



Restaurant - 150 couverts 2 Salons privatifs - 20 à 100 personnes

N'hésiter pas à nous consulter pour toutes vos demandes



RD 992, 01350 LAVOURS 04 79 42 41 18 auberge.paillere@gmail.com



Localisation

L'Auberge de la Paillère est situé entre Savoie et Ain. Proche du Grand Colombier, du Lac du Bouget et au bord du Rhône.





Pièces Cocktails et Vin d'Honneur

Choix à la carte 4 pièces - 10€/personne 8 pièces - 14€/personne

14 pièces - 18€/personne

20 pièces - 25€/personne

Bouchées Chaudes

Crevette en Khadaïf - sauce aigre douce Tartelette Bleu de Bresse et Poire Mini Quiche Lorraine Salé Bugiste (Noix et Oignon)

Les Tartinables (en bol à partager)

Rillette de Poisson Tapenade d'Olive Noire Cervelle des Canuts



Pièces Cocktails et Vin d'Honneur

Bouchées Froides

Sablé au Parmesan
Tartare de Saumon- Pomme Granny Smith
Blinis Saumon et Crème aux fines herbes
Navette Jambon Comté
Brochette Tomate - Mozzarella - Basilic
Feuilletés Variés - Thym - Olive - Comté
Pain Surprise (jambon cru, saucisson sec, Fromage
frais, saumon fumé)
Mini éclair saumon fumé, crème aneth



Mignardises et Pièces Sucrés

Choix à la carte 4 pièces - 8€/personne 6 pièces - 10€/personne 10 pièces - 16€/personne

Tartelette Citron
Mini Choux Café
Tartelette Chocolat
Pannacotta au Caramel
Macarons
Mousse Chocolat
Tarte aux pralines roses
Ile Flottante
Mini crème brulée
Royal chocolat



Menu de Mariage

Menu 42€

Amuse-Bouche - Entrée - Poisson ou Viande - Dessert

Menu 56€

Amuse Bouche - Entrée - Poisson - Viande - Dessert

Plateau de Fromage +4€

Amuse Bouche

Tartare de Truite et Avocat, blinis maison

Magret seché et Figue fraiche

Cromesqui de canard confit, sauce tartare

Maki chèvre frais et courgette, vinaigrette au miel



Entrées

Médaillon de Saumon, mousseline, mayonnaise à l'aneth

Tartare de truite, wakamé, gel citron vert gingembre

Terrine du Chef maison aux figues, Compotée de figues

Poisson

Médaillon de lotte, beurre blanc au champagne

Cabillaud rôti, sauce vierge

Truite de l'Ain meunière

Option végétarienne (nous l'indiquer)



Menu de Mariage

Viandes

Médaillon de Veau Forestière

Ballottine de Volaille, Duxelle de Champignons

Cuisse de Pintade fermière sauce aux Morilles

Mignon de porc, sauce au poivre vert

Garnitures (2 au choix) :

Ratatouille, Gratin Dauphinois, Mousseline de patate douce, poêlée de légumes de saison, Ecrasé de pomme de Terre, Risotto aux légumes

Option végétarienne (nous l'indiquer)



Menu de Mariage

Dessert

Allumette Géante aux Fruits Rouge

Entremet Chocolat et Cerise, Coulis de Fruits Rouge

Pavlova aux Fruits Frais

Macaron Chocolat Framboise

Vacherin Vanille et Framboise

Pièce montée 3 choux (Supplément 3 €)

Enfant

20 €.

Plat Adapté - Dessert Boissons Incluses durant le Repas (Soda et Jus de Fruit)



Vin d'Honneur/Cocktail

Base Sans Alcool

Jus de Fruits Coca Cola Eaux Plates et Gazeuses

Forfait Tradition 8€/personne

Base Sans Alcool Kir Vin Blanc et Cassis

Forfait Estival 11€/personne

Base Sans Alcool Framboisine avec Pétillant du Bugey

Forfait Prestige 14€/personne

Base Sans Alcool Champagne

Emmenez votre propre apéritif

Droit de service : 5€/personne



Vin d'Honneur/Cocktail

Boisson à la Carte

Sangria Maison 16€/Litre

Punch Maison 25€/Litre

Mojito, Spritz 35€/litre

Bière à la Pression 70€- 6L environ 24 verres

Ricard - Whisky - Gin (70 cl) 80€ la bouteille



BOISSONS

A définir selon votre coup de coeur dans notre carte des vins

Réduction de 10% par bouteille sur le prix de notre carte



Soirée Dansante

Location de salle Kiosque à titre privé

600€ du vendredi matin au dimanche soir

Ménage inclus, pas de limite de temps de soirée

Privatisation de l'hôtel obligatoire si DJ/musique (14 chambres) tarif préférentielle sur les chambres de 83€/chambre

Verre en plastiques, réfrigérateur et congélateur + 1 bac de glaçon environ 6kg fournis

Fin de repas dans la salle de restaurant maximum 1h00 du matin



Cérémonies laîc/demandes

Possibilité de cérémonies laïc

privatisation terrasse et mise en place par nos soins

tarif sur demande

Pour toutes demandes particulière, nous informer et nous établirons un devis en fonction