



*Pour un apéritif, vin d'honneur ou
cocktail dînatoire :*

Conseil : pour une réception d'environ 2 heures, nous vous conseillons de prévoir 7 salés et 3 sucrés, dans la liste de suggestions suivante :

δ Les veloutés froids : 1,10 €

- *Velouté aux petits pois à la menthe*
- *Gaspacho*

δ Les veloutés chauds : 1,10 €

- *Velouté aux cèpes*
- *Velouté aux carottes au cumin*
- *Velouté aux châtaignes*
- *Velouté au potiron (saison d'automne)*

δ Les verrines froides : 1,20 €

- *Carpaccio de bœuf*
- *Tartare d'ananas à la coriandre, gambas au curry*
- *Légumes Thaï au bœuf*
- *Bavarois aux asperges vertes*
- *Bavarois aux châtaignes ou aux cèpes*
- *Dips de légumes, sauce acidulée*
- *Mini ratatouille au cumin*
- *méchouia*
- *fromage de chèvre frais au thym, gelée de vin rouge*
- *salade grecque*
- *guacamole et chips épicée*
- *tartare de concombre à la Grecque*



Auberge de Mégevette, 50 route de la vallée du Risse

74490 MÉGEVETTE 04.50.35.06.23

δ D'autres verrines : 2 €

- *St-Jacques aux agrumes*
- *Rillettes de poisson fumé*
- *Foie gras, confit d'oignons*

δ Les coupelles chaudes : 2,50 €

- *Crème brûlée au foie gras*
- *Risotto à l'huile de truffe blanche*
- *Mini tartiflette*
- *Mini croziflette*

δ Les mini-brochettes froides : 1 €

- *mini-brochette de tomate, mozzarella*
- *mini-brochette de melon, speck (jambon cru)*
- *mini-brochette de tortilla, chorizo*

δ Les mini-brochettes chaudes : 1,50 €

- *mini-brochette de crevette*
- *mini-brochette de saumon*
- *mini-brochette de thon mi-cuit au sésame*
- *mini-brochette d'agneau*
- *mini-brochette de bœuf sauce béarnaise*
- *mini-brochette de sot-l'y-laisse au saté*



Auberge de Mégevette, 50 route de la vallée du Risse

74490 MÉGEVETTE

04.50.35.06.23

δ Les clubs sandwichs : 1 €

- *club sandwich au foie gras, pain d'épice*
- *club sandwich marin*
- *club sandwich montagnard*
- *navette aubergine, courgette ou tapenade*

δ Les canapés : 1,20 €

- *Délice des Dombes*
- *Viande de grison, polenta*
- *Au saumon fumé*
- *Tartare de bar*
- *Tartare de bœuf*
- *Tartare de canard*

δ Les croustinis : 0,80 €

- *Croustini jambon Serrano, figue*
- *Croustini Villatello*
- *Croustini caviar d'aubergine*
- *Croustini à la tapenade*
- *Croustini au tartare de tomate*

δ Les mini feuilletés : 0,80 €

- *Saucisse*
- *Au pesto*
- *Au saumon*
- *Tomate, emmental*
- *Quiche, Pizza*



Auberge de Mégevette, 50 route de la vallée du Risse

74490 MÉGEVETTE

04.50.35.06.23

δ Les mini Burgers 1,50 €

δ Les Asiatiques : 1 €

- Rouleau de printemps
- Maki

δ Les Bocaux (200g): en complément d'un cocktail 5 €

- Tajine aux fruits secs
- Parmentier de joue de bœuf
- Parmentier d'effilé de canard
- Légumes Thaï à la lotte
- Légumes Thaï aux crevettes
- Légumes Thaï aux sot-l'y-laisse

* * * * *

δ Live - cooking : en complément d'un cocktail

- Risotto au jus corsé (80 g) 2 €
- Filets de perche sauce échalotes ou citron (100g) 5,50 €
- Saumon en croûte de sel (100g) 4,50 €
- Tartiflette, raclette ou fondue 2,50 €
- Diots au vin blanc, polenta crémeuse (150 g) 3 €
- Paëlla (100g) 3 €
- Quasi de veau campagnard (100g) 3 €



Auberge de Mégevette, 50 route de la vallée du Risse

74490 MÉGEVETTE

04.50.35.06.23

δ Les Plaisirs sucrés : 1 €

- *Choux à la crème*
- *Chouquette*
- *Mini tartelette aux fraises, aux framboises, au citron ou au kiwi*
- *Macaron*
- *Mini éclair fantaisie 1,20 €*

δ Les verrines sucrées 1,20 €

- *Panna cotta au coulis de framboise ou exotique*
- *Tiramisu traditionnel*
- *Crème brûlée*
- *Crèmeux au chocolat*
- *Tartelette déstructurée au citron*



Pour vos repas Sous forme de buffet

+ *Le buffet des salades :* *4 € / Personne*

- *taboulé oriental*
- *salade de lentilles*
- *méchouïa*
- *jeunes pousses de salade*
- *salade de tomates à la menthe fraîche*
- *carottes râpées à l'orange*
- *salade d'artichauts marinés*
- *salade d'oranges aux olives à l'huile d'argan*
- *salade de riz au poulet et pommes*
- *salade de concombres à la Marocaine*
- *salade de fèves épicées*
- *salade de courgettes au sésame*
- *Houmos Libanais*

+ *Le buffet Savoyard :* *12 € / Personne*

- *Diverses terrines : terrine de foie de volaille maison et pâté en croûte*
- *Charcuteries diverses : jambon fumé, saucisson fumé de la région, coppa*
- *Salade verte*
- *Fromages de notre région : tomme, abondance, reblochon, beaufort et chèvre frais.*
- *Pains de campagne*



Auberge de Mégevette, 50 route de la vallée du Risse

74490 MÉGEVETTE

04.50.35.06.23

✚ Le buffet des douceurs : 6 € / Personne

- *Tarte crème citron*
- *Tarte aux fruits de saison*
- *Croquant au chocolat*
- *Bavarois (différents parfums)*
- *Fruits frais de saison*
- *Crème brûlée*
- *Choux à la crème et caramel*



Pour vos repas
Avec service à table
Composez votre menu

(Service compris pour un minimum de 40 personnes : 2 serveurs/ses et 1 cuisinier pendant 4 heures)

❖ Les entrées :

- *Quadrilogie : crème brûlée au foie gras, ananas et gambas au curry, risotto aux fèves, tartare de canard* 12 €
- *Trilogie de Tartare de Saumon, Bar et Thon* 12 €
- *Risotto aux légumes verts* 10 €
- *Foie gras épice, briochette, mesclun et magret de canard fumé* 12 €
- *Compressé d'aubergine, tomate et pesto* 8 €
- *Bavarois d'asperges ou cèpes* 8 €
- *Velouté selon saison* 5,50 €
- *Salade paysanne (salade, tomates, noix, lardons fumés, asperges vertes et œuf poché)* 6 €

❖ Le Trou Normand : 3 €

- *Sorbet poire, alcool de poire*
- *Sorbet pomme, calvados*



Auberge de Mégevette, 50 route de la vallée du Risse

74490 MÉGEVETTE

04.50.35.06.23

❖ Les poissons :

- *Filet de Sandre au jus de volaille* *15 €*
- *filet de Bar en croûte d'amande* *16 €*
- *Dos de Cabillaud à la sauge et dés de tomate* *15 €*

❖ Les viandes (garnitures comprises) :

- *Grenadin de veau à la crème de thym* *16 €*
- *Pièce de bœuf marinée* *14 €*
- *Suprême de volaille fermier au vin jaune* *13 €*
- *Pavé d'agneau au romarin* *14 €*
- *Magret de canard au jus* *16 €*
- *Parmentier de joue de bœuf* *15 €*

❖ Les Garnitures :

- *Gratin dauphinois*
- *Wok de légumes*
- *Ecrasé de pomme de terre à l'huile de noisette*
- *Petits légumes de saison*
- *Purée de pomme de terre maison*
- *Confit de fenouil*
- *Polenta crémeuse*
- *Farcement*



Auberge de Mégevette, 50 route de la vallée du Risse

74490 MÉGEVETTE

04.50.35.06.23

❖ Fromages :

- 3 au choix **3,50 €**
- **Buffet 5 €**

❖ Desserts : **5,50 €**

- Mousse Passion et tartare de fraises
- Succès praliné
- Bavarois (différents parfums : fruit ou chocolat)
- St Honoré
- Crème brûlée
- Tiramisu traditionnel
- Moelleux coulant au chocolat, crème anglaise
- Tarte fine aux pommes et glace caramel beurre salé
- Pièce montée en gâteaux
- Croquant au chocolat

❖ Menu enfant : **8 €**

- Salade de crudités ou charcuterie
- Emincé de volaille à la crème, tagliatelles ou riz
- Salade de fruits ou mousse au chocolat



Auberge de Mégevette, 50 route de la vallée du Risse

74490 MÉGEVETTE

04.50.35.06.23

La broche

12 € / Personne

- δ Agneau
- δ Gigot d'agneau avec garniture (pommes de terre au jus, gratin de pomme de terre ou légumes grillés)
- δ Cochon de lait
- δ Jambon à l'os

Prévoir en supplément la présence d'un cuisinier pour 3 ou 4h à 15 € / heure

Pour vos soirées, un plat unique

- Choucroute 10 € / Personne Livré chaud
- Paëlla 10 € / Personne Prévoir 1 cuisinier
- Couscous 12 € / Personne Livré chaud
- Diots au vin blanc, polenta 8 € / Personne Livré chaud
- Tartiflette et speck 10 € / Personne Prévoir 1 cuisinier
- Croziflette et speck 10 € / Personne Livré chaud ou Prévoir 1 cuisinier



Auberge de Mégevette, 50 route de la vallée du Risse
74490 MÉGEVETTE 04.50.35.06.23

Cette carte est non exhaustive. Elle peut être adaptée à vos souhaits.

Le nappage, la location de vaisselle et le mobilier ne sont pas compris dans notre prestation.

Ces options peuvent toutefois être proposées pour vous aider à l'organisation de votre événement.

* * * * *

Le service est compris dans le prix des mets pour un minimum de 40 Personnes:

- *Pour un cocktail (pour 10 pièces / Personne): 2 serveuses pour une durée de 2h.*
- *Pour un repas servi à table : durée 4h*

Tout dépassement vous sera facturé 25 €/ heure et par personne en service, y compris les heures de rangement.

* * * * *

Possibilité de location d'un chapiteau pour 60 personnes (12 x5m), avec tables, chaises, nappage et éclairage au prix de 450 € le week-end.