



la Paillère
HOTEL RESTAURANT



*Restaurant - 150 couverts
2 Salons privés - 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



la Paillère

HOTEL RESTAURANT

Menus servis à table

37€

Terrine de poisson maison,
mayonnaise à l'aneth

ou

Salade croustillant au
reblochon
jambon sec de Savoie

Filet mignon de porc au pinot
du Bugey,

ou

Pavé de truite meunière

Flan de légumes et gratin
dauphinois

Tarte aux fruits de saison

ou

Croquant au chocolat

27€

Salade Paysanne, lardons,
oeuf, croûtons et fromage

Coquelet rôti, jus
Flan de légumes et gratin
dauphinois

Tiramisù



la Paillère
HOTEL RESTAURANT

46€

Terrine maison au lièvre,
pickles de légumes

ou

Salade périgourdine, gesiers
confits, magrets de canard &
foie gras maison

-.-

Cuisses de Grenouilles façon
Suzanne

Gratin dauphinois

ou

Pavé de veau, jus corsé
Flan de légumes et gratin
dauphinois

Faisselle

ou fromage sec (+3€)

Vacherin glacé vanille
framboise

ou

Moelleux au chocolat crème
anglaise



la Paillère

HOTEL RESTAURANT

Forfait Boisson

**9 € par
personne**

Kir Bugiste 10cl

1 Bouteille de Jaquère de Savoie
Blanc/6 personnes

1 Bouteille Gamay de Savoie/6
personnes

1 café

**15€ par
personne**

Kir Bugiste Pétillant 10cl

1 Bouteille de Chardonnay du Bugey/6
personnes

1 Bouteille Côte du Rhône Rouge/6
personnes

1 café



la Paillère
HOTEL RESTAURANT

Desserts
Occasions Spéciales

Entremets Fruits
Rouges

Biscuit Génoise,
Bavaroise framboise,
Fruits frais.

Vacherin

Vanille et Framboise
Meringue

Choco-Praliné

Croustillant Noisette
Génoise
Mousse Chocolat

DESSERT UNIQUE SERVI POUR TOUS LES CONVIVES
BOUGIES ET SERVICE COMPRIS



la Paillère

HOTEL RESTAURANT

Soirée Dansante

Kiosque

Privatisation salle du kiosque pour la soirée avec musique pas de limite horaire

Réservation obligatoire des chambres hôtels donnant côté kiosque (6) non inclus

à partir de
600€/Soirée

Pour plus de chambres
nous consulter



la Paillère
HOTEL RESTAURANT

Conditions de Vente

- Prix par personne TTC
- Menu groupe valable du 01/11/2023 - 01/04/2024
- Groupe d'un minimum de 20 personnes
- Menu unique servi pour l'ensemble de la table, choix à définir au minimum 8j avant la prestation

Pour vos futurs demandes de groupes



C2 Lanslebourg Mont Cenis
Pieds de pistes et des
Grands Cols Alpins
04 56 96 37 37



Auberge de Portout
Chanaz
Au bord du canal de
Savière
04 79 88 89 90



La Jetée
Conjux
Restaurant de Plage - Lac du
Bourget
04 79 34 88 46