

## 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 PANAI 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 présentent 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 a votre formule.

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

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