

**DÈS 15 PERSONNES
SUR PLACE DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT**

MENU DE GROUPE



**PRIVATISATION 7J/7J MIDI ET SOIR
46 PLACES INTÉRIEURES
20 PLACES EN TERRASSE**



MENU LYONNAIS[!]

Entrée

**Terrine maison
ou
Soupe à l'oignon gratiné**

Plat

**Oeufs pochés meurette, Risotto crémeux
ou
Quenelle sauce Nantua, Tagliatelles et légumes
rôtis**

Dessert

**Brioche perdue aux pralines roses
ou
Demi St Marcellin en croustade de noisettes et fruits**

**Formule apéro +5€/pers.
Apéritif, bière, soft aux choix**

**Formule vin +5€/pers.
1 bouteille pour 5 convives**

Une alternative végétarienne peut-être proposé sur demande.

Entrée+Plat ou Plat+Dessert : 20€

Entrée+Plat+Dessert : 23€

**Le détail du menu par personne devra nous être communiqué
au plus tard 72h avant la prestation.**

MENU FONDANT

Raclette à la meule

250gr de fromages au lait cru/personne

Charcuterie coupée en chiffonade

(VG : Assortiment de légumes rôtis)

Topping gourmands, pommes de terre, salade

(le format buffet ou tablée de 6 à 7 convives)

ou

Fondue 3 fromages

Charcuterie coupée en chiffonade

(VG : Assortiment de légumes rôtis)

Dessert

Paulova au chocolat chaud (cèpe savoyard)

ou

Tiramisu aux myrtilles

Formule apéro +5€/pers.

Apéritif, bière, soft aux choix

Formule vin +5€/pers.

1 bouteille pour 5 convives

Une alternative sans fromage peut-être proposé sur demande.



Plat fondant + Dessert : 26€

Pour des raisons de gestion du matériel, le plan de table sera étudié en fonction de ces derniers.

**Le détail du menu par personne devra nous être communiqué
au plus tard 72h avant la prestation.**

MENU SAVOYARD

Entrée

Terrine Maison

ou

Cappuccino salé aux légumes de saison

Plat

Gnocchis à la crème de Brezain, miel, noisettes et
graines de moutarde

ou

Saucisse de Savoie (diots), grenailles rôties aux
oignons confits et herbes de montagne

Dessert

Tartelette marron, vanille et noisettes

ou

Financier au chocolat, coulis de myrtilles

Formule apéro +5€/pers.

Apéritif, bière, soft aux choix

Formule vin +5€/pers.

1 bouteille pour 5 convives

Entrée+Plat ou Plat+Dessert : 22€

Entrée+Plat+Dessert : 26€

Le détail du menu par personne devra nous être communiqué
au plus tard **72h avant la prestation.**

MENU MONTAGNE

Entrée

Croustillant de boudin noir, pomme et poire

ou

Rillettes de poissons d'eau douce

Plat

Poulet à la crème de reblochon façon tartiflette,
champignons des bois

ou

Effiloché de cochon façon Carbonade (cuisson 4h),
écrasé de pomme de terre

Dessert

Tarte aux myrtilles sauvages

ou

Panna Cotta de l'écureuil

Formule apéro +5€/pers.

Apéritif, bière, soft aux choix

Formule vin +5€/pers.

1 bouteille pour 5 convives

Une alternative végétarienne peut-être proposé sur demande.

Entrée+Plat ou Plat+Dessert : 20€

Entrée+Plat+Dessert : 23€

Le détail du menu par personne devra nous être communiqué
au plus tard **72h avant la prestation.**

MENU PLOU-PIOU

10€

**Sirop + poulet pané frites +
Glacé à l'eau**

ou

**Sirop + poutine Reblochon +
Glacé à l'eau**

- 10 ans

NOS DESSERTS

POUR LES GRANDES OCCASIONS

BRIOCHE AUX PRALINES ROSES

- finaliste championnat du Monde 2026 - minimum 16 pers.

ANNEAU GOURMAND - minimum 16 pers.

(Chocolat noisettes fruits / Vanille de fruits de saison)

NUMBER CAKE ou LETTER CAKE - minimum 20 pers.

FRAISIER, FORET NOIRE, ENTREMET, ETC - minimum 25 pers.

Commande 72h à l'avance, avant 12h