



la Paillere
HOTEL RESTAURANT

Restaurant
150 couverts
2 Salons privés
20 à 100 personnes

RD 992, 01350 LAVOURS
04 79 42 41 18
auberge.paillere@gmail.com

N'hésiter pas à nous consulter pour toutes vos demandes

BARBECUE

À partir de 30 jusqu'à 100 personnes
28€ par personnes

Veillez sélectionner jusqu'à 3 viandes et 2 salades
Accompagnement : gratin dauphinois

Viandes

- **Chipolatas**
- **Merguez**
- **Poulet marinée curry/miel**
- **Côte de porc**
- **Brochette de poulet marinée citronnée**
- **Pièce de boeuf à griller**

Salades

- **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**
- **Tarte au fruit de saison**
- **Salade de fruits**

NOUVEAUTÉ 2024

De Mai à Septembre

Côte de bœuf

Origine France

2/4 personnes

70€

environ 1 Kg- minimum 5 pièces

Gambas marinée

Citronnade persil

7€ la portion

environ 200Gr - minimum 5 portions

Boissons

A 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, 70€ - 6L environ 30 verres
(possibilité d'avoir des fûts de 16L/ 20L/ 30L)



Au forfait

Le classique - 9€

1 Kir Bugiste 10cl

1 Bouteille de Jaquère de Savoie Blanc pour 6 personnes

1 Bouteille côte du Rhône pour 6 personnes

1 café

Le supérieur - 15€

1 Kir Bugiste Pétillant 10cl

1 Bouteille de Chardonnay du Bugey pour 6 personnes

1 Bouteille Côte du Rhône Rouge pour 6 personnes

1 café

Vous pouvez nous fournir votre propre apéritif, 5€/personne de droit de service

Nos pièces cocktail

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

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

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

Mini éclair saumon fumé, crème aneth

Toast Jambon et tartare de tomates



Mignardises et Pièces Sucrés

Choix à la carte

4 pièces - 8€/personne

6 pièces - 10€/personne

10 pièces - 16€/personne

Tartelette Citron

Mini Choux Café

Tartelette Chocolat

Pannacotta au Caramel

Macarons

Mousse Chocolat

Tarte aux pralines roses

Ile Flottante

Mini crème brûlée

Soirée Dansante

kiosque

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

600€/Soirée

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

Pour plus de chambres nous consulter

Le Dahu
Restaurant savoyard



La Bodega
Family bar & food

Pieds de pistes
Haute Maurienne
73500 La Norma
04 79 05 18 12



Pieds de pistes
73290 Lanslebourg
Mont-Cenis
04 56 96 37 37



Auberge de Portout
Au bord du canal de Savière
73310 Chanaz
04 79 88 89 90



Restaurant de Plage
Lac du Bourget
73310 Conjux
04 79 34 88 46

Conditions de Vente

- Prix par personne TTC
- Menu groupe valable du 01/01/2024 - 31/12/2025
- Groupe d'un minimum de 30 personnes
- Menu unique servi pour l'ensemble de la table, choix à définir au minimum 15j avant la prestation

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

Le Dahu
Restaurant savoyard



La Bodega
Family bar & bistro

Pieds de pistes
Haute Maurienne
73500 La Norma
04 79 05 18 12



Pieds de pistes
73290 Lanslebourg
Mont-Cenis
04 56 96 37 37



Auberge de Portout
Au bord du canal de Savière
73310 Chanaz
04 79 88 89 90



Restaurant de Plage
Lac du Bourget
73310 Conjux
04 79 34 88 46