

Menu à 35€

Salade au croustillant de Saint Marcellin au miel

Ou

Terrine aux deux légumes de saison et son coulis de tomates au basilic

Filet de Porc au caramel / timbale de riz & légume de saison à la Provençale

Ou

Emincé de Dinde façon basquaise & Crumble de courgettes

Ou

Aile de raie à la crème citronnée et Tagliatelles fraîches

Fromages de pays

Mousse aux deux chocolats

Ou

Tarte aux myrtilles & sa glace à la vanille

Ou

Crème aux œufs façon Chartreuse

Menu à 40€

Tartare de saumon au basilic

Ou

Velouté de légumes de saison aux cèpes et ses croutons

Ou

Tatin d'escargots en cassolette

Fondant d'agneau juste rôti au thym / gratin dauphinois & légume de saison
à la Provençale

Ou

Filets de truite aux amandes flambées au Cognac / Timbale de riz & petits
navets caramélisés

Ou

Osso bucco / Tagliatelles fraîches & poêlée de champignons

Fromages de pays

Ou

Faisselles

Trio de desserts (Moelleux au chocolat, crème aux œufs, crumble de fruits
rouges)

Ou

Verrines de Tiramisu

Ou

Mousse de fruits rouges

Menu à 45€

Crème de champignons

Salade de la mer (saumon, crevette, pomelos & avocat)

Ou

Samoussa de Bœuf aux légumes de saison

Ou

Queue de Langouste flambée au cognac

Magret de canard rosé à cœur sur son lit de miel & Crumble d'Aubergine

Ou

Filet de Bœuf aux morilles et son gratin de Ravioles de Romans

Ou

Brochette de la mer aux deux poissons et sa Timbale de rizotto

Fromages de pays

Ou

Faisselles

Pièce montée

Ou

Verrines de Tiramisu aux framboises

Ou

Farandole de desserts :

3 desserts au choix :

*Tiramisu, Moelleux au chocolat, Glacé Marrons-chocolat, Tarte aux Myrtilles,
Framboisier, Bavarois à la Poire*

Menu à 50€

Verrine surprise aux trois couleurs

Délice du Périgord (foie gras, confit d'oignons et sa salade)

Ou

Queue de Langouste flambée au cognac

Ou

Tatin d'escargots en cassolette

Soupe de poisson maison et ses croutons à l'ail

Ou

Brochette de la mer aux deux poissons

Ou

Cassolette de calamars au piment

Filet de Bœuf aux morilles et son gratin de Ravioles de Romans

Ou

Magret de canard sur son lit de miel & Crumble d'Aubergine

Ou

Fondant d'agneau juste rôti au thym & légume de saison à la Provençale

Fromages de pays

Ou

Faisselles

Pièce montée

Ou

Verrines de Tiramisu aux framboises

Ou

Farandole de desserts :

3 desserts au choix :

*Tiramisu, Moelleux au chocolat, Glacé Marrons-chocolat, Tarte aux Myrtilles, Framboisier,
Bavarois à la Poire*

Menu enfant à 14€ (à partir de 5 couverts)

Salade de Chèvre chaud

Ou

Assiette de charcuterie

Lasagnes maison

Ou

Croziflette (Crozet, jambon cru, reblochon)

Ou

Pâtes à la carbonara

Crème aux œufs

Ou

Mousse au chocolat

Apéritifs :

Choix 1 – 6€ / pers :

- Crudités de saison en bâtonnet et ses sauces colorées
 - Chips tortillas
 - Assortiment d'Olives
- **Kir Châtaigne et violette**
- **Sodas et jus de fruits**

Choix 2 – 10€/pers :

- Méli-mélo de feuilletés
 - Minis pizzas
 - Pain surprise ou toast
- Crudités de saison en bâtonnet et ses sauces colorées
 - **Kir Châtaigne et violette**
 - **Sodas et jus de fruits**

Options sur les menus :

Café ----- 1€/pers
Soupe à l'oignon----- 3€/pers
Trou alpin au Génépi----- 2.5€/pers

Buffet à 17€/pers

- Terrines de légumes de saisons
- Taboulé à la menthe du Haut Bréda
 - Cake aux olives
 - Plateau de charcuterie
 - Salade verte
 - Assortiment de crudités

- Plateau de fromage

Salade de fruits
Tarte aux pommes

Buffet à 29€/pers

- Terrines de légumes de saisons
 - terrine de saumon
 - Cake tomate / feta
 - Gaspacho
 - Plateau de charcuterie
- Assortiment de crudités
 - Verrines surprises
 - salade composée
- Quiche à la tome de montagne
 - Tarte tomate & oignons

- Plateau de fromage

- Brochette de fruits
- Tarte aux pommes
- Moelleux au chocolat

Et sinon....

A partir de 20 personnes, nous pouvons vous proposer :

- Paëlla
- Choucroute
- Chili con carne
- Fondues savoyarde et bourguignonne
 - Croziflette
 - Tartiflette

Etc... tout est modulable et personnalisable

N'hésitez pas à demander un devis.

Demi-pension 22€/pers

Exemple 1 :

Salade au croustillant de Tome

Lasagne maison

Fondant au chocolat et sa Chantilly

¼ de vin/pers

Exemple 2 :

Velouté de Potiron

Truite aux amandes

Fromages de pays

Salade de fruits

¼ de vin/pers

+ petit déjeuner