

MENUS GROUPES AVRIL MAI JUIN à partir de 12 personnes

Vous avez le choix parmi les 2 menus ci-dessous, il faut choisir le même menu.

Menu ENFANT : Hamburger frites ou cordon bleu + une boule de glace 11 € ou le même dessert que les invités au taille réduite 14 €

MENU DES BORNES

Saucisson brioché savoyard condiment vin rouge
moutarde, et sa petite salade

Ou

Cromesquis de truite fumé, sauce au fromage
blanc, saladine printanière

Tartiflette

(Pommes de terre, reblochon, lardons & oignons)

Ou

Filet de poulet entrelardé d'un lard paysan farcie
au fromage de chèvre & ail et persil, petits légumes
de printemps et pommes de terre rôti, sauce chimichurri

Formule entrée, plat, dessert = 36 €

Fromage en plus 6 €

Plateau fromages des bornes

MENU GOURMAND

Gaufre de pommes de terre au reblochon œuf
poché, salade

Ou

Moelleux aux asperges et sa crème persillée

Filet de truite confite,

Avec réduction de carottes à la moutarde à l'ancienne, chips
de carottes, purée de petits pois

Ou

Pavé de bœuf rôti sauce morilles, (pommes
paillason, sous bise d'oignons, petits pois mange tout)

Formule entrée, plat, dessert = 44€

Fromage en plus 6 €.

Plateau fromages des bornes

DESSERTS GATEAUX (commande 8 jours avant)

Framboisier

Fraisier

Forêt noire

Tarte de saison

Entremet myrtilles chocolat blanc

Entremet tiramisu café

Vacherin vanille/ framboises

Tarte crumble de saison

—

**Pour votre formule avec les boissons, nous
vous proposons**

Apéritif : Punch, framboisine, kir, sangria

Vin rouge côte du Rhône domaine des romarins

Vin blanc Bellecôte de Seyssel

Vin rosé Gourmandise

Café

(1 verre d'apéritif, 1 bouteille pour 4 pers, café) = 12 €

(2 verre d'apéritif, 1 bouteille pour 4 pers, café) = 15 €

Pour le dessert nous vous proposons 1 pétillant de Savoie
rosé (+ 6 euros/pers)

ou Champagne Constant (+ 8€/ pers)

MENUS GROUPES SPECIALITES A PARTAGER

Vous pouvez choisir un maximum de 2 spécialités pour l'ensemble du groupe,

Exemple : (Pierrade & Raclette) ou (Bourguignonne & Fondue)

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

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

PIERRADE DE BŒUF (bœuf, lard paysan)

Accompagnement salade verte, frites et gratin, sauces **36 €/pers**

FONDUE BOURGUIGNONNE (bœuf)

Accompagnement salade verte, frites et gratin, sauces **28 €/pers**

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 = **24 €**

Les Gâteaux (compris dans les menus ci-dessus), pour les spécialités 8 €/pers (8 jours avant)

Framboisier, Fraisier, Entremet agrumes mousse chocolat noire, Forêt noire, Entremet tiramisu café, Vacherin vanille framboises, Entremet myrtilles chocolat blanc, La « tarte crumble » pommes framboises sorbet framboises.

LES FORMULES PLATS A PARTAGER TOUT INCLUS :

Boissons =(1 verre d'apéritif, 1 bouteille pour 4 pers, café) = **12 €**

FONDUE NATURE + DESSERT+ BOISSONS = **44.00 €/ pers**

FONDUE AUX CEPES + DESSERT + BOISSONS = **46.00 €/pers**

RACLETTE OU REBLOCHONADE + DESSERT + BOISSONS = **46.00 €/ pers**

BOURGUIGNONNE + DESSERT + BOISSONS = **48.00 € / pers**

PIERRADE + DESSERT + BOISSONS = **52.00 € / pers**

Restant à votre disposition pour tous renseignements complémentaires, nos coordonnées :

contact@aubergedesbornes.com, tel 04 50 77 18 61 ou 06 60 47 37 85