



*C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons dans notre Maison
pour célébrer vos Évènements.*

Anniversaire, Baptême, Communions, Repas de Mariage, Repas en Famille ou entre
amis, Évènement automobile ou Réunions professionnelles ou privées...

Nous organisons vos Banquets à midi, durant notre saison d'été,

De fin d'avril à mi-octobre.

Tous nos plats sont faits maison à partir d'ingrédients frais et de qualité.

Nous détenons fièrement le titre de Maître Restaurateur depuis 2012.

Menu au prix de 49€

Pour accompagner votre apéritif : Petits cannelés savoyards maison et tapenade de pesto

Entrées

Foie gras terrine, chutney aux fruits secs (supplément 6€, par personne)

ou Truite fumée, gaufres de pommes de terre aux agrumes, yaourt pressé assaisonné de
mangue et fruit de la passion

ou Mousseline de brochet, champignons sautés, bisque et condiment meunière

ou Œuf parfait aux petits légumes et crème de Beaufort, sel de café

Plats

Canette rôtie, pommes dauphines au chorizo, petits légumes, sauce corsée au cidre de Savoie

ou Bar rôti, risotto citron vert gingembre légumes de saison,

émulsion noix de coco-coquillages

ou Mignon de veau, cromesquis de champignons sauvages aérés d'ail noir, purée de carottes
fanées cuites à l'huile d'olive fumée, sauce corsée aux polypodes (supplément 4€, par personne)

ou Volaille fermière, sauce corsée chardonnay, tarte fine aux légumes d'été,

mousseline de volaille en ballotine aux herbes fraîches

ou Filet de bœuf rôti, sauce choron, Cassolette de petits légumes de saison en pâte feuilletée et

salade de jeunes pousses (supplément 8€, par personne)

Fromage

Assiette de fromages de nos montagnes, accompagnés de jeunes pousses et noix.

Desserts

Entremet mangue-fruit de la passion, croquant pailleté feuilletine,

ou Framboisier au chocolat blanc et Vanille de Madagascar, crème mascarpone et coulis de
fruits rouges

ou Entremet au chocolat, glace pralinée maison

ou Tarte citron meringuée, safran et thym, gelée de citron confit

ou Crumble pommes aux airs de tarte tatin, glace maison au foin



Menu au prix de 44€ sans le fromage ; Entrée, plat, dessert

Menu Enfant au prix de 18€

Petite assiette de tomates et mozzarella (+ 5€)

Lasagne Maison et jeunes pousses ou Suprême de Volaille, gratin Dauphinois

Dessert adulte, Pour les enfants également

*Pour accompagner votre repas, nous pouvons vous proposer les Forfaits
Boissons suivants :*

Au prix de 20€ par personne

Un Kir de Savoie

Une bouteille de Vin Blanc de Savoie Cruet – Domaine de l'Idylle pour 6 personnes

Une bouteille de Vin Rouge de Savoie Gamay – Jean Vullien pour 4 personnes

ou

Au prix de 27€ par personne

Une Coupe de Champagne

Une bouteille de Vin Blanc pour 6 personnes à définir parmi le choix ci-dessous :

Sauvignon Petit Bourgeois

Apremont Cuvée Lisa – Jean Claude Masson

Chardonnay de Savoie Cuvée Prestige – Domaine Jean Vullien

Aligoté - Louis Jadot

Clefs de Mille, Château de Mille

Côtes du Rhône blanc, Domaine La Pierre-Laine

Une bouteille de Vin Rouge pour 4 personnes à définir parmi le choix ci-dessous :

Mondeuse La Saint Jean, Domaine Jean Vullien

Pinot noir Cuvée Jeannine, Domaine Jean Vullien

Côtes de Brouilly- André Laissus

Pierre Laine Village, Domaine La Pierre-Laine

Graves, Château Trébiac

Saint Nicolas de Bourgueil Expression, Maison Lorieux

Café *ou* Boisson Chaude

Notre carte des vins et de champagnes est également disponible pour vous offrir un plus large choix.



Pour la journée de votre évènement, nous mettons à votre disposition :

Grand Parking Privé, pouvant accueillir l'ensemble de vos invités
La Terrasse ou/et le Salon de l'hôtel pour votre apéritif, pouvant recevoir jusqu'à
130 personnes quelle que soit la météo.

Conditions Générales :

Nos prix s'entendent par personne, TVA et service compris pour un minimum de 10 personnes et pour le choix d'une formule et d'un menu unique pour tous les convives.

Le nombre exact de participants devra nous être communiqué 10 jours avant votre manifestation et fera l'objet de notre facturation.

Ce nombre ne pourra être revu en diminution, nos engagements d'approvisionnement étant pris spécifiquement et suffisamment à l'avance pour le bon déroulement de votre soirée.

La réservation est considérée comme définitive lors du versement des arrhes de 30 % du montant du devis.

Le solde intervenant le jour de votre manifestation et, au plus tard, à l'achèvement de celle-ci.

Afin d'assurer le bon déroulement du service, nous vous remercions de bien vouloir être assis à table, au plus tard à 13h30.

Merci de libérer les tables avant 16h30 pour la préparation du service du soir.

Pour des raisons de sécurité et d'assurance, l'accès à la piscine-jacuzzi, n'est pas autorisé.

