

Notre Proposition de repas pour vos Banquets

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions pour votre demande et nous avons le plaisir de vous faire parvenir nos propositions de repas que vous organisez à l'occasion de votre Anniversaire, Mariage, repas de Famille, Baptême le midi dans notre Maison.

Merci de choisir à l'avance une composition identique pour tous les convives.

Pour votre plaisir, tout est fait maison à partir de produits frais, nous avons le titre de Maître Restaurateur depuis 2012.

Menu à 47€

Petits cannelés savoyards maison

Entrées

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

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

Mignon de porc rôti, 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, croustilles de champignons sauvages aérés d'ail noire, purée de carottes fanes cuites à

l'huile d'olive fumé, sauce corsée aux polypodes (*supplément 4€*)

ou

Volaille fermière, sauce corsée chardonnay, tarte fine aux légumes d'été, mousseline de volaille en ballotine aux herbes fraîches

Fromage

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

Desserts

Crumble pommes aux aires de tarte tatin, glace maison au foin

ou

Framboisier au chocolat blanc, verveine et coulis de fruits rouges

ou

Entremet au chocolat, glace pralinée maison

ou

Tarte citron meringuée, cœur thym citron confit

Menu à 42€ sans le fromage (entrée, plat, dessert)

Menu Enfant à 18€

Lasagne Maison

Ou

Volaille, gratin Dauphinois

Dessert adultes

Pour les enfants aussi, tout est fait maison

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

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

Café ou Boisson Chaude

15 Euros par personnes

OU

Coupe de Champagne

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

Apremont Cuvée Lisa – Jean Claude Masson

Chignin Bergeron La Chancelière – Fabien Felix

Bourgogne Blanc Clos de Loyse – Château des Jacques – Louis Jadot

Saint Veran – Maison Louis Jadot

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

Pinot Noir de Savoie – Cuvée Jeannine – Jean Vullien

Bourgogne Couvent des Jacobins – Louis Jadot

Côtes de Brouilly – André Laissus

Crozes Hermitage – Cave des Clairmonts

Corbière – Les Auzines – L. Miquel

Café ou Boisson Chaude

25 Euros par personnes

Notre carte des vins et champagne est également à votre disposition pour un plus large choix.

Afin d'adapter au mieux nos propositions à vos attentes ou pour tout renseignement complémentaire, n'hésitez pas à nous contacter, et dans cette attente,

Je vous prie de croire à l'expression de mes sentiments les meilleurs.

Hôtel Restaurant les Grillons.

Nos Conditions de Ventes :

Pour des raisons de sécurité, la piscine n'est pas accessible à nos clients ne séjournant pas à l'hôtel.

Pour le bon déroulement du service nous vous inviterons à passer à table au plus tard à 13h30. La table devra être libérée au plus tard à 16h30 afin de nous permettre de préparer le service du soir.

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

Nos prix s'entendent par personnes, TVA et services compris et pour le choix d'un menu unique pour tous les convives.

Afin de confirmer cette proposition, nous demandons 30% du montant total de la réservation à titre d'acompte.