

Menu des fêtes

APÉRITIFS ET BOUCHÉES

- Mini-quiche Lorraine 1,40€ / unité
- Mini flamiche 1,40€ / unité ✓
- Mini quiche savoyarde 1,40€ / unité ✓
- Mini burger bœuf 2,30€ / unité
- Mini burger boeuf et foie gras 2,50€ / unité
- Mini croque monsieur truffé 2,50€ / unité
- Mini feuilleté saucisse 1,20€ / unité
- Mini coquille St Jacques 3,90€ / unité
- Mini feuilleté escargot 2,40€ / unité
- Mini pizza 1,40€ / unité
- Mini bouchée à la reine aux champignons 1,95€ / unité ✓
- Navette de foie gras et figues rôties 4,20€ / unité
- Blinis saumon fumé 1,95€ / unité
- Gambas croustillantes 5,65€ / 100gr
- Nems au poulet 1,70€ / unité
- Samoussas 1,70€ / unité
- Verrine saumon, avocat, et mangue 2,90€ / unité
- Verrine foie gras, pomme rôtie et spéculoos 2,90€ / unité
- Verrine chèvre, poire et noix 2,50€ / unité ✓

ENTRÉES

- Terrine de campagne 29,90€/KG
- Jambon blanc truffé 39,90€/KG
- Pâté en croûte aux morilles 44,90€/kg
 - Saumon fumé 9,30€/100gr
 - Blinis nature 0,80 € / unité
- Langoustine - prix selon marché
 - Huîtres - prix selon marché
 - Escargot persillé 1€/ pièce
- Foie gras Français Rougié 18,00€ / 100gr
 - Coquille St Jacques 7,95€ / unité
- Bouchée à la reine aux champignons 6,00€ / unité ✓
- Lingot truffé (saucisson truffé) 49,90€/kg
- Ravioles aux cèpes (possible en plat) 8,50 €/ portion ✓

Baguette de pain traditionnelle de chez
"Le Boulanger de L'alpe" 1,75€ / unité



Poissons & Fruits de mer

- Cabillaud sauce citronnée 14,50€ la part

- St-Pierre sauce à l'orange et romarin 14,50€ la part

- Pavé de saumon sauce basilic 12,50€ la part

- Ravioles de langoustines au coulis de crustacés 19,50€ la part

Volailles festives

- Suprême de chapon farcie rôti sauce suprême 64,90€/kg
(environs 400g/suprême environ 2 pers.)
- Rôti de dinde aux morilles 31,90€ (3 personnes)
- Rôti de poularde figue & foie gras 82,90€ (6 personnes)
- Rôti de poularde figue & foie gras 42,90€ (3 personnes)
- Rôti de chapon aux morilles armagnac 42,90€ (3 personnes)
- Pintade désossée farcie aux morilles
59,50€/kg (environ 1,5kg soit pour 5/6 personnes)
- Chapon désossé à la farce forestière
59,90€/kg (environ 4 kg soit pour 10 personnes environ)
- Poulet rôti fermier 21€/kg (environ 1,4kg pour 4 personnes)
- Filet de canard sauce miel thym 49,90€/kg
- Mini ballotin de chapon marrons et trompettes 13,90€/pers.

The background is a light grey surface decorated with festive elements. In the corners, there are sprigs of green pine or fir branches, gold star-shaped ornaments, and gold eggs. A large, faint, light-colored circular graphic is centered behind the text.

Viandes festives

- Civet de chevreuil sauce grand veneur 53,90€/kg

- Pavé de veau sauce aux trompettes de la mort 73,50€/kg

- Filet de boeuf sauce poivre 72,90€/kg

- Filet mignon sauce aux cèpes 33,90€/kg

- Souris d'agneau confite 44,00€/kg

Accompagnements

- Risotto aux légumes 29,90€/kg V
- Gratin Dauphinois 25,30€/kg V
- Gratin Dauphinois aux cèpes 33,50€/kg V
- Poêlée de champignons 7,90€/100gr V
- Haricots verts 21,90€/kg V
- Purée de pomme de terre 22,90€/kg V
- Purée de pomme de terre aux truffes 35,50€/kg V
- Purée de carotte 21,50€/kg V
- Purée de patate douce 23,50€/kg V
- Pommes Dauphines 25,20€/kg V
- Pommes de terre grenailles
(cuites dans la graisse de canard) 23,40€/kg
- Galette de pomme de terre paillasson
(cuites dans la graisse de canard) 2,90€/pièce
- Ratatouille 22,90€/kg V
- Flan de légume 2,70€/pièce V
- Riz 18,50€/kg V
- Pâtes 18,50€/kg V
- Carottes rôties 18,50€/kg V
- Épinards 21,90€/kg V

Plats montagnards

- Tartiflette 23,90€/kg
- Tartiflette végétarienne aux cèpes 23,90€/kg ✓
- Fondue savoyarde 11,90€/pers. ✓
- Fondue savoyarde royale (avec charcuterie) 15,70€/pers.
- Fondue bourguignonne 15,70€/pers.
- Fondue bourguignonne royale
(avec gratin Dauphinois) 20,50€/pers.
- Raclette 3 fromages (pomme de terre/ charcuterie) 19,40€/pers.
- Pierrade (boeuf, poulet, canard) 17,90€/pers.
- Pierrade Royale (avec gratin Dauphinois) 22,90€/pers.

* (Croûtons non inclus avec les fondues savoyardes)

* Caution de 50 euros en liquide pour
la location des appareils

Desserts

- Tiramisu Ferrero Rocher 4,90€ V
- Tiramisu Spéculoos 4,90€ V
- Tiramisu kinder m&m's 4,90 V
- Mousse au chocolat 6,00€ V
- Tartelette Tatin 4,90€ V
- Tartelette aux noix 4,90€ V
- Fondant au chocolat 4,90€ V
- Salade de fruits frais 6,50€ V
- Crumble pomme et myrtille 4,90€ V

V = végétarien

VINS et CHAMPAGNES

Afin de vous faire passer un Noël encore plus magique, nous vous offrons -30% sur notre gamme de champagnes d'excellence.

CHAMPAGNES

- Tsarine Blanc de Blanc 59,90€ - 30% = 41,93€
- Tsarine Extra Brut 39,90€ - 30% = 27,93€
- Tsarine Rosé 39,50€ - 30% = 27,65€
- Lanson Black Reserve 59,90€ - 30% = 41,93€

VIN ROUGE

- Saint Joseph 30,90€
- Crozes Hermitage 34€35
- Côte du Rhône Bio 17€55
- Pic Saint Loup 21€90
- Mondeuse 37€50
- Gamay Rouge 18€90

VIN BLANC

- Apremont 19€50
- Pouilly fumé 35€90
- Roussette de Savoie 25€50
- Montbazillac 26€25
- Chignin Bergeron 32€85

VIN ROSÉ

- Peyrassol Rosé 30€10
- Château Peyrassol 34€30
- Gamay Rosé 16€20
- Alzitela Rosé 13€90