

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 11 personnes à 18 personnes) :

<input type="checkbox"/> Fromager 35€	<input type="checkbox"/> 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 baraquée ou coupe seyssel. 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.	Diots Savoyards Diots savoyards au vin rouge accompagnés de nos frites maison et salade ou Croûte Savoyarde aux cèpes Croûte de pain gratinée avec notre préparation à fondue aux cèpes 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) ou Crème brûlée	Tiramisu Spéculoos ou Fondant au chocolat