

FICHE DE RENSEIGNEMENTS POUR GROUPES

Nom Prénom
téléphone portable
email

@

Date :

Heure :

12h

19h

21h


Nous insistons sur l'importance de votre ponctualité.

IMPORTANT

Vous devez choisir un seul menu pour l'ensemble de vos convives.

Ensuite, nous transmettre le nombre de chacun des plats et desserts choisi minimum le lundi précédent votre venue.

Nos Propositions de Menus (à partir de 12 personnes) :

<input type="checkbox"/> Fromager 29€	<input type="checkbox"/> Spécialités savoyardes 35€	<input type="checkbox"/> Coulant Baraqué 39€
	Apéro et Entrée	Apéro et entrée
	Kir, bière pression, coca ou jus de fruits Planches mixtes fromages affinés par nos soins et charcuterie artisanale de Savoie	Kir, bière pression, coca ou jus de fruits Planches mixtes fromages affinés par nos soins, terrine du chef et charcuterie artisanale de Savoie
Plats	Plats	Plats
Fondue Savoyarde accompagnée de charcuterie et salade ou Raclette lait cru accompagnée de charcuterie et salade ou Salade César de Savoie Poulet cuit au fumoir, Coppa artisanale de Savoie, copeaux de tome des Bauges, tomates, carottes, oignons rouges, croûtons, salade, sauce césar et pesto maison, accompagnée de pommes frites maison	Assiette Baraquée Potatoes maison gratinées au choix entre raclette lait cru, raclette fumée, reblochon fermier ou au fromage du moment (voir ardoise) , Jambon cru, jambon blanc, rosette, cornichons, oignons rouges, tomates fraîches, salade.  Ce plat est disponible en version végétarienne ou Ribs cuisson lente Ribs cuits au fumoir, marinade Miel/Whisky, accompagnés de pommes frites maison. ou Filet de Poulet Filet de Poulet cuit lentement au Fumoir, conservant le moelleux et une coloration légèrement rosée, accompagné d'une sauce maison au choix (fromagère, beurre ail des ours ou poivre) et de pommes frites maison.	Onglet de Boeuf Belle pièce de Boeuf de 300g, cuit au fumoir selon votre choix (bleu saignant ou à point), accompagné d'une sauce maison au choix (beurre ail des Ours, fromagère ou poivre) et de pommes frites maison. ou Croûte Savoyarde aux cèpes Croûte de pain gratinée avec notre préparation à fondue aux cèpes accompagnée de jambon cru artisanal et salade ou Fondue aux cèpes accompagnée de salade
Desserts	Desserts	Desserts
Glace 2 boules au choix ou Mousse au Chocolat	Crème Brûlée ou Gâteau au chocolat	Cheesecake maison ou Dame Blanche, Chocolat Liégeois ou Coupe Colonel/chartreuse/savoyarde