NOIX DE JAMBON, ETC)

-SUR DEMANDE, ANIMATIONS VIN D'HONNEUR.

AUBERGE
DU PELLOUX

Animations vin d'honneur

Les planchas prix d'une portion

PLANCHA FOIE GRAS POÊLÉ ET FRUITS RÔTIS 6€/PERS

MINI-BURGER MINUTE 3.5€/PERS

PLANCHA THON MI-CUIT, LÉGUMES CROQU' AU SOJA 5.5€/PERS

FILET DE CAILLE LAQUÉ À LA PLANCHA ET CRÉMEUX D'AUBERGINE 3€/PERS

PLANCHA DE MINI-BROCHETTE BŒUF OU CANARD GRENAILLES ET ÉPICES DOUCES 3.5€/PERS

RISOTTO TRUFFE ET SAINT-JACQUES SNAKÉES 7€/PERS

PICATTA DE PORC À LA PLANCHA, MARINADE GRAINE DE MOUTARDE 3.5€/PERS

BROCHETTE DE GAMBAS & TOMATE CERISE 3.5€/PERS

BAVETTE DE BŒUF SAISIE ENTIÈRE TRANCHÉE ET CRU À CŒUR, SAUCE TARTARE 4€/PERS

PLANCHA DE LÉGUMES DU SOLEIL JUSTE SAISIS, & SON HUILE VIERGE CITRONNÉE 3€/PERS

BROCHETTE D'AIGUILLETTE DE CANARD AU MIEL, ET ANANAS FRAIS 4€/PERS

AIGUILLETTE DE POULET PANÉ & SAUCE SPICY 3.5€/PERS

Les woks

WOK DE CREVETTE COCO CURRY ET COURGETTE 3.5€/PERS

WOK DE POULET SOJA CAROTTE PIMENT D'ESPELETTE ET CHAMPIGNONS NOIRS 4.5€/PERS

WOK DE GAMBAS MIEL LARD FUMÉ ET PÉTALES DE TOMATES CONFITES 3.5€/PERS

WOK DE SAUMON CRU ET FUMÉ, CRÈME FRAÎCHE FINES HERBES ET PATATE DOUCE 4.5€/PERS

WOK DE LÉGUMES DU SOLEIL AUX ÉPICES DOUCES 4€/PERS

WOK DE COURGETTE ET CHAMPIGNONS AU CURCUMA, PORC AU GINGEMBRE 4.5€/PERS

Animations froides

DÉCOUPE DE JAMBON CRU DU COIN 6€/100GR
JAMBON IBÉRIQUE 15€/100GR
ACCOMPAGNÉ DE BROCHETTES DE BILLES DE MELON

DÉCOUPE DE CHORIZO IBÉRIQUE 6€/100GR

LES GUILLOTINES À SAUCISSON 6€/SAUCISSON

ATELIER SUSHI A LA COUPE PRIX SELON NOMBRE ET POISSON

TATAKI DE BŒUF SÉSAME ET SOJA 4€/100GR

DÉCOUPE DE SAUMON OU TRUITE FUMÉE AVEC PAIN ET BEURRE
D'ESPELETTE 6€/100GR

Les risottos portion 180 gr

RISOTTO CHORIZO SALAISONS BAUD & MOZZARELLA D'ALLONZIER 4.5€/PERS

RISOTTO SOT L'Y LAISSE DE POULET, TROMPETTE & FINES HERBES 4.5€/PERS

RISOTTO SAVOYARD REBLOCHON & LARD FUMÉ AUX BAIES DE GENIÈVRE 4€/PERS

RISOTTO DE NOIX DE PÉTONCLE & TOMATES CONFITES 5.5€/PERS

Autre

BAR SAVOYARD (FONDUE ; RACLETTE ; TARTIFLETTE) DE 2 À 8€/PERS SELON QUANTITÉ

BUGNES D'ANTAN 3.5€/PERS

VELOUTÉS & SOUPES CHAUDES OU FROIDES (BUTTERNUT ET ÉCLATS DE NOISETTE ; SOUPE
À L'OIGNON ; SOUPE DE TOMATE RAFRAICHIE) 3€/PERS

TEMPURA DE CREVETTE OU GAMBAS 3.5€/PERS

TEMPURA DE LÉGUMES DE SAISON, MAYONNAISE ALLÉGÉE 2.5€/PERS

ACCRAIS DE MORUE, AÏOLI DE TOMATES 2.5€/PERS

Menu 1 22€/pers

BUFFET D'ENTRÉES FROIDES AUX ACCENTS DU TERROIR

**

TARTE FINE DE LÉGUMES AU PARMESAN, BOUQUET DE JEUNES POUSSÉS, FRUITS SECS ET DÉS DE TRUITE FUMÉE

**

TARTARE DE LÉGUMES AU CHÈVRE FRAIS, BURRATINA AU PESTO AMANDES GRILLÉES ET TOMATES CONFITES

**

TERRINE DE VOLAILLE À L'ESTRAGON ET CITRON CONFIT, CHANTILLY AUX OIGNONS ET COURGETTE EN CARPACCIO

ENROULÉ DE POULET FARCI À LA TOMATE CONFITE ET BASILIC, SON JUS FIN, GRATIN DAUPHINOIS, CAROTTE FANE RÔTIE

**

MOUSSELINE DE BROCHET ET SAUMON EN CROUTE FEUILLETÉE, PIPERADE DE LÉGUMES ET FENOUIL

**

TOURNEDOS DE PORC ENROULÉ AU LARD, JUS AU THYM, RISOTTO A L'ABONDANCE ET TOMATE ROMA RÔTIE

PLATEAU DE FROMAGE

ENTREMET CROQUANT CHOCOLAT OU FRAISIER

**

ASSORTIMENT DE 3 MIGNARDISES (TARTELETTE CITRON MERINGUÉE, VERRINE DE FRUITS FRAIS, MINI MOELLEUX CHOCOLAT)

**

BUFFET DESSERT (SUPPLÉMENT 5,5€/PERS) (PETITE PIÈCE MONTÉE, ENTREMET CHOCOLAT, ENTREMET FRUITS, 3 MIGNARDISES, FRUITS FRAIS)

Menu 2 35€/p

BUFFET D'ENTRÉES FROIDES AUX ACCENTS DU TERROIR

**

TATAKI DE THON ROUGE, SABLÉ CROQUANT AUX GRAINES, CHÈVRE FRAIS & SES
POINTES DE LÉGUMES

**

ENROULÉ DE COURGETTES & TARTARE DE TRUITE, MINI PAVÉ DE TRUITE FUMÉ,
CROUSTADE DE POMELOS & SA CHANTILLY

**

GASPACHO & TARTARE DE TOMATES ANCIENNES, CAPPUCCHINO DE NOISETTES,
CROMESQUIS DE CANARD & SA PÉPITE DE FOIE GRAS

POITRINE DE PORC FERMIER CONFITE AU MIEL, PRESSA CARAMÉLISÉE, TIAN DE
LÉGUMES DU SOLEIL & POMMES DE TERRE

**

FILET DE CANETTE DES DOMBES À L'ESTRAGON, RÂPÉ DE POMMES DE TERRE &
CÈLERI RAVE, MINI LÉGUMES DU SOLEIL CONFITS

**

PAVÉ DE TRUITE DE SAVOIE, RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE PARFUMÉ AU CITRON,
LÉGUMES VERTS & CRUMBLE AU GINGEMBRE

FROMAGE TRAVAILLÉ

**

PLATEAU 5 FROMAGES AFFINÉS

ENTREMET CHOCOLAT OU AUX FRUITS & 3 MIGNARDISES

**

BUFFET DE DESSERTS (SUPPLÉMENT 3,5€/PERS) (PETITE PIÈCE MONTÉE, ENTREMET
CHOCOLAT, ENTREMET FRUITS, 3 MIGNARDISES, FRUITS FRAIS

Menu 3 50€/p

BUFFET D'ENTRÉES CHAUDES & FROIDES

**

CARPACCIO DE BETTERAVES, TATAKI DE BŒUF & ST JACQUES SNAKÉES À L'HUILE
DE NOIX ET GOUTE DE SOJA

**

CANNELLONI DE FOIE GRAS FRAIS MI-CUIT & MAGRET FUMÉ, BRIOCHE MOELLEUSE
& FRAMBOISES

RAVIOLE D'ÉCREVISSES & SON PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER, FARANDOLE DE MINI
LÉGUMES, BEURRE BLANC & CIBOULETTE

**

TOUT COMME UN ROSSINI, FILET DE BŒUF, SON CONFIT CROUSTILLANT,
TRUFFES, FOIE GRAS & ROSACES DE POMME SARLADAISE

FROMAGE TRAVAILLÉ

**

PLATEAU 8 FROMAGES AFFINÉS ET CONDIMENTS

PRÉSENTATION DU GÂTEAU DES MARIÉS + SERVICE À L'ASSIETTE ACCOMPAGNÉ
DE FRUITS FRAIS

MIGNARDISES POUR ACCOMPAGNER LE CAFÉ

AUBERGE
DU PELLOUX

Services additionnels

- SERVICE VIN D'HONNEUR : 2,5€/PERS
- SERVICE REPAS : 7.5€/PERS
- SERVEUR DE GARDE FIN DE SOIRÉE : À L'UNITÉ 200€/SERVEUR
- NAPPAGE ET SERVIETTE : 3,6€/PERS
- VAISSELLE VIN D'HONNEUR : 2 VERRES 1,6€/PERS
- VAISSELLE REPAS : 2 JEU DE COUVERT, 4 ASSIETTES, 3 VERRES 7.5€/PERS
- DRESSAGE ART DE TABLE ET NAPPAGES : 2.5€/PERS
- INSTALLATION TABLES & CHAISES + ART DE TABLE & NAPPAGES : 4.5€/PERS
- DÉBARRASSAGE COMPLET DE LA TABLE (ART DE TABLE ; NAPPES ; DÉCORATION ; DÉCHETS) : 2.5€/PERS
- DÉMONTAGE DE LA SALLE ET DÉBARRASSAGE COMPLET DE LA TABLE (SANS NETTOYAGE SALLE & SANITAIRES) : 4€/PERS
- NETTOYAGE SOLS INTÉRIEURS (HORS SANITAIRES) : FORFAIT A 240€
- ÉVACUATION DES VIDES (BOUTEILLES EN VERRE FOURNIS PAR VOS SOINS) : FORFAIT 80€
- FORFAIT KILOMÉTRIQUE : À DÉFINIR
- DÉGUSTATION OFFERTE AU SEIN DE NOS LOCAUX POUR LE COUPLE DE MARIÉS SI PROMESSE D'ENGAGEMENT À NOS CÔTÉS.