

Plateaux repas

Évènement d'entreprise, séminaire, réunion, invités...

Le plateau classique complet (commande la veille) 15€

Entrée + plat viande ou poisson + un bout de fromage du coin + dessert ou salade de fruits de la formule journalière + pain

Le plateau simple (commande 48h à l'avance) 22€

Petites pièces surprises apéritives

Truite de Savoie fumée, râpé de légumes et chèvre frais comme un Bavarois

Magret de canard au miel et baies roses, pommes de terre rôties, et légumes du coin
ou le poisson des chefs au goût du jour

Assortiment de fromages du coin

Fondant au chocolat et fruits frais

Le plateau des gourmands, gourmets (commande 48h à l'avance) 30€

Petites pièces surprises apéritives

Foie gras frais maison et son confit. Brioche moelleuse

Filet de bœuf grillé finement tranché, réduction de vin rouge, échalotte, pommes grenailles confites à la graisse de canard **ou** le poisson des chefs au goût du jour

Assortiment de fromages du coin

Fondant au chocolat et fruits frais



41 rue du centre
74350 Villy-le-Pelloux
RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS
Tél. : +33(0)4 50 08 72 62
Port. : +33(0)6 74 10 44 38
Mail : florent.maitrepierre@gmail.com
www.auberge-du-pelloux.com