

# Notre Carte

## GROUPE A PARTIR DE 15 PERSONNES

(Les menus groupes imposent de choisir le même menu et le même choix sauf cas de régime spécial)

### Menu savoyard = entrée/plat/dessert =28.00 € + fromage 33.00 €

Tartine savoyarde **ou** moelleux au reblochon

\*\*\*\*\*

La savoyarde (Diot, lard, choux braisé pommes de terre carotte) **ou** Bourguignon de bœuf carotte polenta

\*\*\*\*\*

Crumble pommes poires caramel **ou** flan aux œufs façon grand-mère

### Menu des bornes =entrée/plat/dessert =40.00 € + fromage 45.00 €

Œuf cocotte saveur des bois, salade

**ou** moelleux potimarron (oignons, fromage salade)

\*\*\*\*\*

Cocotte du pêcheur à la bisque de homard sur un lit de petits pois et fèves

Ou

Paleron de bœuf à la moutarde à l'ancienne **ou** civet du chasseur (selon arrivage)  
carottes, gratin de pommes de terre

**ou** ballotine de volaille farcie d'un mirepoix de légumes et parmigiana de légumes d'automne

\*\*\*\*\*

Vacherin glacé (vanille/ framboises) **ou** suggestion du moment **ou** gâteau à commander ci-dessous

**Menu gourmand= entrée/plat/dessert =45.00 € + fromage 50.00 €**

*Pressé de foie gras, son petit pain d'épices et condiment prunes cul de Pollet*

*ou*

*Le petit pain forestier aux escargots*

\*\*\*\*\*

*Pressa de porc ibérique jus corsé, légumes d'automne, gratin de pommes de terre*

*Ou*

*Paleron de veau sauce aux cèpes, gratin de pommes de terre*

\*\*\*\*\*

Entremet chocolat praliné Ou Entremet poire caramel ou suggestions, gâteaux évènements

**Nous vous proposons la formule boissons suivante :**

**1 (framboisine ou sangria ou punch, en vasque) + 1 bouteilles de vin pour 4 personnes + 1 café =Soit 12 €/ pers**

**(Pour le vin nous vous proposons vin blanc de Savoie, Côte du Rhône, ou rosé)**

**Nous vous proposons la formule boisson suivante à ajouter : (ou voir carte des vins)**

**Pour vos évènements nos gâteaux :**

*Les gâteaux ci-dessous sont à commander 7 jours avant*

*Entremet framboise ou fraises*

*Entremet myrtilles chocolat blanc*

*Entremet agrumes mousse chocolat noire*

*Entremet chocolat noire griottes*

*Vacherin vanille fraise ou vanille framboise*

## MENUS GROUPES SPECIALITES

**PIERRADE AUX 4 VIANDES** (Filet de dinde, bœuf, lard fumé, mignon de porc)

Accompagnement salade verte, frites et gratin, sauces **32€/pers**

**FONDUE BOURGUIGNONNE** (bœuf) **28€/pers**

Accompagnement salade verte, frites et gratin, sauces

**FONDUE BRESSANNE** (poulet) **28€/pers**

Accompagnement salade verte, frites et gratin, sauces

### SPECIALITES SAVOYARDES :

**RACLETTE OU REBLOCHONADE**

(Comprenant : pommes de terre, charcuterie, salade verte) **24€/pers**

**FONDUE NATURE** (aux 3 fromages) + salade verte **19€/pers**

**FONDUE AUX CEPES** (aux 3 fromages) + salade verte **23€/pers**

Planche charcuterie pour 4 personnes = **38 €**

**Nous vous proposons la carte des desserts suivante : Les gâteaux pour vos évènements (1 semaine avant) Vacherin, entremets myrtilles chocolat blanc, entremet poire caramel mousse praliné, entremet chocolat griottes, entremet agrumes mousse chocolat noir tarif 7€/ pers.**

LA FORMULE BOISSONS SUIVANTE : (ou voir carte des vins sur place)

1 (framboisine ou sangria ou punch, en vasque) + 1 bouteille de vin pour 4 personnes + 1 café = Soit 12 €/ pers

(Pour le vin nous vous proposons vin blanc de Savoie, Côte du Rhône, ou rosé)

**NOS FORMULES PLATS A PARTAGER TOUT INCLUS :**

**FONDUE NATURE + DESSERT+ BOISSONS = 38.00 €/ pers**

**FORMULE FONDUE AUX CEPES + DESSERT + BOISSONS = 42.00 €/pers**

**RACLETTE OU REBLOCHONADE OU FONDU = 43.00 €/ pers**

**BOURGUIGNONNE ou BRESSANNE1+ DESSERT + BOISSONS =47.00 € / pers**

**PIERRADE + DESSERT + BOISSONS = 51.00 € / pers**