



la Paillère
HOTEL RESTAURANT



*Restaurant - 200 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



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 - 8€/personne

8 pièces - 12€/personne

14 pièces - 18€/personne

20 pièces - 24€/personne

Bouchées Chaudes

Crevette en Khadaïf - Sauce Aigre Douce

Tartelette Bleu de Bresse et Poire

Mini Quiche

Brochette Boudin Noir et Pruneaux

Salé Bugiste (Noix et Oignon)

Les Tartinables

Houmous - Toast

Rillettes de Poisson

Guacamole Asperge ou Avocat (selon saison)

Tapenade d'Olive Noire



Pièces Cocktails et Vin d'Honneur

Bouchées Froides

Sablé au Parmesan

Tartare de Lavaret - Pomme Granny Smith

Tourte au Reblochon

Blinis Saumon et Crème Aigre

Navette Jambon Comté

Verrine Quinoa Gourmand

Brochette Tomate - Mozzarella - Basilic

Feuilletés Variés - Thym - Olive - Comté

Gaspacho

Cervelle des Canuts

Chips de Légumes

Crudités Variés - Dips

Animations Culinaires +3€

Foie Gras poêlé - Chutney Figue

Risotto aux Truffes



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

Fraisier (selon saison)

Mousse Chocolat

Mini Tarte aux fruits de saison

Cannelé Bordelais

Tarte aux pralines roses

Brochette de fruits frais

Ile Flottante



Menu de Mariage

Menu 36€

Amuse-Bouche - Entrée - Poisson ou Viande - Dessert

Menu 48€

Amuse Bouche - Entrée - Poisson - Viande - Dessert

Plateau de Fromage +3€

Amuse Bouche

Soupe de Petit Pois et Menthe, Dèes de Gambas

Tartare de Truite et Avocat, Pomme Gaufrette

Foie Gras, Jambon Cru et Figue fraiche

Cromesqui, Roquette, Vinaigre Balsamique réduit.



Menu de Mariage

Entrées

Foie Gras Maison, Brioche toastée, Confit d'Oignon

Homard Poché, Jardinière de légumes, Crème Citron
Vert

Minestrone de Légumes, Langoustines et Crème Curry

Poisson

Filet de Bar, Sauce Vierge

Lavaret Meunière

Garnitures (2 au choix) :

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



Menu de Mariage

Viandes

Quasi de Veau rôti, Jus au Thym

Ballotine de Volaille, Duxelle de Champignon, Crème
de Bresse

Filet de Canette rôtie, Sauce aux Myrtille

Filet Mignon de Porc farci, Jus Court

Garnitures (2 au choix) :

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



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 - Mousse Chocolat

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 7€/personne

Base Sans Alcool

Framboisine avec Pétillant du Bugey

Forfait Prestige 12€/personne

Base Sans Alcool

Champagne

Emmenez votre propre apéritif

Droit de service : 8€/bouteille consommée



Vin d'Honneur/Cocktail

Boisson à la Carte

Sangria Maison 15€/Litre

Punch Exotique 20€/Litre

Mojito 30€/Litre

Spritz (Apérol, Pétillant, Perrier et Orange) 30€/Litre

Bière à la Pression, 60€ - 5L environ 20 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

Digestifs Offert : Génepy, Limoncello, Liqueur de Fraise
des Bois, Marc du Bugey



Forfait Repas Prestige

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

Vin Blanc :

Manicle Blanc - Bugey

Crozes Hermitage Blanc - Vallée du Rhône

Chignin Bergeron - Domaine Girard Madoux

Macon Azé - Bourgogne

Vin Rouge :

Manicle Rouge - Bugey

Mondeuse Arbin - Savoie

Crozes Hermitage - Vallée du Rhône

Saint Amour - Domaine du Paradis

Bordeaux - Grand Bateau

Pic St Loup - Languedoc

Digestifs Offert : Génepy, Limoncello, Liqueur de Fraise
des Bois, Marc du Bugey



Soirée Dansante

De Minuit à 4h00

A la Carte- Facturé à la consommation.

Bière Pression

60€ les 5L

Alcool Fort 60€

Rhum - Whisky - Gin - Vodka - Get 27

Alcool Fort Premium 90€

Digestif 80€

Génépy - Poire William - Marc du Bugey

Champagne 55€

Sans Alcool et Diluant Inclus



Prestataire Activité

Magie

Xanadu

Activité

Bateau Canal - Chanaz

Artifice du Dragon-Marboz 1000€

DJ - Animation

DJ80Disco - 800€

Animusik - 1000€

Musicien

Outstand One Man Band 400€ - 1h30

Shiny Music 600€ - 800€

