



NOS MENUS FESTIFS

Que vous fêtiez, un mariage, un anniversaire, des cousinades ou que vous partagiez tout simplement un moment entre amis ou en famille, vous trouverez des menus adaptés au type d'évènement que vous organisez.

Nos menus festifs sont proposés sur une base de **44 € par personne**, (certains plats ont un supplément de 2€) servis en salle et à l'assiette. Le service est inclus jusqu'à 01 heure du matin. Ils sont composés d'une entrée, d'une suggestion, d'un plateau de fromage et d'un dessert.

Un trou alpin est proposé en supplément.

Nos menus, hors desserts, sont préparés et cuisinés sur place par notre équipe.

Les menus sont proposés à titre indicatif, vous pouvez mixer les accompagnements à votre guise.

Les boissons ne sont pas comprises dans le menu (voir suppléments).

La TVA est incluse dans les tarifs.

Informations obligatoires sur les allergènes :

Liste des allergènes pouvant être présents dans nos préparations :

Gluten, œufs, poissons, arachides, soja, lait et produits à base de lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfites, lupin, mollusque.

Vin d'honneur



Choix 1 – 8€ / pers :

Kir Châtaigne et violette (12cl/pers.) ou Framboisine*

Méli-mélo de feuilletés (2/pers.)

Tomates cerises

Assortiment d'olives

Softs

Choix 2 – 12€/pers :

Kir Châtaigne et violette (12cl/pers.) ou Framboisine*

Crudités de saison et ses sauces colorées

Méli-mélo de feuilletés (2/pers.)

Canapé fromage frais, jambon cru

Canapé tartare de tomates

Assortiment d'olives

Softs

Choix 3 – 15€/pers :

Kir Châtaigne et violette (12cl/pers.) ou Framboisine*

Crudités de saison et ses sauces colorées

Méli-mélo de feuilletés (2/pers.)

Canapé tapenade olive/tomates

Brochette tomate/mozzarella

Verrines (2/pers.)

2 verrines au choix : Gazpacho / Crème de betterave / Saumon sur mousse d'avocat / Concombre

mariné à la menthe / Mousse de chèvre – jambon cru & noix

Softs

**Framboisine (pétillant de Savoie, Cointreau, framboises) : +3€/pers*

Menu festifs 44€ par personne

(service inclus jusqu'à 1h00)



Entrées

Croustillant de St Marcelin au miel, salade gourmande

Ou

Verrine de saumon mariné sur son lit de tartare de tomate (+2€)

Ou

Foie gras et son chutney de figues (+2€)

Suggestion 1

Epaule d'agneau de 7 heures cuite dans un jus de thym,

Carré de polenta au fromage et confit d'oignon,

Carottes rôties

Ou

Suggestion 2

Suprême de volaille, douceur de curry,

Gratin dauphinois maison,

Brunoise aux trois légumes

Ou

Suggestion 3

Sauté de cerf façon Bourguignonne,

Ecrasé pomme de terre et céleri

Assortiments de légumes verts

[Trou alpin (+4€, en option)]

Plateau de Fromages

Dessert festif dressé en salle

Gâteau des mariés (Croustillant au chocolat Ou Framboisier)

Menu enfant à 12€

(Plat / Dessert uniquement à 10€)

Assiette de Charcuterie

Ravioles à la crème et au fromage

Soupe de mangue

Ou

Glace



Le Petit déjeuner et les Brunchs

Petit déjeuner à 10€/pers (de 8h à 10h30)

Café / thé / lait / jus de fruits

Pain / beurre / confiture

Viennoiseries (2/pers.)

Brunch à 14€/pers (de 9h à 12h30)

Café / thé / lait / jus de fruits

Pain / beurre / confiture

Viennoiseries (2/pers.)

Charcuterie

Fromage

Brunch à 17€/pers (de 9h à 12h30)

Café / thé / lait / jus de fruits

Pain / beurre / confiture

Viennoiseries (2/pers.)

Charcuterie

Salade de Montbéliard

Taboulé

Plateau de fromage

Tarte aux pommes

Les spécialités régionales (service au plat)



Tartiflette ou Croziflette 28€

Salade verte

Tartiflette (pomme de terre, lardons fumés, reblochon, oignons)

Dessert

Raclette 32€

Salade verte

Raclette (raclette nature, tomme de chèvre, charcuterie, pommes de terre)

Dessert

Diots 28€

Salade verte

Diot de Savoie, Gratin de Crozet

Dessert

Suppléments :

Droit de bouchon (par adulte pour l'ensemble du séjour)	3,5€/pers.
Trou Alpin au Génépi (servis entre le plat et le fromage)	4€/pers.
Café	1€/pers.
Fontaine de champagne lumineuse (hors boisson)	50€
Heure de service en dehors des horaires prévus	150 €