

MENUS GROUPES JANVIER FEVRIER MARS 2026

à partir de 12 personnes

Vous avez le choix parmi les 4 entrées et 4 plats ci-dessous, il faut choisir maximum 2 entrées et 2 plats pour votre groupe ou la même entrée et le même plat pour tous. Si vous choisissez deux entrées et deux plats nous communiquer en amont le nombre exact de chaque entrée, chaque plat et dessert

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

LES ENTREES (Veuillez choisir 1 ou 2 entrées pour l'ensemble du groupe)

- *VELOUTE DE PANNAIS AUX ECLATS DE NOISETTES 9€*
- *ŒUF COCOTTE D'AUTOMNE (Crèmeux de pommes de terre à l'huile de truffe, carottes et gaufrettes de pommes de terre) 13€*
- *LA CANARD GOURMAND (Magret de canard maturé farcie au foie gras sur une salade) 16€*
- *Cheesecake au crabe & agrumes 15€*

LES PLATS (Veuillez choisir 1 ou 2 plats pour l'ensemble du groupe)

- *TARTIFLETTE (Lard paysan, reblochon, oignon) 18€*
- *ESCALOPE SAVOYARDE (Filet de poulet, lard paysan, fondue de poireaux, gratinée au fromage) 20€*
- *FILET MIGNON DE PORC FERMIER sauce foie gras et champignons 33€*
(Légumes racines et gratin de pommes de terre)
- *PETIT SALE DE SAUMON AUX LENTILLES DU PUY LARD PAYSAN 32€*

Assiette de fromage 8 € OU Faisselle 4 € , Plateau de fromage pour 4 personnes 24 €

LES DESSERTS (Veuillez choisir 1 ou 2 desserts pour l'ensemble du groupe)

- *CRUMBLE POMMES GLACE CARAMEL 8€*
- *CREME BRULEE du moment 6€*
- *PAVLOVA GELEE DE FRUITS ROUGES SORBET CITRON 8€*
- *GOURMANDISES (3 Petits desserts du moment)*
- *Les desserts du moment à la carte 8 €*

LES GATEAUX décorés présentez sur table (commande 8 jours avant) 10 €

Le même gâteau pour l'ensemble du groupe

Entremet fruits rouges

Entremet poires caramel

Entremet chocolat praline

Vacherin vanille framboises

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 **33 € /pers**

FONDUE BOURGUIGNONNE (bœuf)

Accompagnement salade verte, frites et gratin, sauces **30 €/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 = **50.00 € / pers**

PIERRADE + DESSERT + BOISSONS = **53.00 € / pers**

Dans la formule ci-dessus le dessert est à 8 € vous aurez le choix parmi trois desserts le jour j, si vous souhaitez un gâteau d'anniversaire voir la première page et, un supplément de 2 € s'appliquera à votre formule.

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

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