

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 - 39.77€ HT/pers

- **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 légumes de saison
Option végétarienne : Gratin de Ravioles du Dauphiné aux Tomates confites, Courgettes et Comté
- **Dessert** : Crème brûlée à la pistache ou Pain Perdu et sa glace au beurre salé
- **Boissons incluses** :
- Une bouteille de vin pour 3 personnes (panachage rouge ou blanc au choix)
- Boissons chaudes : café/thé/infusions

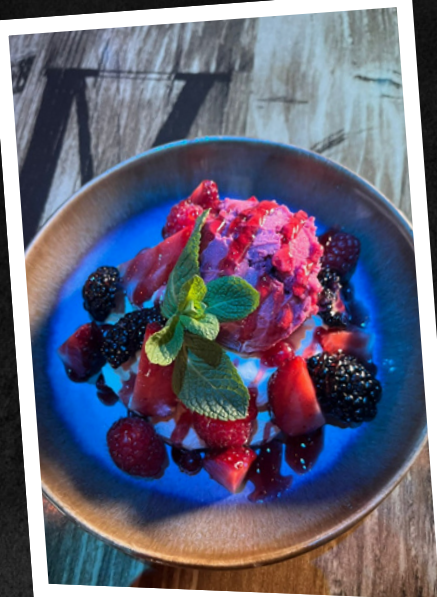


Menu Savoyard

55€TTC/personne - 48.49€ HT/pers

- **Entrée** : Gravlax de Truite de Savoie, condiment pomme
 - **Plat** : La véritable Fondue Moitié-moitié (vacherin /gruyère) avec ardoises de charcuteries locales et salade verte
- Ou Boite chaude servie avec des pommes de terre, ardoises de charcuteries locales et salade verte
- **Dessert** : Pain perdu et sa glace caramel au beurre salé ou Mille-feuille à la myrtille
 - **Boissons incluses** :
 - Une bouteille de vin de Savoie pour 3 personnes (panachage au choix Roussette ou Mondeuse d'Arbin)
 - Boissons chaudes : café/thé/infusions





Menu Gourmand

65€TTC/personne -57.19€ HT/pers

- **Entrée :** Velouté menthe et petits pois, chips de jambon cru
ou Mi-cuit de Saumon, crèmeux de fèves et vinaigrette agrumes
- **Plat :** Côte de Veau, crème moutarde à l'ancienne, riz et légumes de saison
ou Pavé de Saumon, sauce beurre blanc à l'oseille, flan d'épinards et tagliatelles
- **Dessert :** Moelleux au chocolat, crème anglaise
ou Mille-feuille à la myrtille
- **Boissons incluses :**
- Une bouteille de vin Supérieur pour 3 personnes (panachage au choix Saint Veran ou Pic Saint Loup)
- Boissons chaudes : café/thé/infusions

Option Apéritif

10€ TTC /personne

- Deux verres par personne : kir myrtille ou framboisine (prosecco, crème de framboise) ou soft ou bière pression 25cl
- Accompagné de 2 amuses bouches maison

Régimes alimentaires spéciaux

Faites nous part des régimes alimentaires spéciaux de vos participants afin que l'on puisse adapter les menus choisis : des options végétariennes, sans lactose, sans gluten.... sont envisageables.

Formule Conviviale du Menu Savoyard

Apéritif servi debout et plat/dessert en repas assis
65€TTC/personne -57.19€ HT/pers

-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 :** La véritable Fondue Moitié-moitié (vacherin /gruyère) avec ardoises de charcuteries locales et salade verte
- **Dessert :** Pain perdu et sa glace caramel beurre salé ou Mille-feuille à la myrtille
- **Boissons incluses (en plus de l'apéritif) :**
Une bouteille de vin de Savoie pour 3 personnes (panachage au choix Roussette ou Mondeuse d'Arbin)
Boissons chaudes : café/thé/infusions



Menus sur-mesure et formule conviviale

Nos 3 menus (du marché/ savoyard et gourmand) peuvent se décliner en formule conviviale : l'entrée de chaque menu étant remplacée par l'apéritif et les ardoises - pour 10€ TTC de plus par rapport au prix du menu sous sa forme classique

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 !

