

FICHE DE RENSEIGNEMENTS POUR GROUPES

Nom Prénom
téléphone portable
email

@

Date :

Heure :

☐ 12h

☐ 19h ☐ 20h

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 (de 13 personnes à 18 personnes) :

☐ Fromager 35€	☐ Spécialités savoyardes 39€
Apéro	Apéro et Entrée
Kir, bière pression 25cl, ricard, vermouth, suze ou soft au choix	Apéro du menu fromager + whisky ballantine, kir pétillant, apéro baraqué ou coupe seysse. Planches mixtes fromages affinés par nos soins et charcuterie artisanale de Savoie
Plats	Plats
Fondue Savoyarde accompagnée de charcuterie et salade ou Raclette lait cru accompagnée de charcuterie et salade ou Salade du Coulant Croustillant de reblochon fermier coulant, Bœuf séché des Alpes, pickles d'oignons rouges, de carottes et betterave, noix, pomme Granny Smith et salade.	Diot Savoyards Diots savoyards au vin rouge accompagnés de nos frites maison et salade ou Coûte Savoyarde Croûte de pain gratinée avec notre préparation à fondue (comté Beaufort gruyère suisse) soufflée à l'œuf, accompagnée de jambon cru et salade ou Tartiflette Reblochon fermier AOP gratiné sur lit de lard fumé, oignons et pommes de terre à la crème, accompagnée de salade verte.
Desserts	Desserts + Café ou déca inclus
Fromage blanc (sucre, miel, coulis marron, caramel ou chocolat)	Tiramisu Spéculoos
ou Crème brûlée	ou Fondant au chocolat