

Bienvenue à l'Auberge des Bornes



« Il y a des lieux où l'on vient partager un repas, et d'autres où l'on vient créer des souvenirs. »

Toute l'équipe de l'Auberge des Bornes est heureuse de vous accueillir pour célébrer les moments précieux de votre vie et met tout en œuvre pour faire de votre réception un instant chaleureux.

Nos légumes et aromates proviennent de chez Bouchet frères à Féchy et Maulet primeurs, notre charcuterie est issue de la Maison Chapel à Cornier, notre porc provient du GAEC La Maison Rouge à Groisy, et nos pommes de terre sont entièrement produites, cultivées et cuisinées par nos soins.

Nous nous adaptons également aux intolérances et allergies alimentaires, ainsi qu'aux régimes spécifiques (végétarien, sans gluten ou sans lactose). Il vous suffit de nous le signaler : nous proposerons directement aux personnes concernées des alternatives adaptées. Nous vous remercions de ne pas choisir de plats de substitution dans la carte groupes. Nous vous proposerons, le jour même, les alternatives disponibles selon les produits du moment.

LES BOISSONS

Formule boissons – 12 € par personne

Comprend :

- 1 verre de framboisine ou une boisson sans alcool,
- 1 bouteille de vin pour 4 personnes,
- 1 café.

Nous disposons également d'une belle carte des vins que nous serons ravis de vous faire découvrir.

Les vins inclus dans la formule sont :

- Côtes-du-Rhône Domaine des Romarins (rouge),
- IGP Méditerranée « Gourmandises » (rosé),
- Source de la Marine Sauvignon (blanc).

N'hésitez pas à nous consulter pour découvrir notre sélection complète de vins.

MENU ENFANT

Hamburger frites 11 €

Cordon bleu frites 11 €

CARTE GROUPES MINI 15 PERSONNES

Composer votre menu parmi ces choix d'entrées, plats et desserts avec un choix identique pour l'ensemble des convives. Bien entendu il est possible d'adapter le repas choisi en fonction des différentes restrictions alimentaires



NOS ENTREES

- Crèmeux de pommes de terre des bornes parfumé aux herbes, gaufrettes de pommes de terre 8€
- Salade savoyarde (Oeuf poché, croutons, lard fumé dès de fromage) 11 €
- Gaufre de pommes de terre fromage blanc et truite fumée 14 €

NOS PLATS

- Paleron de bœuf façon grand mère aux carottes et trompettes, gratin de pommes de terre 25 €
- Échine porc fermier du Gaec la maison rouge sauce charcutière et gratin de pommes de terre 20 €
- Tartiflette 15 €
- La chasse en Automne/ hiver, n'hésitez pas à nous consulter

FROMAGES

Planche de fromages du plateau des bornes
30 € pour 4 personnes
Assiette de fromage du plateau des bornes 8 €
Faisselle coulis ou crème 4 €

NOS DESSERTS

Notre ardoise du jour vous aurez
le choix entre deux à trois desserts de 6€ à 8 €

LE MENU AFFAIRE

MENU A 22€ A
PARTIR DE 25
PERSONNES

Ce menu n'est pas
proposé le dimanche
midi

Poireaux vinaigrette
œuf mimosa

Suprême de volaille
champignons
tagliatelles et légumes

Tarte aux fruits de
saison
ou supp de 5€ pour
un gâteau

LES GÂTEAUX 8€/ pers

ENTREMET FRUITS ROUGES

ENTREMET CHOCOLAT

FORET NOIRE

TARTE CRUMBLE ET GLACE

ENTREMET TIRAMISU

VACHERIN

NUMBER CAKE
MINIMUM 15 personnes
supplement de 2 €



NOS SPECIALITES A PARTAGER

Vous pouvez choisir un maximum de 2 spécialités pour l'ensemble du groupe.

Exemple : (Pierrade & Raclette) ou (Bourguignonne & Fondue)

TARIF

PIERRADE AUX 4 VIANDES (Filet de poulet, bœuf, lard fumé, mignon de porc)	33 €/pers
FONDUE BOURGUIGNONNE (bœuf)	30 €/pers

Accompagnement salade verte, frites et gratin, sauces

SPECIALITES SAVOYARDES

RACLETTE OU REBLOCHONADE Comprenant : pommes de terre, charcuterie, salade verte	26 €/pers
FONDUE NATURE (aux 3 fromages) + salade verte	24 €/pers
FONDUE AUX CEPES (aux 3 fromages) + salade verte	26 €/pers
Planche charcuterie pour 4 personnes = 40 € (400g)	

LES FORMULES PLATS A PARTAGER TOUT INCLUS

Boissons = (1 verre d'apéritif, 1 bouteille pour 4 pers, café) = 12 €

Dans nos formules nous vous proposerons le jour même les suggestions desserts du moment ou alors vous pouvez choisir un gâteau
(le même pour l'ensemble du groupes)

FONDUE NATURE + DESSERT+ BOISSONS =	44.00 €/ pers
FONDUE AUX CEPES + DESSERT + BOISSONS =	46.00 €/pers
RACLETTE OU REBLO + DESSERT + BOISSONS =	46.00 €/ pers
BOURGUIGNONNE + DESSERT + BOISSONS =	50.00 € / pers
PIERRADE + DESSERT + BOISSONS =	53.00 € / pers

LES TONNEAUX

À l'Auberge des Bornes, nous mettons à votre disposition un chaleureux carnotzet, abrité et fermé, équipé d'un petit poêle à bois pour une ambiance conviviale et authentique.

Cet espace peut être privatisé à partir de 20 personnes et vous permet de partager un moment unique autour de nos fondues servies sur tonneaux : bourguignonne, savoyarde ou valaisanne.

PRIX AU PLAT POUR 6 À 8 PERSONNES / TONNEAU

FONDU AUX 3 FROMAGES 140 €

OU

RACLETTE OU REBLOCHONADE 150 €

OU

FONDU AUX 3 FROMAGES ET CÈPES 140 €

OU

FONDU BOURGUIGNONNE 170 €

OU

PIERRADE DE VIANDES 190 €

Les fondues de viandes sont accompagnées de frites et gratin de pommes de terre pour les plats de viande et sauce.

Planche de charcuterie 4 pers (400 gr) : 40€

Planche de charcuterie et fromage du plateau des bornes 4 pers : 48 €

Cocktail dinatoire

Les amuses bouches

LES PETITS PAINS DE L'AUBERGE

30 €



Pain au lard et oignons (30 pièces)

Pain brioché à la tomate confite et tapenade (30 pièces)

Pain brioché au lard oignon et fromage (30 pièces)

Focaccia provençale 20 parts

50 €

Quiche 20 parts

50 €

Ardoise charcuterie (250 gr)

30 €

Planche fromages du Plateau des bornes pour 10 pers

60 €

2 pièces = 6 € | 3 pièces = 9 € | 5 pièces = 15 €

- Cappuccino de légumes d'hiver, mousse parmesan
- Petite roulade de brioche parfumée à la truffe
- Blinis de sarrasin, truite fumée & fromage frais aux herbes
- Focaccia tomates séchées, olives & basilic
- Grissini aux herbes & tapenade d'olives noires
- Mini cake salé olives – herbes – feta



2 pièces = 8 € | 3 pièces = 12 € | 5 pièces = 18 €

- Mini croque-monsieur foie gras & chutney de figes
- Mini burger de poulet rôti, crème citronnée & roquette
- Tartare de poisson du moment – lait de coco & citron vert
- Mini gaufre salée au saumon fumé – crème légère au yuzu
- Mini brochette de crevette marinée gingembre sesame
- Cheese cake crabe & citron vert
- Mini tatin d'échalotes caramélisées & chèvre frais

TARIFS BOISSONS GROUPES

LA BIÈRE

AU LITRE, EN GIRAFE, EN FUT DE 8L

PELFORTH
AFFLIGEM

14€/LITRE
20€/LITRE

LES COCKTAILS

FRAMBOISINE, PUNCH OU SANGRIA
MOJITO, MOSCOW MULE OU SPRITZ,
SOUPE CHAMPENOISE

25 €/LITRE
35 €/LITRE

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Coca, Ice tea , Jus de fruits

10€/litre

Coktail sans alcool

Citronnade, Virgin Mojito, Sangria soft

15€/litre

