



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](mailto:auberge.paillere@gmail.com)

## Menu servi à table

36€

Terrine de poisson maison,  
wakamé

**ou**

Salade Berger, croustillant  
Chèvre, jambon cru et noix

Cuisses de Grenouilles façon  
Suzanne

**ou**

Ballottine de pintade, sauce  
chasseur

**ou**

Truite de l'Ain cuit meunière

Légumes de saison et Gratin  
Dauphinois

Entremet forêt noir

**ou**

Vacherin Glacé Vanille  
Framboise

26€

Salade Paillère, lardons,  
oeufs, tomate et comté

**ou**

Terrine de foies de volaille  
maison

Mignon de Porc au Pinot Noir

**ou**

Quenelle de Brochet Maison  
sauce Nantua

Gratin Dauphinois et  
Légumes de saison

Bavarois aux fruits rouge

**ou**

Ile flottante à la praline rose



## Menu servi à table

45€

Ardoise de saumon fumé

**ou**

Feuilleté au ris de veau et  
morilles

Cuisses de Grenouilles façon  
Suzanne

**ou**

Médailлон de veau, sauce  
Mondeuse blanche

Légumes de saison et Gratin  
Dauphinois

Assiettes de fromages secs  
Soufflé glacé au Marc du  
Bugey

**ou**

Moelleux au chocolat crème  
anglaise



# Forfait Boisson

**7€ par  
personne**

Kir Bugiste 10cl

1 Bouteille de Jaquère de Savoie  
Blanc/6 personnes

1 Bouteille Gamay de Savoie/6  
personnes

1 café

**12€ 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



# 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

**400€/Soirée**

Pour plus de chambres  
nous consulter



la Paillère  
HOTEL RESTAURANT

### Conditions de Vente

- Prix par personne TTC
- Menu groupe valable du 01/06/2022 - 01/04/2023
- 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

\_ Nous consulter pour toutes autres demandes (menus 5 plats, prestations diverses...)

### 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



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](mailto:auberge.paillere@gmail.com)



la Paillère  
HOTEL RESTAURANT

## Apéritif dinatoire

Choix à la carte

2 pièces - 5€/personne

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)

Mini pizza

## Les Tartinables (en bol à partager)

Rillettes de Poisson

Tapenade d'Olive Noire

Cervelle des Canuts



## Apéritif dinatoire

### 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



## Buffet Boisson

### 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

Vous pouvez nous fournir votre propre apéritif, 4€/personne de droit de service



# 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

**400€/Soirée**

Pour plus de chambres  
nous consulter



la Paillère  
HOTEL RESTAURANT

### Conditions de Vente

- Prix par personne TTC
- Menu groupe valable du 01/06/2022 - 01/04/2023
- 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

\_ Nous consulter pour toutes autres demandes (menus 5 plats, prestations diverses...)

### 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



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](mailto:auberge.paillere@gmail.com)

Uniquement de mai à septembre



## Barbecue Convivial

25€/personne

### Viandes au choix (3)

Chipolatas

Merguez

Poulet marinée curry/miel

Côte de porc

Duos de brochettes boeuf et volaille

Pièce de boeuf à griller

### Salade au choix (3)

**Salade verte** (tomate, maïs, croûtons, mesclun)

**Salade de lentilles** (lardons, tomates, lentilles)

**Salade de riz** (thon, maïs, tomate, concombre)

**Salade de pâte** (penne, tomate, concombre, olive)

**Salade Mexicaine** (haricot rouge, maïs avocat tomate)

### Dessert unique au choix

Entremet forêt noire

Entremet exotique chocolat blanc

Entremet fruits rouges

de 30 à 100 personnes



## Buffet Boisson

### 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

Vous pouvez nous fournir votre propre apéritif, 4€/personne de droit de service



# Forfait Boisson

**7€ par  
personne**

Kir Bugiste 10cl  
1 Bouteille de Jaquère de Savoie  
Blanc/6 personnes  
1 Bouteille Gamay de Savoie/6  
personnes  
1 café

**12€ 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

### Conditions de Vente

- Prix par personne TTC
- Menu groupe valable du 01/06/2022 - 01/04/2023
- Groupe d'un minimum de 30 personnes
- Menu unique servi pour l'ensemble de la table, choix à définir au minimum 8j avant la prestation

\_ Nous consulter pour toutes autres demandes (menus 5 plats, prestations diverses...)

### 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



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](mailto:auberge.paillere@gmail.com)



## Buffet en salle privée

### **Entrée**

Planche de charcuteries

Terrine de poissons

Salades variées

### **Plat**

Suprême de volaille au thym

Pomme grenaille et légumes de saison

### **Dessert**

Entremet fruits rouges et entremet forêt noire

## 30€ boissons comprises

Vin cuvée Paillère

Eaux minérales

Café



# 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

**400€/Soirée**

Pour plus de chambres  
nous consulter



la Paillère  
HOTEL RESTAURANT

### Conditions de Vente

- Prix par personne TTC
- Menu groupe valable du 01/06/2022 - 01/04/2023
- Groupe d'un minimum de 30 personnes
- Menu unique servi pour l'ensemble de la table, choix à définir au minimum 8j avant la prestation

\_ Nous consulter pour toutes autres demandes (menus 5 plats, prestations diverses...)

### 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