

FICHE DE RENSEIGNEMENTS POUR GROUPES

Nom Prénom
téléphone portable
email

@

Date :

Heure :

 12h 19h 21h

Nous insistons sur l'importance de votre ponctualité.

Nombre de convives :

Merci de nous indiquer votre choix de menu ainsi que les choix de plats et desserts de vos convives au minimum 1 semaine à l'avance. Email: infolecoulantbaraque@gmail.com

Nos Propositions de Menus (à partir de 15 personnes)

<input type="checkbox"/> Fromager 29€	<input type="checkbox"/> Spécialités savoyardes 35€	<input type="checkbox"/> Coulant Baraqué 39€
	Entrée	Entrée
	Planches mixtes fromages affinés par nos soins et charcuterie artisanale de savoie.	Assortiment de 3 amuses bouche festifs fait maison
Plat	Plat	Plat
<p style="text-align: center;">Fondu Savoyarde</p> <p>accompagnée de charcuterie et salade</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p style="text-align: center;">Raclette lait cru</p> <p>accompagnée de charcuterie et salade</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p style="text-align: center;">Salade Aravis</p> <p>Reblochon pané maison, œuf poché, chiffonnade de jambon cru, oignons rouges, betteraves et salade, accompagnée de nos pommes frites maison</p>	<p style="text-align: center;">Diots Savoyards</p> <p>Diots savoyards au vin rouge de Savoie accompagnés de pommes frites maison et salade</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p style="text-align: center;">Croûte Savoyarde</p> <p>Croûte de pain à la crème de trompettes gratinée avec notre préparation à fondue accompagnée de jambon cru et salade</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p style="text-align: center;">Fondue Burger</p> <p>Steak boucher français 150g ou steak végétal maison, noisette de jambon cru, oignons rouges salade accompagné de pommes frites maison et salade.</p>	<p style="text-align: center;">Marmite Baraquée</p> <p>Marmite de Moelleux du Revard fondu (250g) accompagnée de Diots savoyards à tremper, de nos pommes frites maison et de salade.</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p style="text-align: center;">Tartiflette royale</p> <p>Pomme de terres oignons cuits à la crème et au lards paysan, gratiné au reblochon fermier affiné accompagné de salade et charcuterie artisanale.</p> <p style="text-align: center;">OU</p> <p style="text-align: center;">Fondue du Coulant</p> <p>accompagnée de salade</p>
Dessert	Dessert	Dessert
<p style="text-align: center;">Glace 2 boules au choix</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p style="text-align: center;">Gâteau au chocolat crème anglaise</p>	<p style="text-align: center;">Café Gourmand</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p style="text-align: center;">Crumble pomme/poire avec boule de Glace au choix</p>	<p style="text-align: center;">Cheesecake Maison</p> <p style="text-align: center;">ou</p> <p style="text-align: center;">Coupe colonel/chartreuse ou savoyarde</p>