



la Paillère
HOTEL RESTAURANT

Restaurant
150 couverts
2 Salons privés
20 à 100 personnes

N'hésiter pas à nous
consulter pour toutes
vos demandes

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

Menus servis à table

37€

28€

Terrine de poisson maison,
mayonnaise à l'aneth

ou

Salade Savoyard,
tomates cerises,
jambon sec de Savoie

Filet mignon de porc au pinot
du Bugey,

ou

Pavé de truite meunière

Flan de légumes et gratin
dauphinois

Tarte aux fruits de saison

ou

Croquant au chocolat

Salade Paysanne, lardons,
fromage , croûtons

Coquelet rôti, jus
Flan de légumes et gratin
dauphinois

Tiramisù

Menus servis à table

46€

Terrine maison de campagne,
pickles de légumes

ou

Salade gourmande, gésiers
confits, magret de canard,
oignon frit

Cuisses de Grenouilles façon
Suzanne

Gratin dauphinois

ou

Pavé de veau, jus corsé
Flan de légumes et gratin
dauphinois

En supplément 4.00 €

Faisselle

ou

fromage sec

Vacherin glacé vanille
framboise

ou

Entremet fruits rouges

Forfait Boisson

**10 € par
personne**

Kir Bugiste 10cl

1 pichet de Blanc du Bugey/6
personnes

1 pichet de rouge du Bugey /6
personnes

1 café

**16 € par
personne**

Kir Bugiste Pétillant 10cl

1 Bouteille de Chardonnay du Bugey/6
personnes

1 Bouteille Côte du Rhône Rouge/6
personnes

1 café



Desserts

Occasions Spéciales

Entremets Fruits Rouges

Biscuit Génoise,
Bavaroise framboise,
Fruits frais.



Vacherin

Vanille et Framboise
Meringue

Choco-Praliné

Croustillant Noisette
Génoise
Mousse Chocolat



DESSERT UNIQUE SERVI POUR TOUS LES CONVIVES
BOUGIES ET SERVICE COMPRIS

Privatisation Kiosque

À PARTIR DE 600€/SOIRÉE

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

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

Tarif préférentielle sur les chambres de 95€/chambre et 0.60 € de taxe de séjour / personne

Conditions de Vente

- Prix par personne TTC
- Menu groupe valable du 01/11/2024 - 30/09/2025
- Groupe d'un minimum de 20 personnes
- Menu unique servi pour l'ensemble de la table, choix à définir au minimum 15j avant la prestation