

## LE VIN D'HONNEUR/L'APERITIF

*Kir au vin blanc ordinaire ou mousseux brut, aux crèmes de cassis, mûre, framboise, pêche, servi en flûte : 2,00 € le verre*

*Même prestation au Vin de Savoie : 2.50 € le verre*

*Même prestation au pétillant de Savoie : 3,20 € le verre*

*Même prestation au Champagne : 5,50 € le verre*

*Sangria ou Punch « Planteur » : 2.50 € le verre*

*Open bar ou Cocktail spécifique : nous consulter*

*Mises en bouche froides ou chaudes en feuilletés, quiches, caquelons, verrine ou cassolette voir en annexe*

## LE REPAS

### ☆ Adultes :

- *De 22 à 34 € par personne (menus ci-contre)*
- *Vins inclus (blanc, rosé, rouge à discrétion)*
- *Café inclus*
- *Champagne : 30 €*

### Droits de bouchon :

- *Vins : pas de droits de bouchon si ces vins remplacent celui servi par notre établissement (inclus dans nos tarifs « Menu »)*
- *Champagne : 6 €/ bouteille*

*(Tarifs proposés pour une prestation se terminant vers 3h00. Chaque heure supplémentaire : 60 €)*

### ☆ Enfants :

- *Repas pris avec les adultes, même menu : -20% (pour les moins de 12ans)*
- *Repas pris avec les adultes, menu adapté : 12 € (pour les moins de 12ans)*
- *Soirée « Fiesta » avec animatrice, menu « Américain », maquillage, animation spécifique : 12 € + forfait de 110 € pour l'animatrice (de 19h00 à 24h00 environ)*
- *Les tout petits : ouverture de la nurserie avec dortoir, sous la responsabilité d'une nurse (de 19h00 à 2h00 environ) : forfait de 110 €*

## L'ANIMATION

*La soirée animée par nos animateurs : 300 € (jeux si souhaité et soirée dansante)*

## L'HEBERGEMENT

- *Première nuit : 18 €*
- *Nuit supplémentaire : 15 € par personne*
- *Supplément single : + 30%*
- *- 20% pour les moins de 12ans*

## LA VEILLE / LE LENDEMAIN

- *Petit déjeuner en buffet : 7.00 €*
- *Brunch : (servi de 11h00 à 14h00) : 13.50 € par personne*
- *Déjeuner, dîner : menus traditionnels, gastronomiques, de terroir : à partir de 15 € (vin inclus)*
- *Buffets : à partir de 20 €*

# Menus

## Menu Terroir 20 €

Salade au Saint Marcellin en feuille de Brick

Ou

Soupe de Ravioles aux petits légumes

Ou

Tourte à la Tome des Bauges

~

Escalope Savoyarde

Ou

Gibier au vin de pays (selon saison et arrivage)

Ou

Cassolette de Potée Savoyarde

Ou

Duo de Diots et pomponiers

~

En accompagnement, selon les plats : Polenta, Gratin de Crozets ou Gratin Savoyard et légumes de saison

~

Assiette de fromages (sup. 3.50 €)

~

Soufflé glacé au Génépi

Ou

Tarte aux Myrtilles

Ou

Fromage blanc aux Myrtilles

## Menu Prestige 27 €

Méli-mélo Périgourdin

Ou

Salade de Filets de Rougets Sauce Vierge

Ou

Mille feuille de Saumon, Mousseline de Raifort et Fines Herbes

~

Petite Crème Brûlée au Foie Gras

Ou

Filet de Sandre à l'embeurrée de Choux et Lardons

Ou

Ris de Veau en Cocotte aux Champignons de saison

~

Suprême de Pintade aux Girolles

Ou

Pavé de Kangourou aux poivres de Séchouan

Ou

Médaille de Filet de Porc Sauce Caramélisée au Marsala

~

Assiette de fromages (sup. 3.50 €)

~

Truffon au Chocolat

Ou

Soufflé Citron doux aux Fruits Rouges

Ou

Dacquoise au Sauternes et Pêche de Vigne



## Menu Gala 34 €

Jetée de St Jacques et Langoustines aux Pois Gourmands et Pointes d'Asperges

Ou

Tartare de Saumon, St Pierre et Gambas

Ou

Salades mêlées et Briochette d'Escargots Forestière

~

Escalope de Foie Gras Chaud, Pommes et Calvados en Feuilleté

Ou

Filet d'Omble Chevalier Crème de Citron Vert

Ou

Cassolette d'Ecrevisses à la Façon du Père Bise

~

Suprême de Pigeonneau à la Crème de Cresson

Ou

Filet de Canard au Miel « Mille et Une nuits » farci de Fruits secs et Epices douces

Ou

Filet de Bœuf Duché de Savoie sur Canapé

~

Mesclun aux Noix et Fromages de Savoie

~

Assortiment de Corolles Sucrées (crème de citron au zeste, flan mandarine, tatin beurre salé, pain de gènes aux pépites de chocolat, cake chocolat noir intense)

Ou

Aumônière aux Pommes, beurre d'Isigny

Ou

Mousse de Pannacotta et Maracuja, marmelade et cubes de Mangue, Sablé au Thé Vert

## Carte de Mise en Bouche (minimum 30 personnes)

### FROID :

Les Canapés : Saumon fumé et raifort, Mousse de Roquefort et Noix, Chiffonnade de Jambon cru, Tsatsiki Concombre et Crevettes, Rillettes de Thon et Tapenade.

Les 5..... 2.50€

Les Navettes : Mousse de Foie de Canard, Crème au Bleu, Œufs de Truite Crème de Raifort, Mousse de Saumon, Jambon et Crème au Curry.

Les 5..... 3.50€

Les Verrines : Gaspacho et Mascarpone, Guacamole salsa Crevettes, Tartare de Saumon au Citron Vert, Crème de Concombre au Fenouil, Crabe à la Gelée de Mangue et Crème de Litchis.

Les 5..... 4.20€

Les Timbales : Tartare de Bœuf et Caviar de Poivrons, Poisson à la Tahitienne, Pyramide de Chèvre sur Tartare de Légumes, Avocat aux queues d' Ecrevisse.

Les 5..... 4.20€

### CHAUD :

Les Feuilletés : Allumettes au Fromage, Roulés aux Anchois, au Jambon, au Fromage Frais, aux Saucisses, au Pavot et Reblochon.

Les 5..... 2.00€

Mini-quiches et Pizzas : Mini-quiches au Lard, aux Oignons et Lardons au Fromage Frais, au Saumon à l'Aneth, aux épinards et Fêta, Pizza anchois et olives.

Les 5..... 3.00€

Les Caquelons : Moules farcies, Escargots Forestière, Noix de Pétoncles à la Crème de Citron Vert, Crevettes Armoricaïne, Poivron chèvre.

Les 5..... 4.00€

### A THEME :

Créole : Caquelon chaud de Boudin Antillais, Accras, Crabe Farci, Ouassous Martiniquaise, Mise en Bouche froide de Féroce d'Avocat.

Les 5..... 4.00€

Tapas : Caquelons Chauds de Tortilla, Calamars à la Plancha, Gambas à l' Ail, Mise en Bouche froides de Chiffonnade de Serrano, Seiche à l' Encre, Sobrasada, Verrine de Gaspacho.

Les 5..... 3.80€

Oriental : Caquelon Chaud de Boulettes au Cumin, Ojja aux Merguez, Mini Briks, Mini Brochettes Marinées, Méchouia au Thon.

Les 5..... 4.00€

Méditerranée : Feuilletés de Légumes du Soleil, Escargots Pesto, Anchoïade et Tapenade, Pissaladière, tartelette au Caviar d'Aubergines et Olive.

Les 5..... 3.80€

