

MENUS GROUPES A PARTIR 20 MARS AVRIL MAI 2026

à partir de 12 personnes

Il faut choisir maximum 2 entrées et 2 plats pour votre groupe ou La même entrée, le même plat pour tous. Dans le cas où il y a deux choix, nous communiquerez en amont le nombre.

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)

- Salade et son aumônière au reblochon lardons, oignons 13 €
- Pâté en croûte légumes et porc 13 €
- Terrine aux deux poissons, truite fumée et mayonnaise citronnée 16 €
- Crème d'asperge et son œuf parfait 16 €

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

- Médaillon de porc aux champignons et polenta crémeuse à l'ail et au fromage 20 €
- Escalope savoyarde (Filet de poulet, lard paysan, fondue de poireaux, gratinée au fromage) 20 €
- Epaule d'agneau confites à l'ail rose et pommes de terre grenailles 28 €
- Filet de truite laqué aux agrumes, purée de panais et crumble de chorizo 29 €
- Suprême de poulet fermier sauce morilles, purée de carottes et pommes grenailles 29 €

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 FRAMBOISES GLACE VANILLE 9 €
- CREME BRULEE du moment 7 €
- PAVLOVA GELEE DE FRUITS ROUGES SORBET CITRON 9 €
- GOURMANDISES (3 Petits desserts du moment)
- Les desserts du moment à la carte 9 €

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

Le même gâteau pour l'ensemble du groupe

Entremet fruits rouges

Entremet poires caramel

Entremet chocolat praline

Vacherin vanille framboise

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 9 € 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, tel 04 50 77 18 61 ou 06 60 47 37 85