



la Paillère  
HOTEL RESTAURANT



*Restaurant - 150 couverts  
2 Salons privés - 20 à 50  
personnes*

N'hésiter pas à nous  
consulter pour toutes  
vos demandes



RD 992, 01350 LAVOURS  
04 79 42 41 18  
[auberge.paillere@gmail.com](mailto: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)

Rillettes 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

Verrine Quinoa Gourmand

Brochette Tomate - Mozzarella - Basilic

Feuilletés Variés - Thym - Olive - Comté

Gaspacho

Foie gras, magret de canard séché, chutney de figue

Pain Surprise (jambon cru, saucisson sec, Fromage  
frais, saumon fumé)

Mini éclair saumon fumé, crème aneth

Brochette Comté et confiture de figue

Toast Jambon et tartare de tomates



## Mignardises et Pièces Sucrés

Choix à la carte

4 pièces - 6€/personne

6 pièces - 8€/personne

10 pièces - 11€/personne

Tartelette Citron

Mini Choux Café

Tartelette Chocolat

Pannacotta au Caramel

Macarons

Mousse Chocolat

Mini Tarte aux fruits de saison

Cannelé Bordelais

Tarte aux pralines roses

Brochette de fruits frais

Ile Flottante

Mini crème brûlée

Brownie chocolat, noix



## Menu de Mariage

### Menu 38€

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, Pomme Gaufrette

Foie Gras, Jambon Cru et Figue fraiche

Cromesqui de canard confit, sauce tartare

Maki chèvre frais et courgette, vinaigrette au miel



## Menu de Mariage

### Entrées

Foie Gras Maison, Crèmeux Panais, tuile et chips

Médailon de Saumon, mousseline, mayonnaise à l'aneth

Tartare de truite, wakamé, gel citron vert gingembre

Pâte en croute maison, mesclun de pousses

### Poisson

Rouget snacké à la provencale

Médailon de lotte, beurre blanc au champagne

Cabillaud rôti, sauce vierge

Truite de l'Ain meunière

**Option végétarienne (nous l'indiquer)**



## Menu de Mariage

### Viandes

Médaille de Veau Forestière

Ballottine de Volaille, Duxelle de Champignon, crème  
d'Étrepz

Cuisse de Pintade fermière sauce aux Morilles

Canette confite, sauce au poivre vert

Garnitures (2 au choix) :

Ratatouille, Gratin Dauphinois, Polenta crémeuse,  
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

Nous Consulter

### Enfant

15€

Plat Adapté - Dessert

Boissons Incluses durant le Repas (Soda et Jus de Fruit)



la Paillère  
HOTEL RESTAURANT  
Boissons

## Vin d'Honneur/Cocktail

### **Base Sans Alcool**

Jus de Fruits

Coca Cola

Eaux Plates et Gazeuses

### **Forfait Tradition 5€/personne**

Base Sans Alcool

Kir Vin Blanc et Cassis

### **Forfait Estival 8€/personne**

Base Sans Alcool

Framboisine avec Pétillant du Bugey

### **Forfait Prestige 12€/personne**

Base Sans Alcool

Champagne

### **Emmenez votre propre apéritif**

Droit de service : 5€/personne



## Vin d'Honneur/Cocktail

### **Boisson à la Carte**

Sangria Maison 15€/Litre

Punch Maison 25€/Litre

Mojito 40€/Litre

Spritz (Apérol, Pétillant, Perrier et Orange) 35€/Litre

Bière à la Pression, 55€ - 6L environ 30 verres

Ricard - Whisky - Gin 60€ la bouteille



## Forfait Repas Classique

**Inclus Vins - Eaux - Café - Boissons Chaudes  
10€/personnes**

### **Vin Blanc :**

Jacquère La Paillère - Savoie

Roussette du Bugey - Sylvain Bois

Chardonnay Tradition - Caveau Bugiste

### **Vin Rouge :**

Gamay La Paillère - Savoie

Côte du Rhône

Pinot Noir du Bugey

1 Digestif Offert : Génépi, Limoncello, Marc du Bugey



## Forfait Repas Prestige

**Inclus Vins - Eaux - Café - Boissons Chaudes**  
**15€/personnes**

### **Vin Blanc :**

Chardonnay Maxime Maison Angelot - Bugey

Chignin Bergeron - Domaine Girard Madoux

Macon Azé - Bourgogne

### **Vin Rouge :**

Mondeuse - Savoie

Crozes Hermitage - Vallée du Rhône

Saint Amour - Domaine du Paradis

Bordeaux - Grand Bateau

Pic St Loup - Languedoc

1 Digestif Offert : Génépi, Limoncello, Marc du Bugey



## 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 69€/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

+150€/heure entamé si occupation de la salle de restaurant après 1h00



## Cérémonies laïc/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