

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 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 Baujue Bricks de Tôme des Bauges, bœuf séché des Alpes, pickles d'oignons rouge et carottes, betterave chioggia, pomme granny, noix et salade.	Diot Savoyards Diots savoyards au vin rouge accompagnés de nos pommes frites maison et salade ou Coûte Savoyarde aux cèpes Croûte de pain à la crème de champignons gratinée avec notre préparation à fondue 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 <small>(sucre, miel, coulis marron, caramel ou chocolat)</small>	Tiramisu Spéculoos
ou Mousse au chocolat	ou crème brûlée