



## MENUS GROUPES JUIN, JUILLET, AOUT 2025

### 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

*Œuf cocotte du soleil*

*(Compotée de légumes du soleil)*

*Ou*

*Trilogie de tomates au pesto et bille de mozzarella*

\*\*\*\*\*

*Risotto aux cèpes, roquette, copeaux de parmesan*

*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 chimi churri*

*Formule entrée, plat, dessert = 36 €*

*Fromage en plus 6 €*

*Plateau fromages des bornes*

#### MENU GOURMAND

*Ceviche de poisson et légumes croquants*

*Ou*

*Vitello tonato*

*(Viande de veau, sauce thon, salade)*

\*\*\*\*\*

*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*

***Ci-dessous votre formule pour 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)***

#### 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*

—



## 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](mailto:contact@aubergedesbornes.com), tel 04 50 77 18 61 ou 06 60 47 37 85