



MENUS GROUPES SEPTEMBRE, OCTOBRE, NOVEMBRE 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 COCOTTE

Œuf cocotte d'automne

(Crèmeux de butternut, nuage d'ail noir, éclats de noisettes)

Ou

Ravioli de reblochon châtaigne, crème aux épinards

Tartiflette savoyarde

(Lard paysan, pommes de terre, oignon, lardons)

Ou

Civet sanglier ou cerf façon sauce grand veneur

(Oignon, carotte, gratin de pommes de terre)

Formule entrée, plat, dessert = 36 €

Fromage en plus 6 €

Plateau fromages des bornes

MENU GOURMAND

Terrine du moment avec son chutney et pain croustillant

Ou

Capuccino de pommes de terre aux cèpes

Gressin aux cèpes

Paleron de veau sauce forestière

(Gratin de pommes de terre, légumes d'automne)

Ou

Suprême de pintade au foie gras,

(Coing rôti gratin de pommes de terre, courge grillée)

Formule entrée, plat, dessert = 44 €

Fromage en plus 6 €.

Plateau fromages des bornes

DESSERTS GATEAUX (commande 8 jours avant)

Opera

Moelleux chocolat poires

Gâteau snickers

Tarte tatin glace vanille

Entremet myrtilles chocolat blanc

Entremet tiramisu café

Vacherin vanille/ framboises

Tarte crumble pommes, prunes

Mousse d'agrumes chocolat noire

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 verres 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 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