

L'Auberge des BORNES

*Cuisine Traditionnelle
& Savoyarde*



L'Auberge des Bornes est heureuse de vous accueillir pour vos moments de convivialité. Nous avons une capacité de 100 places assises à l'intérieur et 100 en extérieur.

Le lieu dispose également d'un parking d'une capacité de 60 voitures. Nous avons la possibilité de privatiser un espace pour l'apéritif et/ ou le dessert.

Les menus groupes ci-dessous sont préparés uniquement sur réservation pour les groupes à partir de 30 personnes.

Il impose **un choix unique** : (un choix d'une entrée, d'un plat et d'un dessert).

Formule groupes :

Une entrée à 6 € + un plat à 12 € + un dessert à 5 € = 23 € le menu (6 € supplément pour le fromage) + les boissons : un kir ou une framboisine + une bouteille de vin pour 4 personnes + un café 10 €/ pers à ajouter soit 33 €/ Menu boissons.

Note : Nous proposons les menus ci-dessous pour un minimum de 30 personnes, au-delà d'un écart de plus de 5 personnes par rapport à votre réservation initial, leur part vous sera facturé, nous demandons également une caution d'acompte de la moitié de votre devis initial.

CARTE GROUPE

SEPTEMBRE A MARS 2023



ENTREES :

Nos entrées à 6 € :

- Velouté de butternut marrons chips de lard fumé (selon la saison)
- Velouté de panais mimolette vielle,
- Verrine betterave rouge & fromage frais herbes chips de betterave et salade verte

Nos entrées à 8 € :

- Salade gourmande (Salade, filet mignon de porc séchées, bleu des bornes, pommes rôti et raisins)
- Salade de l'automne sur un air asiatique (Choux chinois, carottes, choux rouges, coriandre, poulet et cacahuètes)

Nos entrées à 12 € :

- Moelleux au potimarron, reblochon chorizo, salade d'endive
- Tartine forestière, crémeux de champignons pickles de girolles, noisettes concassées et salade verte

Nos entrées à 16 € : (à commander 15 jours avant, le foie gras selon arrivage)

Duo de foie gras, crème brûlée et sucette de foie gras en nougatine, chutney de cul de poulet (variété de prunes)

- Terrine de foie gras cuit basse température, brioche et chutney de prunes
- Cheesecake truite fumée et aneth biscuit citron vert
- Cassolette de st jacques, crème de petits pois chips de lard fumé

... / ...

PLATS :

Nos plats à 12 € :

- Tartiflette (reblochon pommes de terre oignon lardons) et salade verte (supplément charcuterie 4 €)
- Parmentier de butternut poissons et oignons grillées
- Tajine poulet citron confit olives et couscous parfumé

Nos plats à 18 € :

- Civet du chasseur oignons grelot, carottes, gratin de pommes de terre
- Choucroute de la mer
- Joue de bœuf braisé tagliatelles et carottes rôties
- Paleron de veau sauce forestière, gratin de pommes de terre

Nos plats à 22 € : (à commander 15 jours avant)

- Porc ibérique jus corsé purée de pommes de terre, carottes rôties
- Filet de bœuf, jus corsé, gratin de pdt, poêlée de girolles
- Poisson du moment rôti, sauce à la verveine, risotto de cèleri et carottes rôties.
-

FROMAGES :

- Buffet de fromages (Assortiments de quatre fromages de nos agriculteurs locaux) 6 € / Pers
- Faisselle crème et coulis 3 € / pers

DESSERTS INDIVIDUELS :

Nos desserts à 5 € :

- Œuf à la neige
- Crème brûlée
- Tarte aux fruits de saison

Nos desserts à 6 € :

- Tiramisu du moment
- Gâteau de Savoie et mousse au chocolat
- Crumble pommes poires et glace vanille

Nos desserts à 8 € :

- 3 minis desserts (crème brûlée, tiramisu, moelleux chocolat mendiant)
- Entremet chocolat façon snickers

Les gâteaux : (présentée sur table et personnalisable)

Les gâteaux à 6 € / pers :

Pavlova des îles (Coco, mangue, bananes rôties chocolat),

Pavlova façon citron meringuée

Tarte tatin et glace vanille,

Charlotte poire caramel,

Entremet orange et crème de marrons,

Entremet forêt noire (griottes, mousse au chocolat)

Vacherin (parfum aux choix ; vanille/fraise, framboise/citron, chocolat/vanille)

Pièce montée 5 € pers : 3 choux à la crème / pers

Pièce montée 6 € pers : 2 choux à la crème et 2 macarons / pers