

Groupes entre 8 et 40 personnes maximum
Réservation obligatoire au minimum une semaine avant l'évènement
Menu unique pour l'ensemble des convives

Menu du Marché 45€TTC/personne

- **Entrée** : Salade Savoyarde (panés au reblochon, tomates cerises, noix et jambon cru de Savoie)
Option végétarienne : salade sans jambon cru
- **Plat** : Suprême de Poulet, sauce morilles accompagné de frites maison et salade verte
Option végétarienne : Gratin de Ravioles du Dauphiné aux Tomates confites, Courgettes et Comté
- **Dessert** : Crème brûlée à la pistache ou Pavlova aux fruits rouges, glace myrtille sauvage
- **Boissons incluses** :
- Une bouteille de vin pour 3 personnes (panachage rouge ou blanc au choix)
- Boissons chaudes : café/thé/infusions



Menu Savoyard 55€TTC/personne

- **Entrée** : Gravlax de Truite de Savoie, condiment pomme
- **Plat** : La véritable Fondue Moitié-moitié (vacherin /gruyère) avec ardoises de charcuteries locales et salade verte
- **Dessert** : Pain perdu et sa glace caramel au beurre salé ou Pavlova aux fruits rouges, glace myrtille sauvage
- **Boissons incluses** :
- Une bouteille de vin de Savoie pour 3 personnes (panachage au choix Roussette ou Mondeuse d'Arbin)
- Boissons chaudes : café/thé/infusions



Option Apéritif 10€ TTC /personne

- Deux verres par personne : kir myrtille ou framboisine ou soft ou bière pression 25cl
- Accompagné de 2 amuses bouches maison





Formule le Bal

**Apéritif servi debout et plat/dessert en repas assis
60€ TTC/personne**

-Apéritif servi debout pour faciliter les échanges :

2 coupes de Framboisine par personne (Prosecco, crème de framboise et framboise) ou deux verres de softs

Servi avec les ardoises suivantes :

- Feuilletés de bienvenue
- Ardoises de Nems de poulet
- Ardoises de Croques Truffés

-Plat principal et Dessert servis à table en repas assis :

- **Plat :** Suprême de Poulet, sauce morilles accompagné de frites maison et salade verte
Ou Gratin de Ravioles du Dauphiné à l'Abondance et au jambon cru, salade verte
Ou Gratin de Ravioles du Dauphiné aux Courgettes, Tomates confites et Comté (*option végétarienne*)
- **Dessert :** Pavlova aux fruits rouges, glace myrtille sauvage
Ou Pain perdu et sa glace au caramel beurre salé (choix du dessert sur place)
- **Boissons incluses (en plus de l'apéritif) :**
- · Une bouteille de vin pour 3 personnes (panachage au choix blanc ou rouge)
- · Boissons chaudes : café/thé/infusions

Et toujours l'ambiance du Bal après votre repas !

Festive et dansante, à partir de 22h30, aux sons des années 80-90-2000 !

Une soirée au Bal c'est un dîner gourmand qui se prolonge sur la piste de danse.

L'espace réservé pour votre événement l'est de votre arrivée à la fermeture de l'établissement à 2h du matin.

Ici on crée des événements à votre image, chaleureux, conviviaux et festifs bien sûr !

#lebalcestvous!