





NOTRE AUBERGE

Situé à Villy-le-Peloux, entre Annecy et Genève, nous sommes spécialisés dans la restauration et le service traiteur. Nous nous engageons à fournir une cuisine authentique et de qualité, en mettant l'accent sur l'utilisation de produits locaux et de saison. Fort de plus de 14 ans d'expérience, nous saurons tout mettre en œuvre pour que votre événement soit une réussite.

Nous avons à cœur de travailler la majorité de nos événements sur mesure afin de répondre à toute demande (thème, couleur, budget, personnalisation...)

Tous nos tarifs sont en hors-taxes

COCKTAIL DÉJEUNATOIRES & DINATOIRES

Apéritif & petites pièces



- Formule 8 pièces classiques : 13€

(3 pièces froides + 3 pièces chaudes + 2 pièces sucrées)

Idéal pour un cocktail entre 45min & 1h

- Formule 12 pièces classiques : 17€

(6 pièces froides + 4 pièces chaudes + 2 pièces sucrées)

Idéal pour un cocktail entre 1h & 1h30

- Formule 15 pièces classiques : 22€

(7 pièces froides + 4 pièces chaudes + 4 pièces sucrées)

Idéal pour un cocktail entre 1h30 & 2h30

Vous pouvez compléter vos cocktail avec :

- * Des planches apéritives

- * Des plaques Snacks

- * Des animations show cooking

- * Un forfait boisson

- * Du nappage, de la verrerie et du service

Les pièces apéritives sont également disponibles à l'unité afin de créer un panache de tous les assortiments cf-p4



Assortiment Classique

Froid : 1,6€/pièce

- Tartelette tomates confites & burrata
- Tartelette olives noires & vertes
- Pancakes, jambon cru & chèvre frais
- Verrine de ratatouille rafraîchie & mousse noisettes
- Verrine de velouté de courgette en cappuccino de piment fumé
- Brioche de jambon cru, beurre & moutarde
- Mini chou poulet & mayonnaise
- Canapé diot, abondance & pomme verte
- Opéra de saumon & chèvre frais à l'aneth
- Pic tataki de saumon au sésame & feuille de riz
- Tuile curry, crevette & soja

Chaud : 1,8€/pièce

- Mini quiche lorraine
- Mini burger pulled pork
- Mini burger de boeuf & abondance
- Mini croque monsieur
- Mini croziflette à croquer
- Tarte flan & reblochon
- Cassolette de piperade & oeuf moelleux
- Crocaccia tomate, mozza & roquette

Assortiment Élégance

Froid : 2,6€/pièce

- Tartelette fromage frais, fines herbes & truite fumée
- Tuile craquante de tartare de boeuf & mousse soja
- Cornets croustillant, tartare de truite & perles de citron
- Verrine de tartare de tomate & chantilly burrata
- Blinis wasabi, thon rouge & mayo aux graines
- Mini chou, truite fumée, mousse citron et ses perles
- Sablé tomme, polenta & porcayou
- Mini opéra de foie gras & framboise
- Pic tataki de thon rouge au sésame & wasabi sur son crackers de graines
- Gâteau roulé de betterave & crevette

Chaud : 2,8€/pièce

- Mini quiche truite fumée & échalote
- Mini burger foie gras & fruits rôtis
- Mini burger de saumon, curry & estragon
- Mini croque truffe, mascarpone & truite fumée
- Croziflette butternut & truite fumée
- Cassolette oeuf parfait & morilles
- Crocaccia mascarpone & jambon cru
- Canapé de cromesquis de canard au foie gras

Assortiment Sucré : 1,6€/pièce

- Financier pistache
- Tiramisu framboise & spéculoos
- Tartelette citron meringuée
- Mini moelleux chocolat, coeur beurre salé
- Moelleux noix de pécan
- Compotée de pomme & crumble
- Trio de fruits exotiques en tartare
- Mini tarte aux noix
- Croquant 2 chocolats
- Tartelette chocolat framboise
- Mini tarte amandine aux myrtille
- Mini gâteau roulé mangue & passion
- Mini tarte au flan vanille
- Sablé pomme tatin

Assortiment Végan / Végétarien : 1,8€/pièce

- Panacotta noisettes & son houmous
- Rond de carotte, miel, cumin & tomates confites
- Caviar de saison & son granola au beurre salé
- Brochette de légumes de saison
- Tapioca soufflé, tartare de betterave au nori et soja
- Croqu' asperge au sésame & wasabi
- Taboulé végétal de pointes de choux
- Canapé de concombre & guacamole



LES SHOWS COOKING

Les découpes : 7€/pers

- Jambon cru du coin & pickles de légumes
- Truite de Savoie fumée, pain au maïs & citron yuzu
- Ceviché de dorade, citron jaune, vert et cacahuète
- Gravlax de boeuf au pesto
- Foie gras frais maison, pain d'épices & confit de fruit (sup 3€)

Les Savoyardes : 7€/pers

- Bar à fondue moitié/moitié, porcayou & croûtons grillés
- Bar à raclette : écrasé de pomme de terre au boeuf séché & pickles
- Croque raclette jambon truffé
- Miche de pain tartiflette, lard fumé, oignon crispy & mousse reblochon
- Wok de diots au vin blanc & crozet
- Baguette de chair de diot snacké
- Velouté de pomme de terre, noix de jambon, abondance & crouton
- Tomme blanche aux fines herbes, carotte & ratte en aigre doux

A la plancha ou au braséro : 8€/pers

Côté poisson :

- Saint-Jacques, crème de pois frais & ses perles
- Gambas au jet 7-4, mange tout & fenouil
- Tentacule de Poulpe en ailsil, sarrazin & piquillos
- Dorade snackée saveur miso, salade d'algues & sésame
- Tataki de thon rouge, condiment minestrone gingembre, citronnelle

Côté viande :

- Foie gras chaud, compotée de pomme & chips pain épices (sup 2€)
- Tataki de boeuf mariné au pesto et chimichurri
- Aiguillette de Poulet au paprika fumé & sauce bbq
- Magret de canard en aigre doux
- Secreto de porc ibérique au thym & coulis de poivron
- Galette kefta sauce yaourt & citron persil plat

Côté végan / végétarien :

- Légumes grillés, sauce fromage frais & fines herbes
- Mini focaccia pesto mascarpone tomate cerise
- Pitta chèvre frais & légumes croqu'
- Soupe miso et tofu, fenouil & mange tout
- Beignet de seitan, pomme de terres, carotte & poireau, houmous de patate douce
- Falafel, houmous & tahini
- Soupe laska & tofu picanti

Côté sucré :

- Ananas et banane flambée au rhum, caramel d'épices
- Bar à crêpe & ses bocconcini gourmand
- Bar à cake & brioche praline
- Bar à bugnes, sucre glace & sauce chocolat
- Merveille, sucre roux & caramel beurre salé
- Fontaine chocolat, guimauve et fruits frais
- Bar à pop corn & ses toppings (caramel beurre salé, chocolat, pomme génépi)

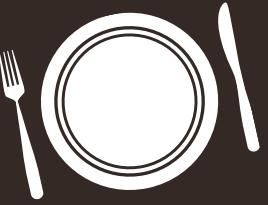
LES PLANCHES APÉRITIVES

8,5€/pers

- Mixt de charcuterie, fromage, légumes & fruits
- Charcuterie, fromage & condiments pickles
- Légumes croqu' & fruits croqu'
- Les tapenades de légumes, gresin & pain grillé
- Huile d'olive extra vierge, parmesan, focaccia & burrata au pesto
- La butter board : beurre espelette, chorizo, figue, pomme fleur, oignon & miel
- Huile vierge, houmous aux légumes, pain naan & caviar aubergine au zaatar
- Truite & saumon fumés, beurre citron, sardines à l'huile, rillette de thon & crevette mayo (sup 3€)

LES JOURNÉES D'ÉTUDES

Les menus



Menu n°1 - 18€/pers

- * Mousse de truite et cabillaud aux fines herbes, bouquet d'herbes & sauce tartare
- * Tartelette de tartare de légumes de saison, pesto de roquette & parmesan
- * Velouté de saison, oeuf parfait & cappuccino de noisettes

- * Filet de julienne en croûte d'olive, poêlée de pointes de choux, beurre blanc au citron
- * Filet de porc à la moutarde à l'ancienne, gratin & carotte jaune
- * Ballotine de poulet panée à l'abondance, écrasé de pomme de terre et ratatouille de saison

- * Tarte au flan vanille
- * Craquant amande myrtilles
- * Pomme tatin, caramel beurre salé



Menu n°2 - 26€/pers

- * Carpaccio de tomates, tartare de dorade "Agrumes et son crémeux"
- * Gourmandise de melon & jambon cru "Liqueur de menthe, tomate cerise et ricotta"
- * Cheesecake de chèvre frais & gravlax de truite "Poivron grillé, huile citronnée"
- * Tarte fine de graines, houmous de petit pois "Carotte, courgette et aubergine grillée, pesto de saison"

- * Boeuf moelleux au vin rouge "Gratin dauphinois & carotte botte"
- * Pavé de truite au beurre blanc, ciboulette et curcuma "Risotto vénéré & tomate cerise"
- * Ballotine de poulet en farce de poivron et olive "Grenailles & caviar d'aubergine"
- * Risotto coco aux champignons noir "Shiitake & noisette"

- * Tartare de fruits exotiques, gâteau de Savoie fourré à la mangue, crémeux yuzu
- * Tartelette citron meringuée de son écorce, coulis clémentine
- * Finger tout chocolat, biscuit craquant, et noisettes grillées
- * Dôme abricot verveine, son carpaccio, coulis thym citron, tuile de miel
- * Millefeuille de pomme, poire & butternut au miel de montagnes, crémeux fromage blanc & croustille de pain d'épices





LES JOURNÉES D'ÉTUDES

Les buffets

Les choix sont disponibles sur demande dans nos books buffets

Printemps / Été ou Automne / Hiver



Il est possible d'ajouter des unités en supplément à votre buffet

Formule n°1 : 16 €

- * 2 choix de salades
- * 1 plat viande ou poisson froid
- * 2 choix de desserts

Formule n°2 : 22 €

- * 3 choix de salades
- * 1 plat viande froid
- * 1 plat poisson froid
- * 2 desserts

Formule n°3 : 26 €

- * 3 choix de salades
- * 1 plat viande chaud
- * 1 plat poisson chaud
- * 2 desserts

Services Additionnels pour vos menus et buffets

Vous pouvez accompagner votre menu de :

Forfait apéritif & boissons repas : **6€/pers**

- * Un kir et 2 réduits salés
- * Un verre de vin blanc ou rouge
- * Eau plate en carafe et eau minérale gazeuse
- * Café

Forfait apéritif & boissons repas : **11€/pers**

- * Un kir pétillant et 2 réduits salés
- * 2 verres de vin blanc ou rouge
- * Eau minérales plate & gazeuse
- * Café

Vaisselle de gamme classique : **4€/pers**

3 assiettes, 1 jeu de couverts, 1 verre à vin et 1 verre à eau/pers

Prestation de service sur place : **8€/pers**

Formule Café d'accueil et pause gourmande :

Café d'accueil et pause gourmande : **6€/pers**

- * Café, thé, infusion
- * Jus de pomme et jus de poire
- * Eaux minérales (plate et gazeuse)

* 2 mini viennoiserie/pers ou 2 mignardises/pers
Fourni avec contenants jetables biodégradable, sucre et touillette

Possibilité d'ajouter des fruits de saison : **7€/pers**



LES FORFAITS BOISSONS

Apéritifs

Forfait Boisson n°1 **15€/pers**

- Kit Eaux minérales Plate & Gazeuse, Jus de fruit 1 bouteille pour 3 personnes
- Vin blanc & rouge de Savoie (Exemples : Chasselas & Gamaret)
1 bouteille pour 3 personnes
- Crémant de Savoie 1 bouteille pour 6 personnes

Forfait Boisson n°2 **22€/pers**

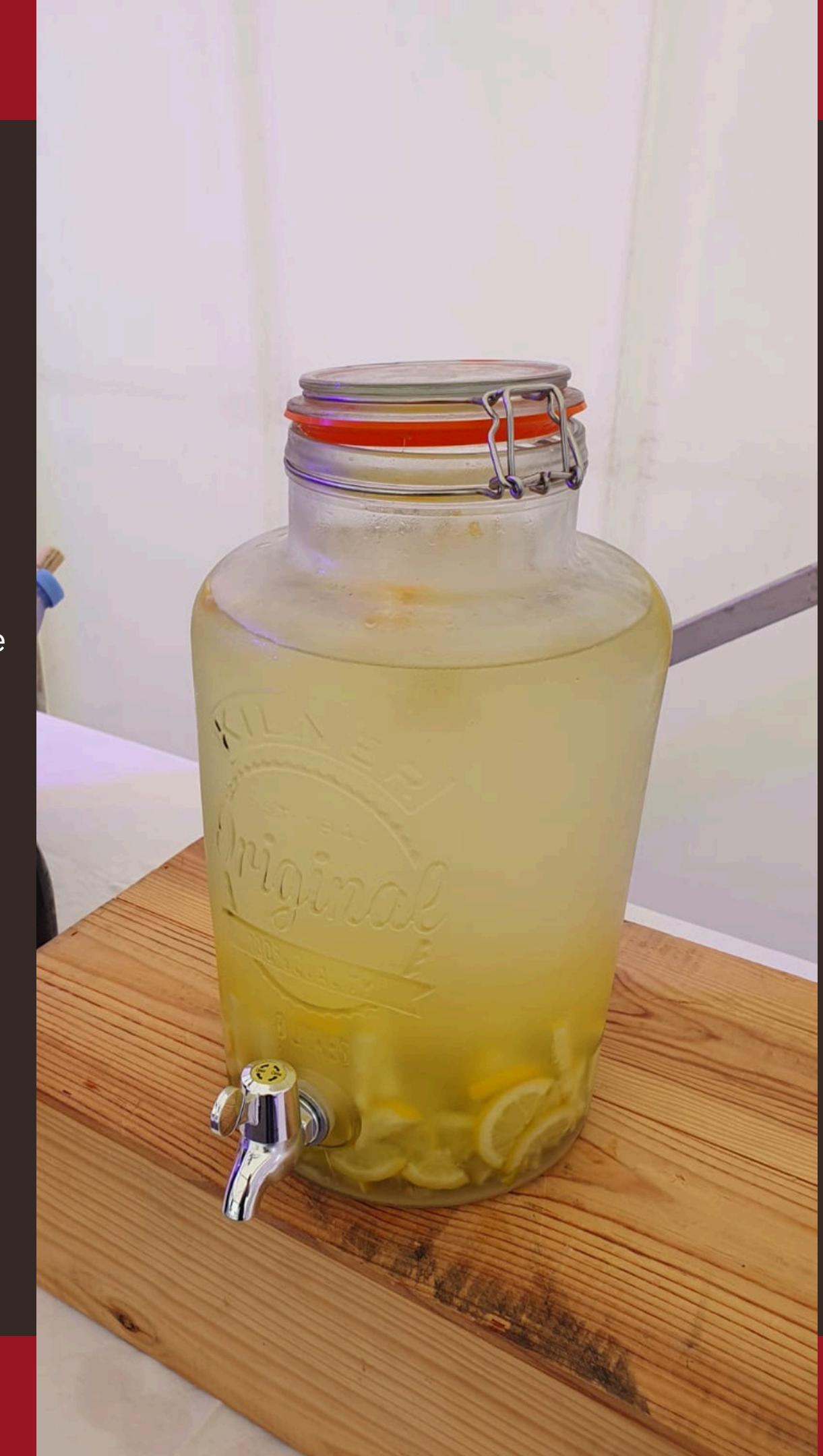
- Kit Eaux minérales Plate & Gazeuse, Jus de fruit 1 bouteille pour 3 personnes
- Vin blanc, rouge milieu de gamme (Exemples : Saint-Véran-Vieille-Vigne, Crozes hermitage)
1 bouteille pour 3 personnes
- Crémant de Savoie 1 bouteille pour 6 personnes

Toutes les boissons sont aussi disponibles à la bouteille

Forfait Boisson n°3 **32€/pers**

- Kit Eaux minérales Plate & Gazeuse, Jus de fruit 1 bouteille pour 3 personnes
- Vin blanc, rouge milieu de gamme (Exemples : Saint-Véran-Vieille-Vigne, Saint-Joseph ou équivalent : loire, bordelais, bourgogne)
1 bouteille pour 3 personnes
- Champagne 1 bouteille pour 6 personnes

Toutes les boissons sont aussi disponibles à la bouteille



LES FORFAITS BOISSONS

Repas

Forfait Boisson n°1 **19€/pers**

- 1 Kir au pétillant de Savoie
- Kit Eaux minérales Plate & Gazeuse, Jus de fruit
1 bouteille pour 3 personnes
- 1 bouteille de vin blanc de Savoie (Exemple : Chasselas) et/ou 1 bouteille de vin rouge de Savoie (Exemple : Gamaret)
1 bouteille pour 3 personnes
- Café, thé, infusion
- 1 coupe de Crémant de Savoie

Toutes les boissons sont aussi disponibles à la bouteille

Forfait Boisson n°2 **32€/pers**

- 1 Kir au pétillant de Savoie
- Kit Eaux minérales Plate & Gazeuse, Jus de fruit
1 bouteille pour 3 personnes
- 1 bouteille de vin blanc pour 6 personnes avec l'entrée (Exemples : Saint-Véran-Vieille-Vigne, Saint-Joseph)
- 1 bouteille de vin rouge pour 4 personnes avec le plat (Exemples : Crozes Hermitage)
- Café, thé, infusion
- 1 coupe de Champagne

Toutes les boissons sont aussi disponibles à la bouteille



RÉUNIONS - PLATEAUX REPAS



Formules de la semaine

Menu changeant toutes les semaines

Plateau n° 1 - Le duo

Froid : Grande Salade + Dessert - **15,90€***

Chaud : Plat chaud + Dessert - **18,50€***

Plateau n° 2 - Le trio

Froid : Entrée, Plat, Dessert ou Plat, Fromage, Dessert - **19,90€***

Chaud : Entrée, Plat, Dessert ou Plat, Fromage, Dessert - **22,50€***

Plateau n° 3 - Le quatuor

Froid : Entrée, Plat, Fromage, Dessert - **22,90€***

Chaud : Entrée, Plat, Fromage, Dessert - **25,50€***



* Comprenant : couverts, pain, serviettes, livraison adapté (en chaud ou froid) dans secteurs définis & nettoyage des bocaux à rendre sales

RÉUNIONS - PLATEAUX REPAS

Plateau n° 1 - Nos classiques - 18€

- * Coleslaw de saison
- * Filet de poulet sauce miel moutarde & salade de pommes de terre
- * Abondance
- * Moelleux chocolat fruits secs
- * Boule de pain et couverts

Plateau n° 2 - En Toute Élégance - 22€

- * Terrine de poisson au curcuma, salade de betterave
- * Filet de poulet en aigre doux, boulgour aux herbes & fromage frais
- * Tomme & reblochon
- * Mousse mangue passion, croustille de pain d'épices
- * Boule de pain et couverts

Plateau n° 3 - Simple & Raffiné - 28€

- * Cheesecake de truite, gravlax et chèvre frais
- * Omble chevalier, crème fouettée aux fines herbes & ratatouille rafraîchie
- * Chèvre frais au miel & noix
- * Tiramisu framboises & spéculoos
- * Boule de pain et couverts

Plateau n° 4 - Plaisir - 31€

- * Foie gras & son chutney
- * Rôti de boeuf, ketchup maison & petit épeautre gourmand
- * Comté affiné & bleu
- * Tartelette flan vanille pistache
- * Boule de pain et couverts





41, rue du centre
74350 Villy-le-Pelloux

04 50 08 72 62

contact.aubergedupelloux@gmail.com

www.auberge-du-pelloux.com

