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

- Velouté butternut aux éclats de noisettes 8€
- Salade avec nem au reblochon 12 €
- Tartare de poissons & salade de légumes croquants 15 €

NOS PLATS

- Paleron de bœuf façon grand mère aux carottes et trompettes, gratin de pommes de terre 25 €
- Cuisse de canard confite crème de petits pois et gratin de pommes de terre 24 €
- Tartiflette 15 €
- Le poisson du moment, n'hésitez pas à nous consulter
- 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 propose 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 CHOCOLAT
FORET NOIRE
VACHERIN VANILLE FRAMBOISES
OMELETTE NORVÉGIENNE
NOUGAT GLACE
BUCHE CITRON MERINGUÉE

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 33 €/pers
(Filet de poulet, bœuf, lard fumé, mignon de porc)

FONDUE BOURGUIGNONNE (bœuf) 30 €/pers

Accompagnement salade verte, frites et gratin, sauces

SPECIALITES SAVOYARDES

RACLETTE OU REBLOCHONADE 26 €/pers
Comprenant : pommes de terre, charcuterie, salade verte

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

MENU BUFFET 2026

Pour toutes le MENU BUFFET , il faut un minimum de 30 personnes adultes.

BUFFET D'ENTRÉES

(Certaines entrées peuvent changer durant la saison)

Velouté du moment
Salade de choux
Salade de pommes de terre et livèche
Salade carotte au fromage blanc et aux herbes
Salade verte

***

PLATS (Choisir un seul plat)

JAMBON A L'OS sauce madère
ou
LONGE DE PORC sauce charcutière
ou
PAELLA ROYALE
ou
JOUE DE BŒUF oignon grelot
ou
FAJITAS poulet, poivrons , riz

Accompagné de ratatouille ou légumes de saison pommes de terres sautées ou gratin de pommes de terre pour les plats de viande.

***

BUFFET DE FROMAGES

***

BUFFET DE DESSERTS au choix

Mini crème brûlée , Ile flottante, Tiramisu , mousse au chocolat, Tarte aux fruits,
1 vasque de salade de fruits
OU

NOS GÂTEAUX :

Vacherin vanille framboise, Entremet fraises ou framboises, entremet myrtilles chocolat blanc, Foret noir

TARIF 36 € / personne sans le fromage,
TARIF 42€ / personne. Avec le fromage.

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 accompagné 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
- Crumble de légumes d'automne
- Toast, truite fumée & fromage frais aux herbes
- Flan de légumes
- Moelleux raclette



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

- Mini croque-monsieur foie gras & chutney de figue
- Mini croc truffe et comté
- Mini burger effiloché de poulet , crème citronnée & roquette
- Tartare de poisson du moment
- Mini brochette de crevette marinée gingembre sesame
- Mini tatin d'échalotes caramélisées & chèvre frais

TARIFS BOISSONS GROUPES

LA BIÈRE

AU LITRE, EN GIRAFE, EN FUT DE 8L

PELFORTH	14€/LITRE
AFFLIGEM	20€/LITRE

LES COCKTAILS

FRAMBOISINE, PUNCH OU SANGRIA	25 €/LITRE
MOJITO, MOSCOW MULE OU SPRITZ, SOUPE CHAMPENOISE	35 €/LITRE

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Coca, Ice tea , Jus de fruits	10€/litre
Coktail sans alcool	
Citronnade, Virgin Mojito, Sangria soft	15€/litre

L'Auberge des BORNES
Cuisine Traditionnelle & Savoyarde