

Broches

Listing broches

Plusieurs broches sont disponibles selon votre nombre et certaines peuvent être louées prêtes à l'emploi (bois, broche et viande déjà préparées ou précuite).

Le choix de la broche variera de votre nombre.

Liste non exhaustive

Nous sommes ouverts à vos suggestions, goûts ou propositions avec plaisir.

Prix par personne HT avec une garniture.

Bois en supplément selon ce qu'il y a à faire cuire.

Personne sur place en supplément selon nombre.

Porc

Porcelet entier rempli de diots

ou

Porcelet désossé roulé, farce aux fines herbes et maigre de veau

ou

Jambon de porcelet vin blanc moutarde

ou

Jambon de porc à l'os

ou

Carré de porc aux herbes

ou

Longe de porc laqué de miel et cognac

ou

Cochon entier fourré aux diots

ou

Cochon désossé en farce, veau aux fines herbes

ou

Épaule de porc confite au thym

Agneau

Agneau entier à la broche rempli de merguez

ou

Agneau désossé en farce fines, veau et citron confit

ou

Gigot d'agneau désossé au thym et romarin

ou

Culotte d'agneau en croute de tomates confites et sauge



41 rue du centre
74350 Villy-le-Pelloux

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

Tél. : +33(0)4 50 08 72 62

Port. : +33(0)6 74 10 44 38

Mail : florent.maitrepierre@gmail.com

www.auberge-du-pelloux.com



Veau

Veau entier fourré de godiveau aux herbes

ou

Carré de veau tomates confites

ou

Cuissot de veau aux agrumes ou moutarde

Boeuf

Cuissot de boeuf comme un rôti vin rouge et baie

ou

Carré de côté boeuf huile d'ail et romarin

ou

Débranché de filet de boeuf, faux filet et carré d'entrecôte

ou

Poitrine de boeuf roulée aux légumes estivaux

Volaille

Canard entier fermier

ou

Poulet entier fermier

ou

Poulet désossé farci aux champignons

ou

Canard désossé farci aux fines herbes et foie de poulet

ou

Dinde fermière



41 rue du centre
74350 Villy-le-Pelloux

RENSEIGNEMENTS & RÉSERVATIONS

Tél. : +33(0)4 50 08 72 62

Port. : +33(0)6 74 10 44 38

Mail : florent.maitrepierre@gmail.com

www.auberge-du-pelloux.com

