

L'Auberge des BORNES

*Cuisine Traditionnelle
& Savoyarde*



Vos évènements par
**L'AUBERGE DES
BORNES**



Décorations florales



L'Auberge des BORNES
Cuisine Traditionnelle
& Savoyarde



Nos créations

Panier de légumes



*Couscous de la mer
homard*

« Comme un snickers »



Vin d'honneur

Panier de légumes 50 €

Feuilleté saucisses ou tapenade 30 pièces : 25 €

Gougères au gruyère suisse 30 pièces : 40 €

Quiche ou pizza maison 20 parts : 60 €

Pièces froides :

(3 € / pièces)

Sablé encre de seiche, petit pois, poutargue
Gaspacho de courgettes, basilic et amandes
grillées

Crumble aubergines et tomates confites

Sablé parmesan et tomatade

Pain brioché du soleil

Pain brioché oignons lardons

(4 € / pièces)

Cheesecake au basilic truite fumée

Tartare de bœuf condiment wasabi

Ceviche de crevettes coriandre légumes
croquants

Choux crème de truite fumée et aneth

Cigare chèvre frais, figue

Tomate farcie sardine et citrons confits,
légumes

(5 € / pièces)

Bœuf mi-cuit, condiment truffe d'été

Poulpe à l'ail noir et noisettes torréfié

Cube de foie gras, grué de cacao

Ecrevisses marinées, purée d'artichauts

Thon rouge en croûte de sésame sauce

Pièces chaudes :

(4 € / pièces)

Cromesquis de reblochon et courgettes croquantes

Royale d'asperge et amande

Petit pain forestier aux escargots de bourgogne

Mini burger de bœuf, tomate du pays

Tenders de poulet, sauce satay

(5€ / pièces)

Gnocchi à la truffe, ail des ours

Calamaretti farci, condiment bisque

Crabe mayonnaise paprika fumé

Burger de saumon à l'encre de seiche, mayonnaise aux sésames

Thon rouge en croute de sesame sauce cacahuète mangue

(7 € / pièces)

Croque au foie gras, abricot et poivre Timut

Croustillant de veau et burrata

Mi cuit de saint jacques, espumas chorizo

Bœuf pané au sarrasin, algues

BOISSONS:

Vins : nous avons une belle carte des vins à vous
faire découvrir

COCKTAILS:

Mise en place d'une bar éphémère sous forme de tonneau 300 €

Punch, Sangria, Framboisine (25 €/litre)

OU

Soupe champenoise à la pêche, Moscow mule, Blue Lagoon, Mojito
(35 € / litre)

OU

Votre cocktail fétiche sur demande

CHAMPAGNE (VOIR NOTRE CARTE DES VINS)

BIERES

1 FUT DE PELFORTH 30 litres 375 €

LIVE COOKING

Show culinaire devant vos convives



Les risottos

- ❖ Végétarien : Légumes du soleil, Buffala crémeuse noisettes torréfiées (4€)/part
- ❖ Authentique : Morilles, Comté 18 mois (5€)/part
- ❖ Savoyard : Lard paysan, ail des ours, reblochon fermier (5€)/part
- ❖ Méditerranéen : Fenouil, tomates confites, filet de rouget barbet (6€)/part



A la coupe

(prix sur demande)

- ❖ Truite de la pisciculture de Thorens-Glières (74) (Fumée maison, beurre demi sel)
- ❖ Pata negra jambon ibérique

Ajouter la prestation (100 €/heure)



LE REPAS

Choix d'entrées 16 €

- Tartare de tomate du soleil sur un caviar d aubergine
- Mi cuit de thon en croute de sésames, fenouil aux citron confit, cebette rôti
- Cheese cake aux légumes d'été, truite fumée
- Terrine de foie de volaille, son confit d'oignon, salade

Choix d'entrées 19 €

- Risotto épinard, pecorino, espumas vert et pickles de radis V
- Calamar à la plancha, mini poivron farci, moutabal d'aubergines
- Rouget barbet cuit à la salamandre, crème d'herbes poudre d'olives

Choix de plats à 22 €

- Paleron de bœuf confit, oignons confits, tatin d'aubergine
- Cochon confit, grenade et pomme de terre vitelotte
- Filet de maquereau cuit sur la peau, risotto de cèleri parfumé au basilic

Choix de plats à 29 €

- Couscous de la mer (poisson selon arrivage, homard)
- Médaillon de veau rôti, strate de bette colorées et truffe d'été
- Filet de St Pierre, marinère de fève et petit pois, espumas au cédrat
- Déroulé de filet de bœuf, pdt grenailles, parmigiana de légumes

Fromages

Assiette de fromage de pays 8 €

Desserts

Pièce montées choux (Tarif sur demande)

Fraisier, Framboisier, Foret noire, Vacherin glacée 7 €/pers

LE MENU EN BUFFET

Le buffet d'entrées estivales

Trilogie de tomates au pesto et bille de mozzarella

Tartare de thon au citron confits, coriandre

Taboulé gourmand aux crevettes et avocat

Vitello de veau sauce aux herbes et câpres

Gaspacho de tomates

Les plats principaux

Risotto aux légumes de saison

Joue de bœuf confite pommes de terre fondante

Filet de truite rôti aubergines grillées

Le buffet de fromages du plateau des Bornes

Le buffet de desserts

Pièce montée

Mini crème brûlée

Moelleux chocolat

Mini tartelette

Salade de fruits de saison

(54 € LE MENU COMPLET)

(48 € SANS LE FROMAGE)

DEVIS MARIAGE

(Exemple) pour 100 pers

Vin d'honneur

(Comptez 5 pièces pour le vin d'honneur en moyenne, suivant la durer de votre vin d'honneur) ou 3 pièces et feuilletés , quiche ou pizza en complément)

2 pièces à 3 € et 3 pièces à 4 € = 18 € = 1800 €

1 FUT DE 30 L de bière = 375 €

15 L de Cocktail au choix = 375 €

Repas

ENTREE

Mi cuit de thon en croute de sésames, fenouil aux citron confit, cébette rôti

PLAT

Cochon confit, grenade et pomme de terre vitelotte

DESSERT

Pièce montée

Le menu = 45 € soit 4500 €

COTE DU RHONE ROMARINS (1 bouteille pour 4 pers) 25 * 20 € = 500 €

Bouteilles de proscosco (1 bouteilles pour 7 pers) 14 *30 € = 420 €

CAFE 1 = 180 €

TOTAL : 8150 €

Vin d'honneur repas et boissons incluses 81,50 € / pers



LES VINS



SUR DEMANDE

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Article 1er – Modalités et effets de la confirmation de la commande. Toute commande n'est définitivement enregistrée que lorsqu'elle a été confirmée par écrit (bon pour accord joint au devis) et après versement d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis.

Toute commande implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions générales de vente et de prestations de services.

Article 2 – Modification et annulation de la commande. Les confirmations, modifications ou annulations de commande doivent intervenir: 72 h à l'avance.

Dans l'hypothèse où le client déciderait d'annuler la commande, les acomptes versés resteraient acquis, et d'autre part le client se verrait soumis au versement d'un dédit suivant l'échéancier ci-dessous :

- Annulation 60 jours avant la date de réception : 30% du montant total TTC du devis
- Annulation 30 jours avant la date de réception : 60% du montant total TTC du devis
- Annulation 10 jours avant la date de réception : 80% du montant total TTC du devis
- Annulation entre 10 jours et la date de réception : 100% du montant total TTC du devis

Cependant, la SARL AUBERGE DES BORNES se réserve le droit d'accepter, sous conditions, des modifications intervenant hors délais. Des frais techniques et administratifs peuvent être notamment facturés en dédommagement du temps passé sur le dossier commercial et des dépenses éventuellement engagées.

Article 3 – Confirmation du nombre de convives. Dernière variation du nombre d'invités : 8 jours avant la réception, un écart de +ou- 10% sera toléré.

Article 4 – Prestation ouvrant droit à des suppléments de facturation. Maintien du personnel. Au-delà des horaires indiqués liés aux changements dans le déroulement de votre prestation ou à la présence des convives à l'heure de départ préalablement défini :

- L'heure supplémentaire de jour est facturée 29€TTC, par personnel restant
- L'heure supplémentaire de nuit est facturée 45€ TTC, par personnel restant

Article 5 :En cas d'impératifs d'approvisionnement de marchandises ou de cas de force majeure, la SARL AUBERGE DES BORNES se réserve le droit de modifier la composition des menus. De même, toute rupture de stocks pourra entraîner un changement d'appellation ou de référence.

Article 6.- Règlement. La SARL AUBERGE DES BORNES se réserve le droit d'augmenter les prix indiqués au devis en cas d'augmentation des cours des produits.

Article 7 – **Prix et conditions de paiement. Les conditions de règlement sont les suivantes :**

Acompte de 30 % du devis, le jour de la réservation

Acompte de 100 % du devis, 7 jours avant le jour J

Le solde, payable comptant et sans escompte au plus tard la veille de la prestation. En cas de litige dû à un non-paiement de facture et si le recouvrement de la créance entraîne l'intervention d'un service contentieux quelle que soit sa nature, celle-ci se trouvera majorée forfaitairement de 15 %, conformément à l'article 1226 du code civil qui affirme que « La clause pénale est celle par laquelle une personne, pour assurer l'exécution d'une convention, s'engage à quelque chose en cas d'inexécution ».

Signatures et mention « Lu et approuvé sans réserve les présentes conditions générales de prestations de services)

La SARL AUBERGE DES BORNES

Le CLIENT