



# Carte

Buffet Printemps - Été  
2025



*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 israélien (*orzo, persil plat, citron, concombre, tomate, poivron vert*)

\*\*\*\*\*

Râpé de carottes au fromage frais & basilic

\*\*\*\*\*

Salade de crozet savoyard, oeuf, lard, abondance & fines herbes

\*\*\*\*\*

Salade lyonnaise (*oeuf, crouton, lard, comté, frisée, son de moutarde*)

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Salade bowl quinoa, carotte, avocat, concombre, pois chiche

\*\*\*\*\*

Salade de haricot vert niçoise (*oeuf, olive, câpre, anchois, haricot, thon...*)

\*\*\*\*\*

Ratatouille rafraîchie ricotta basilic

\*\*\*\*\*

Salade de penne au pesto, tomates cerises

\*\*\*\*\*

Coleslaw maison miel moutarde (*chou, frisée, choux blanc, carotte jaune*)

\*\*\*\*\*

Salade kascha aux betteraves, échalotes et tomme de Savoie

\*\*\*\*\*

Salade de pois chiche, lentilles, concombre, poivron, olive & féta

\*\*\*\*\*

Tomate, mozza, basilic & balsamique

\*\*\*\*\*

Taboulé de pointes de chou, chia, tournesol & graines de courge

\*\*\*\*\*

Salade de choux chinois nori & crevette

\*\*\*\*\*

Salade César (*romaine, parmesans, crème d'ail, poulet & anchois*)

\*\*\*\*\*

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

## Les charcuteries & les

### Terrines

(supplément de 4€/personnes)

Rillettes maison (*volaille ou saumon*)  
et son confit

\*\*\*\*\*

Assortiment de trois charcuteries des  
Salaisons artisanales Baud

\*\*\*\*\*

Terrine de poisson blanc, coeur de  
saumon sauce tartare

\*\*\*\*\*

Pâté croûte maison pistache

\*\*\*\*\*

Quiche poitrine fumée *ou* poireau  
saumon au chèvre frais épinard

## Plats

### *Viande/Poisson froid & leurs sauces*

Poulet rôti froid, mayonnaise aux  
fines herbes

\*\*\*\*\*

Longe de porc persillée, mayonnaise  
miel, graines de moutarde

\*\*\*\*\*

Filet de poulet en croûte de tomate,  
sauce tartare

\*\*\*\*\*

Emincé de dinde au paprika, sauce  
bbq

\*\*\*\*\*

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 crevette et encornet 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 au  
carottes

\*\*\*\*\*

Boeuf à 68 sauce vin rouge, écrasé  
de pomme de terre

\*\*\*\*\*

Enroulé de poulet en farce olive &  
poivron, ratatouille aux pommes de  
terre

\*\*\*\*\*

Wok de dinde teriyaki, nouille &  
haricot vert

\*\*\*\*\*

Emincé de porc colombo, patate  
douce et 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

\*\*\*\*\*

Sardines snackées à l'arrabiata,  
pomme boulangère

### Variantes végétariennes :

Crumble de légumes au lait végétal  
et fruit secs

\*\*\*\*\*

Clafoutis chèvre courgette

\*\*\*\*\*

Tortilla, pomme de terre, poivron  
rouge et oignon

\*\*\*\*\*

Dahl de pois casser et riz blanc

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

## Desserts

Tarte fines aux pommes & citron

\*\*\*\*\*

Gâteau roulé framboise

\*\*\*\*\*

Roulé pâte à tartiner

\*\*\*\*\*

Tiramisu café

\*\*\*\*\*

Cheesecake caramel beurre salé et  
compotée de pomme

\*\*\*\*\*

Gâteau de Savoie et salade de  
fraises

\*\*\*\*\*

Tarte amandine à l'ananas

\*\*\*\*\*

Carottes cakes chocolat avoine

\*\*\*\*\*

Cake chocolat banane

\*\*\*\*\*

Salade de fraises & 4/4

\*\*\*\*\*

Clafoutis aux nectarines

\*\*\*\*\*

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)