



Le menu « au coin du feu » à 49,00 € par personne

Accueil des convives autour d'un feu à l'extérieur du chalet (à partir de 20 personnes) :
Kir pétillant, bière pression Heineken ou vin chaud et amuses bouches du terroir



« Boite chaude » Vacherin Mont d'Or AOC au four servie sur planche,
Salade de saison, pommes de terre et charcuteries

Ou

Traditionnelle tartiflette des Aravis, salade de saison et charcuteries



Tarte 1001 myrtilles de notre pâtissier

Ou

Baba bouchon aux senteurs des Aravis



Gamay de Savoie ou Apremont sur la base d'une bouteille pour 3 personnes



Café



Le choix des plats est à faire pour l'ensemble des convives



Le menu « Tradition » à 45 € par personne

Ravioles de Saint Jacques et Gambas, aux légumes de saison

Ou

Terrine de foie gras maison aux senteurs de vin chaud et poire confite, chutney de poire et mendiants



Bonbon d'agneau croustillant, jus au thym serpolet,

Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffes, étuvée de légumes oubliés

Ou

Filet de Saint Pierre aux herbes fraîches, risotto safrané aux coques



Le 100% Praz-liné

Ou

Tarte 1001 myrtilles de notre pâtissier



Le choix des plats est à faire pour l'ensemble des convives