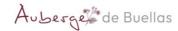
BISTROT DE L'AUBERGE



Menu de fêtes à 71 € servi au déjeuner de Noël et du Jour de l'An

Mise-en-bouche

Foie gras de canard entier cuit en terrine, garniture autour de la courge et pain au chocolat amer toasté

Médaillon de lotte gratiné d'un beurre aux noix, purée de panais et velouté de cresson de fontaine

Civet de chevreuil, lard paysan, oignon saucier et pomme dauphine aux cèpes

Biscuit dacquoise, compotée d'agrumes et meringue craquante, coulis d'orange aux pistils de safran aindinois

Avec l'accord Mets et Vins + 35 € :

-verre de vin blanc
-verre de vin rouge
-coupe de Crémant de Bourgogne
- 1/4 eau et café ou thé

RESTAURANT L'INTIMISTE



Menu de fêtes à 91 € servi du 25 décembre au 1er janvier,

comprenant : grignotages, 1ère bouchée, entrée, plat, pré-dessert, dessert, mignardises,

Menu de fêtes & vin à 141 € servi à Noël & Jour de l'An

menu de fêtes avec boissons : (alcool ou sans)

-coupe de Champagne

-verre de vin blanc

-verre de vin rouge

- 1/4 eau et café ou thé

BISTROT DE L'AUBERGE



Menu de fêtes & vins à 135 € servi au dîner du 31 décembre

Terrine de chevreuil, truffe noire et mousseline de topinambours caramélisés

Ceviche de noix de saint Jacques marinées aux agrumes, betterave en différentes textures

Raviole de grenouilles désossées, girolles poêlées, beurre blanc à l'ail des ours

Sorbet orange et Armagnac 15 ans

Suprême de pigeonneau, foie gras et chou confit en croûte de feuilletage, jus corsé aux baies de genièvre

L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel

Accord mets & vins:



Indigène - Brut Floc de Gascogne Côte d'Heux Grande Réserve 2020 Soleil d'Automne

grignotages, vins au verre, café & mignardises compris

Toutes les viandes sont d'origine française

Possibilité pour toutes les dates de réserver un salon privé de 10 à 14 personnes

Pour offrir un chèque ou un coffret cadeau Connectez-vous sur :

https://auberge-buellas.secretbox.fr/

Sur commande AVANT LE 15.12.2025 à emporter

BOUTIQUE DE L'AUBERGE

Auberge de Buellas

du 20 décembre au 1er janvier

112 route de Trévoux – Corgenon

Saumon fumé par nos soins 500 g 35 € / 250 g 17,5 € Saumon gravelax par nos soins 500 g 33 € / 250 g 16,5 € Foie gras entier de canard français en terrine 'maison' Les 100g 12 € 12 Escargots de Bourgogne beurre persillé, croquilles sur plat alvéolé 15 € Façon VGE, homard Breton & bouillon en croûte Servi en bol consigné Par personne 19 € Cannelloni saumon et écrevisses, sauce Nantua par personne 19 € Paleron de bœuf façon Rossini (avec foie gras et sauce Madère à la truffe) Poulet de Bresse à la crème et aux morilles Par personne 21 € GRATINS: Gratin dauphinois Par personne 21 € Gratin de cardons frais à la moelle 4 personnes 16 € Gratin de potiron et châtaignes 4 personnes 18 € Sauce crème et morilles sauvages 50 cl 36 € Sauce homardine 25 cl 15 € Sauce vin rouge 25 cl 13 € APERITIFS & PAINS: 4 préparations: avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive de 12 verrines de 12 verrines 4 perion 2,50 € Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental les 8 8 € Blinis à la farine de sarrasin la pièce 1,80 € Par personne 26 € ASSOrtiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) 500 g 9 € FROMAGES et DESSERTS: Paris-Bourg-en-Bresse 2 parts 7 € L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis 2 parts 7 € Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 19 € Quart de Brie de Nangis aux mendiants env 300 g 19 €					
Saumon gravelax par nos soins 500 g 33 € / 250 g 16,5 € Foie gras entier de canard français en terrine 'maison' Les 100g 12 € 12 Escargots de Bourgogne beurre persillé, croquilles sur plat alvéolé 15 € Façon VGE, homard Breton & bouillon en croûte Servi en bol consigné Par personne 19 € PLATS: Lotte à l'armoricaine par personne 24 € Cannelloni saumon et écrevisses, sauce Nantua par personne 19 € Paleron de bœuf façon Rossini (avec foie gras et sauce Madère à la truffe) Par personne 22 € Poulet de Bresse à la crème et aux morilles Par personne 21 € Gratin dauphinois 4 personnes 16 € Gratin de cardons frais à la moelle 4 personnes 18 € Gratin de potiron et châtaignes 4 personnes 18 € SAUCES: Sauce crème et morilles sauvages 50 cl 36 € Sauce homardine 25 cl 15 € Sauce vin rouge 25 cl 13 € Aperilités & PAINS: Coffret de 12 verrines 4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive 4 préparations : avocat-crevettes, betterav	ENTREES :				
Foie gras entier de canard français en terrine 'maison' Les 100g 12 € 12 Escargots de Bourgogne beurre persillé, croquilles sur plat alvéolé 15 € Façon VGE, homard Breton & bouillon en croûte Servi en bol consigné Par personne 2 € PLATS: Lotte à l'armoricaine par personne 24 € Cannelloni saumon et écrevisses, sauce Nantua par personne 19 € Paleron de bœuf façon Rossini (avec foie gras et sauce Madère à la truffe) Poulet de Bresse à la crème et aux morilles Par personne 21 € Gratin dauphinois Par personne 21 € Gratin de cardons frais à la moelle 4 personnes 16 € Gratin de potiron et châtaignes 4 personnes 18 € SAUCES: Sauce crème et morilles sauvages 50 cl 36 € Sauce homardine 25 cl 15 € Sauce vin rouge 25 cl 13 € APERITIES & PAINS: 4 préparations: avocat-crevettes, betterave-noix, Coffret de 12 verrines butternut-chorizo, chèvre-olive de 12 verrines Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) 250 g 8 € Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental les 8 8 € Blinis à la farine de sarrasin la pièce 1,80€ Pain feuilleté roulé individuel Portion 2,50€ Pain feuilleté roulé individuel Portion 2,50€ Pain feuilleté roulé individuel Portion 2,50€ Pairs-Bourg-en-Bresse 2 parts 7 € L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis 2 parts 7 € Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 19 €	Saumon fumé par nos soins	on fumé par nos soins 500 g 35 € / 2		250 g 17,5 €	
12 Escargots de Bourgogne beurre persillé, croquilles sur plat alvéolé Façon VGE, homard Breton & bouillon en croûte Servi en bol consigné Par personne Par personne PLATS: Lotte à l'armoricaine Cannelloni saumon et écrevisses, sauce Nantua Paleron de bœuf façon Rossini (avec foie gras et sauce Madère à la truffe) Poulet de Bresse à la crème et aux morilles Par personne GRATINS: Gratin dauphinois Gratin de cardons frais à la moelle Gratin de potiron et châtaignes SAUCES: Sauce crème et morilles sauvages Sauce homardine Sauce vin rouge APERITIFS & PAINS: 4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental Blinis à la farine de sarrasin Paris-Bourg-en-Bresse L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis Quart de Brie de Nangis à la Truffe Par personne 19 € Par personne 19 € Par pers	aumon gravelax par nos soins 500 g 33 € / 250 g 10		6,5 €		
Façon VGE, homard Breton & bouillon en croûte Servi en bol consigné Plats: Lotte à l'armoricaine Cannelloni saumon et écrevisses, sauce Nantua Paleron de bœuf façon Rossini (avec foie gras et sauce Madère à la truffe) Poulet de Bresse à la crème et aux morilles Par personne Gratin dauphinois Gratin de cardons frais à la moelle Gratin de potiron et châtaignes SAUCES: Sauce crème et morilles sauvages Sauce homardine Sauce vin rouge APERITIFS & PAINS: 4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental Blinis à la farine de sarrasin Pain feuilleté roulé individuel Pain d'épice (accompagnement foie gras) FROMAGES et DESSERTS: Paris-Bourg-en-Bresse L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis Quart de Brie de Nangis à la Truffe Pan d'ope de prosonne 24 € Par personne 24 € Par personne 24 € Par personne 22 € Par personne 21 € Par personne 22 € Par personne 22 € Par personne 21 € Par personne 22 € Par personne 21 € Par personne 22 € Par personne 21 € Par personne 22 € Par personne 22 € Par personne 21 € Par personne 22 € Par personne 22 € Par personne 21 € Par personne 21 € Par personne 21 € Par personne 21 € Par personne 22 € Par personne 21 € Par personne 21 € Par personne 2	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			12€	
Servi en bol consigné Par personne PLATS: Lotte à l'armoricaine Cannelloni saumon et écrevisses, sauce Nantua Paleron de bœuf façon Rossini (avec foie gras et sauce Madère à la truffe) Poulet de Bresse à la crème et aux morilles Gratin S: Gratin dauphinois Gratin de cardons frais à la moelle Gratin de potiron et châtaignes SAUCES: Sauce crème et morilles sauvages Sauce vin rouge APERITIFS & PAINS: 4 préparations: avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) Pain d'épice (accompagnement foie gras) Par personne 24 € Par personne 22 € Par personne 21 € Par personne 22 € Par personne 22 € Par personnes 23 € Par personne 24 € Par personne 24 € Par personne 24 € Par personne 25 € Paresonnes 26 € Sauce rème et morilles sauvages So cl 36 € Sauce son de 12 verrines APERITIFS & PAINS: 4 préparations: avocat-crevettes, betterave-noix, de 12 verrines Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) Son g Par personne 21 € Par personne 21 € Par personne 21 € Paresonnes 16 € SAUCES: Sauce crème et morilles sauvages So cl 36 € Sauce homardine 25 cl 13 € Coffret de 12 verrines 4 préparations: avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) Son g 8 € Blinis à la farine de sarrasin la pièce 1,80€ Pain d'épice (accompagnement foie gras) FROMAGES et DESSERTS: Paris-Bourg-en-Bresse 2 parts 7 € L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis 2 parts 7 € Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 19 €	12 Escargots de Bourgogne beurre	plat alvéolé	15€		
PLATS: Lotte à l'armoricaine Cannelloni saumon et écrevisses, sauce Nantua Paleron de bœuf façon Rossini (avec foie gras et sauce Madère à la truffe) Poulet de Bresse à la crème et aux morilles GRATINS: Gratin dauphinois Gratin de cardons frais à la moelle Gratin de potiron et châtaignes SAUCES: Sauce crème et morilles sauvages Sauce vin rouge APERITIFS & PAINS: 4 préparations: avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) Pain d'épice (accompagnement foie gras) FROMAGES et DESSERTS: Paris-Bourg-en-Bresse L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis 24 € Par personne 22 € Par personne 19 € Par personne 19 € Par personne 10 € Par personne 11 € Par personne 10 € Par personne 10 € Par personne 11 € Par personne 10 € Ed Par personne 10 € Ed Par personne 10 € Ed Ed Par personne 10 € Ed Ed Ed Par personne 10 € Ed Ed Ed			Par nersonne	19€	
Lotte à l'armoricaine par personne 24 € Cannelloni saumon et écrevisses, sauce Nantua par personne 19 € Paleron de bœuf façon Rossini (avec foie gras et sauce Madère à la truffe) Par personne 22 € Poulet de Bresse à la crème et aux morilles Par personne 21 € GRATINS : Gratin dauphinois 4 personnes 16 € Gratin de cardons frais à la moelle 4 personnes 22 € Gratin de potiron et châtaignes 4 personnes 18 € SAUCES : Sauce crème et morilles sauvages 50 cl 36 € Sauce vin rouge 25 cl 15 € APERITIFS & PAINS : 4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive Coffret de 12 verrines 26 € Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) 250 g 8 € Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental les 8 8 € Blinis à la farine de sarrasin la pièce 1,80€ Pain feuilleté roulé individuel Portion 2,50€ Pain feuilleté roulé individuel Portion 2,50€ </td <td colspan="3">Servi en bol consigné</td> <td>2€</td>	Servi en bol consigné			2€	
Cannelloni saumon et écrevisses, sauce Nantua par personne 19 € Paleron de bœuf façon Rossini (avec foie gras et sauce Madère à la truffe) Par personne 22 € Poulet de Bresse à la crème et aux morilles Par personne 21 € GRATINS: Gratin dauphinois 4 personnes 16 € Gratin de cardons frais à la moelle 4 personnes 22 € Gratin de potiron et châtaignes 4 personnes 18 € SAUCES: Sauce crème et morilles sauvages 50 cl 36 € Sauce homardine 25 cl 15 € Sauce vin rouge 25 cl 13 € APERITIFS & PAINS: 4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive Coffret de 12 verrines 26 € Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) 250 g 8 € Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental les 8 8 € Blinis à la farine de sarrasin la pièce 1,80€ Pain feuilleté roulé individuel Portion 2,50€ Pain d'épice (accompagnement foie gras) 500 g 9 € FROMAGES et DESSERTS:	PLATS:				
Paleron de bœuf façon Rossini (avec foie gras et sauce Madère à la truffe) Par personne 22 € Foulet de Bresse à la crème et aux morilles Par personne 21 € GRATINS : Gratin dauphinois 4 personnes 16 € Gratin de cardons frais à la moelle 4 personnes 22 € Gratin de potiron et châtaignes 4 personnes 18 € SAUCES : Sauce crème et morilles sauvages 50 cl 36 € Sauce homardine 25 cl 15 € Sauce vin rouge 25 cl 13 € APERITIFS & PAINS : 4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive Coffret de 12 verrines 26 € Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) 250 g 8 € Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental les 8 8 € Blinis à la farine de sarrasin la pièce 1,80€ Pain feuilleté roulé individuel Portion 2,50€ Paris-Bourg-en-Bresse 2 parts 7 € L'idée d'un macaron au	Lotte à l'armoricaine		par personne	24€	
Madère à la truffe)Par personne22 €Poulet de Bresse à la crème et aux morillesPar personne21 €GRATINS :Gratin dauphinois4 personnes16 €Gratin de cardons frais à la moelle4 personnes22 €Gratin de potiron et châtaignes4 personnes18 €SAUCES :Sauce crème et morilles sauvages50 cl36 €Sauce homardine25 cl15 €Sauce vin rouge25 cl13 €4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-oliveCoffret de 12 verrines26 €Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto)250 g8 €Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmentalles 88 €Blinis à la farine de sarrasinla pièce1,80€Pain feuilleté roulé individuelPortion2,50€Pain d'épice (accompagnement foie gras)500 g9 €FROMAGES et DESSERTS :Paris-Bourg-en-Bresse2 parts7 €L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel2 parts8 €Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis2 parts7 €Quart de Brie de Nangis à la Truffeenv 300 g19 €	Cannelloni saumon et écrevisses, sauce Nantua		par personne	19€	
Gratin dauphinois Gratin de cardons frais à la moelle Gratin de cardons frais à la moelle Gratin de potiron et châtaignes SAUCES: Sauce crème et morilles sauvages Sauce homardine Sauce vin rouge APERITIFS & PAINS: 4 préparations: avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental les 8 Blinis à la farine de sarrasin Pain feuilleté roulé individuel Portion 2,50€ Pain d'épice (accompagnement foie gras) FROMAGES et DESSERTS: Paris-Bourg-en-Bresse L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 18 € 4 personnes 4 personnes 18 € Coffret de 12 verrines 26 € 4 personnes 18 € Coffret de 12 verrines 26 € 27 € 28 € 29 arts 7 € 29 arts 7 € Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 19 €			Par personne	22€	
Gratin dauphinois4 personnes16 €Gratin de cardons frais à la moelle4 personnes $22 €$ Gratin de potiron et châtaignes4 personnes $18 €$ SAUCES :Sauce crème et morilles sauvages $50 cl$ $36 €$ Sauce homardine $25 cl$ $15 €$ Sauce vin rouge $25 cl$ $13 €$ APERITIFS & PAINS :4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-oliveCoffret de 12 verrinesAssortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) $250 g$ $8 €$ Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmentalles 8 $8 €$ Blinis à la farine de sarrasinla pièce $1,80 €$ Pain feuilleté roulé individuelPortion $2,50 €$ Pain d'épice (accompagnement foie gras) $500 g$ $9 €$ FROMAGES et DESSERTS :Paris-Bourg-en-Bresse $2 parts$ $7 €$ L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel $2 parts$ $8 €$ Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis $2 parts$ $7 €$ Quart de Brie de Nangis à la Truffeenv $300 g$ $19 €$	Poulet de Bresse à la crème et aux morilles		Par personne	21€	
Gratin de cardons frais à la moelle Gratin de potiron et châtaignes SAUCES: Sauce crème et morilles sauvages Sauce homardine Sauce vin rouge APERITIFS & PAINS: 4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental les 8 Blinis à la farine de sarrasin Pain feuilleté roulé individuel Pain d'épice (accompagnement foie gras) Paris-Bourg-en-Bresse L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis Quart de Brie de Nangis à la Truffe A personnes 4 personnes 4 personnes 18 € 4 personnes 18 € 4 personnes 18 € 4 personnes 18 € Coffret de 12 verrines 26 € de 12 verrines 12 € E 20 g 8 € FROMAGES et DESSERTS: Paris-Bourg-en-Bresse 2 parts 7 € Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 19 €					
Gratin de potiron et châtaignes 4 personnes 18 € SAUCES: Sauce crème et morilles sauvages 50 cl 36 € Sauce homardine 25 cl 15 € Sauce vin rouge 25 cl 13 € APERITIFS & PAINS: 4 préparations: avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive Coffret de 12 verrines 26 € Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) 250 g 8 € Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental les 8 8 € Blinis à la farine de sarrasin la pièce 1,80€ Pain feuilleté roulé individuel Portion 2,50€ Pain d'épice (accompagnement foie gras) 500 g 9 € FROMAGES et DESSERTS: Paris-Bourg-en-Bresse 2 parts 7 € L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel 2 parts 8 € Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis 2 parts 7 € Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 19 €	Gratin dauphinois		4 personnes	16€	
SAUCES:Sauce crème et morilles sauvages50 cl $36 €$ Sauce homardine25 cl $15 €$ Sauce vin rouge25 cl $13 €$ APERITIFS & PAINS:4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-oliveCoffret de 12 verrines $26 €$ Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto)250 g $8 €$ Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental les 8 $8 €$ Blinis à la farine de sarrasinla pièce $1,80 €$ Pain feuilleté roulé individuelPortion $2,50 €$ Pain d'épice (accompagnement foie gras) $500 g$ $9 €$ FROMAGES et DESSERTS :Paris-Bourg-en-Bresse $2 parts$ $7 €$ L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel $2 parts$ $8 €$ Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis $2 parts$ $7 €$ Quart de Brie de Nangis à la Truffeenv 300 g $19 €$	Gratin de cardons frais à la moelle		4 personnes	22€	
Sauce crème et morilles sauvages50 cl $36 \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \$	Gratin de potiron et châtaignes		4 personnes	18€	
Sauce homardine25 cl15 €Sauce vin rouge25 cl13 €APERITIFS & PAINS :4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-oliveCoffret de 12 verrines $26 €$ Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto)250 g $8 €$ Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmentalles 8 $8 €$ Blinis à la farine de sarrasinla pièce $1,80 €$ Pain feuilleté roulé individuelPortion $2,50 €$ Pain d'épice (accompagnement foie gras) $500 g$ $9 €$ FROMAGES et DESSERTS :Paris-Bourg-en-Bresse $2 parts$ $7 €$ L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel $2 parts$ $8 €$ Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis $2 parts$ $7 €$ Quart de Brie de Nangis à la Truffeenv 300 g $19 €$					
Sauce homardine25 cl15 €Sauce vin rouge25 cl13 €APERITIFS & PAINS :4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-oliveCoffret de 12 verrines $26 €$ Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto)250 g $8 €$ Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmentalles 8 $8 €$ Blinis à la farine de sarrasinla pièce $1,80 €$ Pain feuilleté roulé individuelPortion $2,50 €$ Pain d'épice (accompagnement foie gras) $500 g$ $9 €$ FROMAGES et DESSERTS :Paris-Bourg-en-Bresse $2 parts$ $7 €$ L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel $2 parts$ $8 €$ Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis $2 parts$ $7 €$ Quart de Brie de Nangis à la Truffeenv 300 g $19 €$	Sauce crème et morilles sauvages		50 cl	36€	
APERITIFS & PAINS:4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-oliveCoffret de 12 verrines26 €Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto)250 g8 €Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmentalles 88 €Blinis à la farine de sarrasinla pièce1,80€Pain feuilleté roulé individuelPortion2,50€Pain d'épice (accompagnement foie gras)500 g9 €FROMAGES et DESSERTS :Paris-Bourg-en-Bresse2 parts7 €L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel2 parts8 €Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis2 parts7 €Quart de Brie de Nangis à la Truffeenv 300 g19 €			25 cl	15€	
4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix, butternut-chorizo, chèvre-olive de 12 verrines Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) 250 g 8 € Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental les 8 8 € Blinis à la farine de sarrasin la pièce 1,80€ Pain feuilleté roulé individuel Portion 2,50€ Pain d'épice (accompagnement foie gras) 500 g 9 € FROMAGES et DESSERTS : Paris-Bourg-en-Bresse 2 parts 7 € L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis 2 parts 7 € Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 19 €	Sauce vin rouge		25 cl	13 €	
butternut-chorizo, chèvre-olive Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental Blinis à la farine de sarrasin Pain feuilleté roulé individuel Portion 2,50€ Pain d'épice (accompagnement foie gras) FROMAGES et DESSERTS: Paris-Bourg-en-Bresse L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis Quart de Brie de Nangis à la Truffe de 12 verrines 250 g 8 € 1,80€ Portion 2,50€ 2 parts 7 € 2 parts 7 € Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 19 €	APERITIFS & PAINS :				
Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto) Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental Blinis à la farine de sarrasin Pain feuilleté roulé individuel Pain d'épice (accompagnement foie gras) FROMAGES et DESSERTS: Paris-Bourg-en-Bresse L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis Quart de Brie de Nangis à la Truffe de 12 verrines 250 g 8 € 1,80€ Portion 2,50€ Parts 7 € 2 parts 7 € 2 parts 7 € Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 19 €	4 préparations : avocat-crevettes, betterave-noix,		Coffret	26€	
Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmentalles 88 €Blinis à la farine de sarrasinla pièce $1,80 €$ Pain feuilleté roulé individuelPortion $2,50 €$ Pain d'épice (accompagnement foie gras) $500 g$ $9 €$ FROMAGES et DESSERTS :Paris-Bourg-en-Bresse $2 parts$ $7 €$ L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel $2 parts$ $8 €$ Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis $2 parts$ $7 €$ Quart de Brie de Nangis à la Truffeenv $300 g$ $19 €$	butternut-chorizo, chèvre-olive		de 12 verrines		
Blinis à la farine de sarrasinla pièce $1,80 €$ Pain feuilleté roulé individuelPortion $2,50 €$ Pain d'épice (accompagnement foie gras) $500 g$ $9 €$ FROMAGES et DESSERTS:Paris-Bourg-en-Bresse $2 parts$ $7 €$ L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel $2 parts$ $8 €$ Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis $2 parts$ $7 €$ Quart de Brie de Nangis à la Truffeenv $300 g$ $19 €$	Assortiment de feuilletés (emmental, saucisse, pesto)		250 g	8€	
Pain feuilleté roulé individuelPortion $2,50 €$ Pain d'épice (accompagnement foie gras) $500 g$ $9 €$ FROMAGES et DESSERTS :Paris-Bourg-en-Bresse $2 parts$ $7 €$ L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel $2 parts$ $8 €$ Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis $2 parts$ $7 €$ Quart de Brie de Nangis à la Truffeenv $300 g$ $19 €$	Mini cake saumon fumé - aneth & jambon - emmental		les 8	8€	
Pain d'épice (accompagnement foie gras) 500 g 9 € FROMAGES et DESSERTS: Paris-Bourg-en-Bresse 2 parts 7 € L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis 2 parts 7 € Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 19 €	Blinis à la farine de sarrasin		la pièce	1,80€	
FROMAGES et DESSERTS: Paris-Bourg-en-Bresse 2 parts 7 € L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel 2 parts 8 € Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis 2 parts 7 € Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 19 €	Pain feuilleté roulé individuel		Portion	2,50€	
Paris-Bourg-en-Bresse2 parts7 €L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel2 parts8 €Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis2 parts7 €Quart de Brie de Nangis à la Truffeenv 300 g19 €	Pain d'épice (accompagnement foie gras)		500 g	9€	
L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis Quart de Brie de Nangis à la Truffe 2 parts 2 parts 7 € env 300 g 19 €	FROMAGES et DESSERTS :				
grué et insert crémeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis Quart de Brie de Nangis à la Truffe 2 parts 7 € env 300 g 19 €	Paris-Bourg-en-Bresse		2 parts	7€	
grue et insert cremeux au caramel Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis 2 parts 7 € Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 19 €	L'idée d'un macaron au chocolat noir, croustillant de		Q <i>F</i>		
Quart de Brie de Nangis à la Truffe env 300 g 19 €	grué et insert crémeux au caramel		Z pai ts	0 E	
	Nougat glacé aux fruits confits et amandes et coulis		2 parts	7€	
Quart de Brie de Nangis aux mendiants env 300g 16 €	Quart de Brie de Nangis à la Truffe		env 300 g	19€	
	Quart de Brie de Nangis aux mendiants		env 300g	16€	

Fêtes de fin d'année 2025



_hôtel - restaurants - boutique__

10 route de Buesle - 01310 Buellas

www.auberge-buellas.com reservation@auberge-buellas.com



Plats à emporter & Repas

Boutique: du mardi au samedi de 7h à 12h30 mardi, jeudi, vendredi de 16h30 à 19h

Bistrot de l'Auberge et Restaurant L'Intimiste ouverts 25.12 & 01.01 midi, 31.12 soir Fermés 24.12 & 01.01 soir

Hôtel et restaurants ouverts jusqu'au 04 janvier 2026