

Notre Carte

Avril, mai, juin 2025

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 €

Moelleux au reblochon (oignons, lardons) ou Salade savoyarde (tomme, lardons, œuf dur, croutons)

Coq au vin (carotte, oignons) et tagliatelles

Ou

La tartiflette (pommes de terre, oignons, lardons, reblochon)

Crumble pommes framboise ou flan aux œufs façon grand-mère

(Supplément de 3€ au menu pour un gâteau d'anniversaire)

Menu des bornes =

Entrée/plat/dessert = 40.00 € + fromage 45.00 €

Moelleux d'asperge sur une crème d'asperge ou salade printanière (filet mignon de porc séché, radis, tomate, langue de chat au parmesan)

Ou

Salade printanière (filet mignon de porc séché, radis, tomate, langue de chat au parmesan)

Filet de cabillaud sur un tian de légumes et pommes de terre et sauce citronnelle

Ou

Filet de poulet entrelardé farcie de fromage de chèvre et herbe, petits légumes de printemps et pommes de terre sautées

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

Menu gourmand=

Entrée/plat/dessert =45.00 € + fromage 50.00 €

Mini Burger à l'encre de seiche

(Thon mariné et légumes croquant sauce sésame)

Ou

Terrine de foie de volaille et échalotes confites

Filet de bœuf sauce morilles et pommes de terre sautées

Ou

Carré de porc sauce miel gingembre et poêlée

de girolles et pdt grenailles

Gourmandises (3 Assortiments de desserts) Ou les Gâteaux ci-dessous

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 framboises et fraises

Entremet agrumes mousse chocolat noire

Entremet praliner chocolat

Entremet chocolat noire griottes

Entremet tiramisu

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

SPECIALITES SAVOYARDES :

RACLETTE OU REBLOCHONADE

(Comprenant : pommes de terre, charcuterie, salade verte) = **26€/pers**

FONDUE NATURE (aux 3 fromages) + salade verte = **24€/pers**

FONDUE AUX CEPES (aux 3 fromages) + salade verte = **26€/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 = 43.00 €/ pers

FORMULE FONDUE AUX CEPES + DESSERT + BOISSONS = 45.00 €/pers

RACLETTE OU REBLOCHONADE OU FONDU = 45.00 €/ pers

BOURGUIGNONNE + DESSERT + BOISSONS = 47.00 € / pers

PIERRADE + DESSERT + BOISSONS = 51.00 € / pers