



Catalogue

Mariage 2025



AUBERGE
DU PELLOUX

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 vous proposons un service traiteur complet, du vin d'honneur au brunch de retour de noces.

Nous travaillerons ensemble, 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.

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.

En ce qui concerne 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'autres services complémentaires, chapiteaux ; chauffages ; tireuses à bière ; 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.

À la Carte - Vin d'honneur

Pièces froides

Assortiment Classique - 1,5€/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

Briochette 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

Assortiment Élégance - 2,5€/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



Pièces chaudes

Assortiment Classique - 1,7€/pièce

- Mini quiche lorraine
- Mini burger pulled pork, pain noir aux graines
- 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 - 2,7€/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 croustilles de canard au foie gras

Pièces Végan/Végétarienne - 1,7€/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

Complétez votre Vin d'honneur d'une jolie planche affinée

Planche apéritive - 8,5€/personne

- 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, rilette de thon & crevette mayo (*sup 3€*)

Ajoutez une note sucrée à votre vin d'honneur

Assortiment Sucré - 1,5€/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

Animation & Show 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 cacachuète
- 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
- Poêlée de Gambas au jet 7-4, mange tout & fenouil
- Tentacule de Poulpe en ailsil, sarrazin & piquillos
- Dorade snackée saveur miso, saladine 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 Végé

- 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 boccing 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 topping (caramel beurre salé, chocolat, pomme génépi)

À la Carte - Menus

Menu n° 1 - Nos classiques à nous, qu'on aime autant faire que manger - **28€**

- * 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"



Menu n° 2 - En toute élégance - 40€

- * Nougat de foie gras au miel & fruits secs
"Chutney & croustille de pain d'épices"
- * Tomate verte farcie de piperade, carpaccio de thon rouge
"Sésame, condiment kumquat"
- * Raviole de homard, crème de coraux & saladin d'herbes
"Perles de citron, tuile de seiche "
- * Tarte fine de rouget et foie gras chaud
"Fondue de poivron, jus tranché à l'huile de noisettes"
- * Pressé de tomates anciennes & tofu mariné
"Crèmeux de petit pois, tuile à l'ail noir"

- * Filet de canard rosé au miso
"Purée d'épinard & tomate farcie de risotto"
- * Pavé de maigre rôti, jus d'une arrabiata
"Cromesquis de pomme de terre, aubergine rôtie & artichaut"
- * Quasi de veau fermier, jus corsé
"Risotto d'épeautre et millefeuille de courgette"
- * Wellington de boeuf
"Écrasé à la fleur de thym"
- * Raviole de seitan aux morilles, poireaux & carottes
"Condiment de pointes de choux & galette de lentilles"



Menu n° 3 – Finesse, Minimalisme & Grand Plaisir – 55€

* Boule de pain aux châtaignes d'accueil

"Beurre composé & une pièce apéritive de bienvenue

* Crémeux de petit pois, cromesquis de foie gras

"Pain d'épices"

* Raviole de homard

"Bouillon miso & sa chips"

* Pithivier de boeuf wellington

"Truffes, foie gras & petit légumes"

* Buffet gourmand de moyens desserts individuels

"Finger deux chocolats, tiramisu framboise liqueur de menthe, tartelette citron meringué, verrine de fruits exotiques, gâteau de Savoie crémeux chocolat blanc"



Les desserts

Les tartes - 3€/pers

Amandine

Framboise, chocolat blanc

Fines au pommes & citron

Fraise vanille

Clafoutis nectarines

Flan pistache

Tout chocolat

Chocolat noisettes

Mangue ananas & yuzu

Chocolat banane & noix de pécan

Citron meringué

Caramel & fruits secs

Beurre salé & cacahuète

Pâte à tartiner & marron confit

Les entremets - 4,5€/part

Framboisier chocolat blanc sur génoise

Fraisier (biscuit financier noisettes & son crémeux)

Craquant chocolat caramel beurre salé

Entremet trio exotiques (biscuit madeleine & espelette)

Millefeuille deux chocolat

Mangue, yuzu (biscuit amande, crémeux mangue, son tare au yuzu & mousse thé vert)

Miroir tout chocolat (esprit forêt noire à l'amarena, biscuit sablé)

Demie sphère, poire vanille, miroir mangue

Dessert à l'assiette - 7€/pers

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

Mignardises sucrées - 1,5€/pièce

Vous avez la possibilité de créer votre pièce montée de mignardises en faisant

vos choix à la page 6

Formule Enfant

Formule enfant tout compris

Plat unique, dessert, vaisselle & verres

18,00 €/enfant

Plat unique

12,00 € /enfant

Demi menu comme les adultes

Moitié du prix du menu adulte

*EXEMPLE DE PLAT UNIQUE : Burger & pommes de terre grenailles, lasagne,
tartiflette, poulet à la crème & riz...*

Les Boissons

A la carte

Les boissons alcoolisées

- Bière Blonde (30L) ou Blanche (20L) Météor ou Brasseurs Savoyards... **6€/L**
Facturé au Fût de 20 ou 30 L
- Cocktail à partager : Framboisine, Punch exotique, Sangria, Soupe pétillante aux agrumes..... **12€/L**
- Vin local des Vignes de Féchy..... **14€/Bouteille**
Blanc : Chasselas ou Chardonnay
Rouge : Gamaret
- Vin local Coteaux des girondales Villaz **18€/Bouteille**
Blanc : Jacquièrre ou Altesse
Rouge : Gamaret ou Mondeuse
- Pétillant du coin **22€/Bouteille**
Blanc de Blanc des Vignes de Féchy ou Crémant Maison Courlet
- Vin de Gamme supérieure..... **24€/Bouteille**
Blanc : Saint Véran Vieilles Vignes
Rouge : Crozes Hermitage ou Saint-Joseph
- Boissons fin de soirée : bar de 5 digestifs (whisky, rhum, gin , get , limoncello) , glaçon et accompagnement **11€/Pers**

Les softs

- Eaux minérales plates ou gazeuses..... **6€/Bouteille**
- Jus de Pommes ou Poires du coin..... **6€/Bouteille**
Maison Didier Tissot
- Cocktail à partager : Citronnade, Eau à la framboise, Thé froid maison, Eau citron concombre..... **8€/L**

Forfait Boissons

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

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 Amyot
1 bouteille pour 6 personnes

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

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

Brunch

Brunch n°1 - 15€/pers

Assortiment de 4 Viennoiseries

A raison de 1,5 Viennoiseries par personne

Assortiments de pains spéciaux, beurre &
confiture maison

1 verrine de muesli et fromage blanc au miel du
coin

2 cakes sucrés et 2 salés

Brunch n°2 - 20€/pers

Brioche nature, praline & chocolat

Assortiment de mini viennoiserie

Pancakes

Assortiment de 3 mignardises

Oeuf dur mayonnaise

Verrine salée d'une salade buffet (*panache de 2
possibles*)

Vous pouvez compléter votre brunch par :

- Planche de fromages du coin 4,5€/pers
- Plateau de charcuterie de la Maison Baud 4,5€/pers
- Crevettes, saumon fumé & 2 huitres 8€/pers
- Oeuf brouillé individuel 3,5€/pers

Services additionnels

- Service : **40 à 55€/heure/serveur** en fonction du jour, de l'heure, de l'événement...
Toute heure supplémentaire après minuit sera facturée **60€/heure/serveur**
- Serveur de garde fin de soirée : à l'unité **40€/heure/serveur** jusqu'à 4h
- Nappage : **20€/nappe**
- Serviette : **2€/serviette**
- Vaisselle apéritif / vin d'honneur : 2 verres : **1,6€/pers**
- Vaisselle repas : 2 jeux de couvert, 4 assiettes, 3 verres : **8,9€/pers**
(Possibilité d'un seul jeu de couvert)
- Dressage art de table et nappages : **3€/pers**
- Installation tables & chaises + art de table & nappages : **En fonction du lieu (escaliers, superficie...)**
- Débarrassage complet de la table le lendemain (*art de table ; nappes ; Décoration ; déchets*) : **3€/pers**
- Démontage de la salle et débarrassage complet de la table (*sans nettoyage salle & sanitaires*) : **En fonction du lieu (escaliers, superficie...)**
- Déplacement pour le débarrassage final du lendemain : **En fonction du lieu**
- Nettoyage sols intérieurs (*hors sanitaires*) : forfait à **240€**
- Forfait kilométrique : à définir selon l'endroit



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