

## MENUS GROUPES JUIN JUILLET AOUT 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. La même entrée, le même plat pour tous. Ou alors, 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)

- Salade méchouia, sa petite buffala, cressini au basilic 12 €
- Œuf parfait sur une crème de petit pois et lard paysan 12 €
- Salade façon césar, poulet grillé au basilic, (ail, radis, concombre, parmesan, oignon rouges, tomates) 15 €
- Terrine de légumes du soleil, truite fumée, gelée 15 €

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

- Poulet entrelardé, farcie de fromage de chèvre, sauce chimichurri 20 €
- Carré de porc grillé, sauce charcutière, petits légumes rôtis 20 €
- Filet de truite sauce provençale aux câpres, légumes rôtis et purée 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 matcha framboises chocolat blanc

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