



# Carte

Buffet Printemps - Été

2024



*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*

# Salades

Taboulé libanais (boulgour, persil plat, citron, fromage frais, poivron vert)

\*\*\*\*\*

Râpé de carottes couleur de Savoie , vinaigrette agrumes

\*\*\*\*\*

Salade de penne savoyarde , lard , oeuf , abondance et fines herbes

\*\*\*\*\*

Macédoine de légumes maison, mayonnaise miel fines herbes

\*\*\*\*\*

Comme une piémontaise pomme de terre, brocolis, épinard, tomates cerises,  
saucisse, abondance, oeuf, cornichon, persil plat

\*\*\*\*\*

Salade de quinoa gourmand, endive, concombre, bleu, noix chèvre affinée et  
avocat

\*\*\*\*\*

Salade de riz complet niçoise (oeuf, olive, câpre, anchois, haricot, thon...)

\*\*\*\*\*

Ratatouille rafraîchie au chèvre frais et ciboulette

\*\*\*\*\*

Salade de penne au pesto, chou fleur et dés de jambon

\*\*\*\*\*

Coleslaw maison (carotte chou pomme, céleri et betterave )

\*\*\*\*\*

Salade de betterave à l'huile de noix, échalotes et mozza

\*\*\*\*\*

Salade de pois chiche, lentilles, pomme, orange et fenouil

\*\*\*\*\*

Salade de crozet, betterave noix et chèvre

\*\*\*\*\*

Salade tomates et burrata, semoule complète

\*\*\*\*\*

Salade de tomates cerises à l'huile vierge, tomme de Savoie et noisettes  
concassées

\*\*\*\*\*

Salade chou blanc, wakamé, nori et vinaigre de riz sauce soja

\*\*\*\*\*

Tagliatelle de carotte, céleri et courgette, vinaigrette mangue et poulet grillé

# Les charcuteries et les Terrines

(supplément de 4€/personnes)

Terrine maison et confit d'oignon

\*\*\*\*\*

Assortiment de trois charcuteries des Salaisons artisanales Baud

\*\*\*\*\*

Terrine de poisson blanc, sauce raifort

\*\*\*\*\*

Pâté croûte maison aux myrtilles et chutney d'échalotes

\*\*\*\*\*

Quiche poitrine fumée ou poireau saumon au chèvre frais épinard

\*\*\*\*\*

## Plats

### Viande/Poisson froid & leurs sauces

Poulet rôti froid, mayonnaise au curcuma et gingembre

\*\*\*\*\*

Rôti de porc au pesto , mayonnaise miel graine de moutarde

\*\*\*\*\*

Filet de poulet poché, fromage blanc citron fines herbes

\*\*\*\*\*

Emincé de dinde au curcuma, olive et tomates confites

\*\*\*\*\*

Poitrine de veau roulée en persillade

\*\*\*\*\*

Echine de porcelet miel cognac

\*\*\*\*\*

Rôti de Boeuf sauce barbecue maison

\*\*\*\*\*

Mousseline de cabillaud au curry et brocolis

\*\*\*\*\*

Mi cuit de saumon, fromage blanc aneth

\*\*\*\*\*

Salade d'encornet seiche et poulpe, oignon, tomates confites, grenade, avocat

## Viande/Poisson chaud & leurs sauces

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

Carré de porc braisé, gratin dauphinois et carotte

\*\*\*\*\*

Paleron de boeuf à 68 sauce vin rouge , pommes grenailles

\*\*\*\*\*

Enroulé de poulet en farce de fines herbes, printanières de légumes

\*\*\*\*\*

Emincé de poulet colombo, riz complet, patate douce

\*\*\*\*\*

Mignon de porc aux champignons, purée

\*\*\*\*\*

Cassolette de joue de lotte au chorizo et ciboulette

\*\*\*\*\*

Epaule d'agneau au citron confit, taboulé tiède aux fruits secs

\*\*\*\*\*

Pavé de truite de Savoie, minestrone de légumes

\*\*\*\*\*

Dorade royale grillée thym citron et fregola aux petits légumes

\*\*\*\*\*

Sardines snackées condiment grenobloise et riz complet

### Variantes végétariennes :

Crumble de légumes au lait végétal et fruit secs

\*\*\*\*\*

Clafoutis de tomate au bleu

\*\*\*\*\*

Tortilla, pomme de terre, poivron rouge et oignon

\*\*\*\*\*

Dahl de lentilles rafraichi aux épices douces

\*\*\*\*\*

Galette de pois chiche à l'estragon et copeau de tomette de chèvre frais

## Fromage

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

Ou

Fromage travaillé (chèvre frais fines herbes ; tomme blanche ail des ours , pain de seigle; reblochon fumé) : **3,5€/pers**

Ou

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

\*\*\*\*\*

## Dessert

Gâteau roulé mascarpone sucre muscovado

\*\*\*\*\*

Roulé pâte à tartiner maison

\*\*\*\*\*

Tiramisu framboise spéculoos café

\*\*\*\*\*

Cheesecake caramel beurre salé et compotée de pomme

\*\*\*\*\*

Gâteau de Savoie et salade d'ananas

\*\*\*\*\*

Tarte sablée framboise amande

\*\*\*\*\*

Soupe d'ananas au lait de coco

\*\*\*\*\*

Panacotta au lait d'amande coulis de fraise basilic

\*\*\*\*\*

Salade de fraises au vin rouge / ou de fruits de saison

\*\*\*\*\*

Clafoutis aux myrtilles ou aux fruits de saison

\*\*\*\*\*

Cookies healthy veggy sans gluten

Possibilité de réaliser un gâteau d'anniversaire : supplément en cas  
remplacement dessert du buffet **2€/pers**

Framboisier chocolat blanc

\*\*\*\*\*

Fraisier

\*\*\*\*\*

Craquant chocolat & caramel beurre salé

\*\*\*\*\*

Entremets de fruits exotiques

\*\*\*\*\*

Entremet 2 chocolats et écorce d'orange

\*\*\*\*\*

Craquant cacahuète chocolat

\*\*\*\*\*

Entremet mangue yuzu



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)