

## FICHE DE RENSEIGNEMENTS POUR GROUPES

Nom Prénom  
 téléphone portable  
 email

@

Date :

Heure :

 12h 19h  20h

Nous insistons sur l'importance de  
 votre ponctualité, et de covoiter.

### 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. ( et oui, faire tout maison implique une organisation pour garantir les disponibilités des produits.)

### Nos Propositions de Menus (de 12 personnes à 18 personnes) :

<input type="checkbox"/> Fromager 35€	<input type="checkbox"/> Spécialités 39€
<b>Apéro</b>	<b>Apéro et Planches à partager</b>
Kir, bière pression 25cl, ricard, pastis des alpes, vermouth blanc ou rouge, suze ou soft au choix	Apéro du menu fromager + pinte bière pression, whisky ballantine, kir pétillant, apéro baraqué ou coupe seysse.  Planches mixtes fromages affinés par nos soins et charcuterie artisanale de Savoie
<b>Plats</b>	<b>Plats</b>
<p style="text-align: center;"><b>Fondue Savoyarde</b>            accompagnée de charcuterie et salade</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Raclette lait cru</b>            accompagnée de charcuterie et salade</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Salade César de Savoie</b>            Poulet cuit au fumoir, Coppa artisanale de Savoie, copeaux de tome des Bauges, tomates, carottes, oignons rouges, croûtons, salade, sauce césar maison</p>	<p style="text-align: center;"><b>Diots Savoyards</b>            Diots savoyards snackés accompagnés d'une sauce maison au choix, de nos frites maison et salade</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Tartiflette</b>            Reblochon fermier AOP gratiné sur lit de lard fumé, oignons et pommes de terre à la crème, accompagnée de salade verte.</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Ribs au fumoir</b>            Ribs cuits au fumoir, marinade Miel/Whisky, accompagnés de frites maison et salade</p>
<b>Desserts</b>	<b>Desserts</b>
<p style="text-align: center;">Glace 2 boules au choix</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p style="text-align: center;">Fromage blanc (coulis fruits rouge, sucre, miel ou crème)</p>	<p style="text-align: center;">Crème Brûlée</p> <p style="text-align: center;"><b>ou</b></p> <p style="text-align: center;">Panna cotta</p>