

GUIDE DU MARIAGE & Réceptions de toutes tailles

Des produits maison, de l'apéritif au dessert...



Rhône-Alpes
et au-delà



Futurs mariés,

LE COMPTOIR GOURMAND, Traiteur des Alpes prépare vos apéritifs, vos buffets et vos repas à l'occasion de réceptions exceptionnelles comme les mariages, mais aussi les autres évènements familiaux, professionnels, culturels et sportifs. La prestation est complète. Le Comptoir Gourmand vous propose également la location de nappages, vaisselles et le service, si vous le souhaitez.

Savoie, Mont Blanc, Dauphiné, Ardèche, Lyonnais, Bresse, Beaujolais, Bourgogne, Méditerranée...

Sites :

Domiciles familiaux, châteaux, chalets, gîtes, salles des fêtes, à l'intérieur, en plein air ou sous chapiteaux quelles que soient les conditions techniques en été ou en hiver.

Produits maison :

- Nos professionnels bouchers, charcutiers, cuisiniers, pâtisseries et traiteurs vous garantissent des menus réalisés avec nos produits maison
- Notre laboratoire moderne sur 1000 m²
- Nos véhicules frigorifiques adaptés
- location de 4 gammes de vaisselle nous appartenant pour plus de disponibilité et souplesse
- location de nappages entretenus par nous, tables, chaises... vaisselles, nappages à usage unique qualité pro.

Service location de vaisselles, nappages, mobiliers, tonnelle :

Le matériel de location nous appartient. Il n'est pas sous-traité. Vous bénéficiez de la compétence du traiteur pour le bon choix de la vaisselle, de la souplesse de modifier votre commande jusqu'à j-2 et de faire un ajout jusqu'au jour J.

Nous livrons gratuitement le matériel loué à partir d'un budget de location de 500 €.

Le matériel est disponible à partir du jeudi après-midi.

Tout le matériel sorti sera facturé.

La vaisselle et les nappages sont rendus sales et sont lavés dans nos locaux.

Le matériel de cuisine nécessaire à la préparation du repas n'est évidemment pas facturé.

Service Cuisine :

Nous intervenons sur place avec notre équipe cuisine et notre matériel à partir d'une commande de 5000€.

En dessous de ce budget nous vous conseillons nos différents menus en version simplement livrée.

A partir d'un budget de 3000 €, dans certaines conditions techniques, notamment capacités électriques nous pouvons laisser le véhicule de livraison réfrigéré sur place.

Service en salle :

Le personnel de service en salle est facturé au prix de 28 € de l'heure par serveur.

Les heures sont comptées départ et retour Albertville. Avec un plafonnement à 2 heures avant le début du service et 2 heures après pour les longues distances.

Le nombre de serveurs et le budget d'heures sont estimés au moment de l'établissement du devis et seront facturés au réel en moins ou en plus selon la durée de la réception.

Vous pouvez recruter vous-même le personnel de service et le rémunérer, mais n'avons pas de liste de personnel à vous recommander.

Option dressage : La plupart du temps, les mariés et leur famille mettent la table le vendredi mais nous pouvons assurer ce service au prix forfaitaire de 400€ si vous le souhaitez.

Option débarrassage du dimanche matin : Si vous le souhaitez une équipe peut venir assurer le débarrassage des tables le dimanche matin à 9h au prix forfaitaire de 400€ si vous le souhaitez.

Ces deux dernières options ne comprennent pas les éventuelles opérations de nettoyage du site qui sont à la charge du loueur ou du preneur, ni de manutention de mobilier appartenant au site.

Dans le cas où la vaisselle serait fournie avec la location de la salle, nos serveurs n'assurent pas le lavage de la vaisselle, mais seulement son débarrassage et stockage près de la machine ou sur un plan de nettoyage.

Nous vous conseillons, dans ce cas, de recruter un plongeur sur place ou de remettre ces opérations au lendemain... Nos serveurs assurent le service de vos boissons sans application de droit de bouchon.

Etablissement du projet et devis :

Les propositions de notre guide sont modulables et personnalisables.

Le premier projet peut être établi par un échange de mail (contact@lecomptoirgourmand.fr) ou à la suite d'un entretien dans nos locaux.

Pour les réceptions sous chapiteaux ou dans des sites inhabituels une rencontre sur place peut être très utile pour imaginer les conditions d'organisation de la réception de vos invités. Au plus tard, le site sera reconnu au moment de la livraison du matériel et dernier briefing.

Le devis est chiffré de façon détaillée par poste (vin d'honneur, repas, service, vaisselle, jetable...).

Conditions de réservation et facturation

La réservation se fait par acceptation écrite du devis.

Elle sera définitivement enregistrée après le versement d'un acompte égal à 30% du devis estimé et un deuxième acompte de 40% au plus tard 30 jours avant le jour de la réception.

Le nombre définitif d'invités est à confirmer au plus tard 8 jours avant la date de votre mariage.

La facture de votre mariage sera établie dès le lundi pour un règlement du solde immédiat ou à réception de celle-ci.

Remise :

En fonction du montant final de la facture une remise sera appliquée soit :

-3% du montant de votre facture pour un montant supérieur à 5 000€

-4% du montant de votre facture pour un montant supérieur à 7 000€

-5% du montant de votre facture pour un montant supérieur à 8 000€

Ce document tient lieu de conditions générales de ventes.

Le paiement de votre premier acompte vaut acceptation de celles-ci.

Philippe LE HEGARAT

LE COMPTOIR GOURMAND

453 Avenue Joseph Fontanet 73200 ALBERTVILLE

04 79 32 77 41 et 06 11 69 40 14

contact@lecomptoirgourmand.fr

Cocktail N°1

Avec 10 pièces salées par personne pour 3.00€ sans boissons ou 5.00€ avec boissons

- Quiches au Beaufort
- Quiches aux champignons et aux épinards
- Quiches au poisson
- Feuilletés gourmands assortis
- Ardoise de petites charcuteries maison

Cocktail N°2

Avec 10 pièces salées par personne pour 4.00€ sans boissons ou 6.00€ avec boissons

- Feuilletés gourmands assortis
- Assortiment de quiches au Beaufort, aux champignons et aux épinards, à la truite
- Pain en surprise
- Ardoise de petites charcuteries régionales maison, corbeille de petits légumes et sauce à l'italienne

Cocktail N°3

Avec 8 pièces salées et 2 pièces sucrées par personne pour 4.50€ sans boissons ou 6.50€ avec boissons

- Feuilletés gourmands assortis
- Assortiment de quiches au Beaufort, aux champignons et aux épinards, à la truite
- Pain en surprise
- Ardoise de petites charcuteries régionales maison, corbeille de petits légumes et sauce à l'italienne
- Mignardises sucrées

Cocktail N°4

Avec 8 pièces salées et 2 pièces sucrées par personne pour 6.00€ sans boissons ou 8.00€ avec boissons

- Feuilletés gourmands assortis
- Assortiment de quiches au Beaufort, aux champignons et aux épinards, à la truite
- Pain en surprise
- Brochettes de fruits
- Verrines salées assorties
- Ardoise de petites charcuteries régionales maison, corbeille de petits légumes et sauce à l'italienne
- Mignardises sucrées

Cocktail N°5

Avec 8 pièces salées et 2 pièces sucrées par personne pour 8.00€ sans boissons ou 10.00€ avec boissons

- Feuilletés gourmands assortis
- Assortiment de quiches au Beaufort, aux champignons et aux épinards, à la truite
- Pain en surprise
- Ardoise de petites charcuteries régionales maison
- Verrines salées assorties
- Pastèque en corbeille et brochettes de fruits
- Petits légumes farcis (*tomate au fromage frais, courgette au thon, citron au tartare de saumon, et coeur d'artichaud au parfait de foie gras*)
- Mignardises
- Verrines sucrées

Cocktail N°6

Avec 15 pièces salées et 3 pièces sucrées par personne pour 15.00€ sans boissons ou 17.00€ avec boissons

Installation du cocktail à répartir sur plusieurs points de l'espace :

- **Buffet principal**
 - Feuilletés gourmands assortis
 - Assortiment de quiches au Beaufort, champignons, épinards, à la truite.
 - Pain surprise
 - Corbeille de petits farcis
 - Pastèque en corbeille de brochettes de fruits
 - Verrines salées assorties
- **Plancha de charcuteries régionales maison rôties**
 - Diots, Pormoniers, jambons à l'os
- **Plancha de poissons et crustacés**
 - Féra, Gambas, Couteaux
- **Table Méditerranéenne**
 - Gaspacho Andalou et ses verrines
 - Antipasti, tapenade assortis
 - Olives, anchois autour de la corbeille de petits grillés à tartiner
- **Table à la française** (option 6 € par personne)

TRÈS TENDANCE ...

... Cette composition vous permet, éventuellement, de passer au repas sans entrée, directement au plat chaud. Voire avec une pièce à la broche et ses garnitures, un buffet de fromages et un buffet de dessert avec pièce montée pour un budget cocktail + repas de 35 € par personne, ou 41 € avec l'option foie gras, saumon, saint Jacques, hors boissons.

Option boissons pour vin d'honneur, cocktails...

L'option boisson à 2.00 € par personne comprend ½ litre par personne à répartir sur 2 ou 3 boissons

- **Cocktail avec alcool :**

- Soupe de pétillant (jus d'agrumes, liqueur d'agrumes, pétillant)
- Soupe de Lambrusco (jus de fruits rouges, sirop de framboise, Lambrusco)
- Marquissette (vin blanc, jus d'agrumes, rhum, limonade)
- Kir (vin blanc, crème de cassis)
- Rosé pamplemousse
- Pêcher blanc (vin blanc, crème de pêche)
- Punch (jus de fruits exotiques, sirop de canne, rhum)
- Génépyssette (vin blanc, citron, liqueur de génepy)
- Sangria
- Framboisine (vin rouge, sirop de framboise, jus de fruits, rhum)
- Myrtilade (vin rouge, crème de myrtille)

- **Cocktail sans alcool :**

- Cocktail de fruits jaunes (assortiment de jus de fruit)
- Cocktail de fruits rouges (assortiment de jus de fruit)
- Génépyssette sans alcool (citron, limonade, sirop de génepy)
- Jus de fruits de la région

Pensez à la location de nappes, vasques, louches et carafes et les verres traditionnels plus chic et qui ne s'envolent pas..

Prévoir un nombre de verres égal à 3 fois le nombre d'invités.



Nos buffets

- Tous nos buffets sont présentés sur des plats et des supports décorés avec des fruits et des légumes
- ciselés et associés selon l'inspiration de nos chefs traiteurs.
- Les salades sont présentées en plat creux de forme ronde, ovale ou pointue de différentes tailles et profondeurs.
- Les poissons, charcuteries et viandes sont installées sur des supports plats ou en relief.
- Pour votre pièce montée, nos pâtisseries peuvent réaliser la forme et la présentation de vos rêves !
- Nos pâtisseries peuvent également réaliser des Wedding Cakes
- Nos buffets peuvent aussi être réalisés en version à emporter, conditionnés en plateaux et boîtes ou cartons traiteur.

Le veau rôti à la broche

Nous pouvons rôtir un veau entier sur place, devant vos invités dans le cadre d'un buffet ou d'un repas traditionnel.

La cuisson dure de 5 à 6 heures et anime votre apéritif.

Il faut un groupe de 200 personnes minimum (ou à partir de 60 pour des cuisseaux de veau seuls).

Le porcelet rôti à la broche

Nous faisons également des porcelets nature ou farcis, des jambons, des agneaux, des cuisseaux de biche... rôtis à la broche.

Fondue et tartiflette

La Fondue savoyarde et la tartiflette peuvent remplacer le plat chaud de n'importe lequel de nos menus ou buffet. Prévoir la location de nos jolis réchauds et poêlons



Buffet froid N°1

80 personnes mini pour un bon volume de présentation

20,00€ TTC / pers

- **Les salades maison**
 - Le panier du jardinier de légumes râpés et découpés
 - Salade de tomates, basilic, fromage frais mariné
 - Le taboulé aux petits légumes
 - La salade maraîchère aux copeaux de jambon cru
 - Les lentilles en vinaigrette, à l'oignon rouge
 - La salade régionale aux crozets, lardons et fines herbes
- **Le grand plateau de terrines de poissons maison**
- **Le grand plateau de charcuteries maison**
- **Le grand plateau de viande froide :**
bœuf rôti au romarin, porc à la paysanne, volaille citronnée
- **Sauces et condiments**
- **Plateau aux trois fromages des Alpes**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Feuillantine au chocolat
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain artisanal**

Buffet froid n°2

80 personnes mini

24,00€ TTC / pers

- **Les salades maison**
 - Cocktail de melon et pastèque aux fruits rouges et à la menthe et leurs coques fourrées de boulgour et couronne de tomates
 - Avocats farcis aux légumes anciens
 - Lentilles en vinaigrette à l'oignon rouge
 - Le panier du jardinier de crudités râpées et découpées
 - La salade de crozets aux lardons et fines herbes
- **Saumon d'Ecosse en bellevue et ses médaillons**
- **Le jambon à l'os maison coupé au buffet sur le marbre et sa griffe et les terrines maison**

- **Le panaché de viandes froides**
bœuf au romarin, porc paysanne, volaille citronnée
- **Sauces et condiments divers**
- **Plateau aux trois fromages des Alpes**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte pommes de Savoie
 - Feuillantín chocolat
 - Gâteau fruits
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain artisanal**

— Le grand buffet froid N°3

29,00€ TTC / pers

- **Les salades maisons**
 - Cocktail de melon et pastèque aux fruits rouges et leurs coques fourrées au boulgour et couronne de tomates basilic
 - Gaspacho andaloux et ses crudités méditerranéennes
 - Bouquet de fleurs de radis
 - Salade de crozets aux lardons et fines herbes
 - Lentilles en vinaigrette à l'oignon rouge
 - Le panier du jardinier de légumes râpés et découpés
 - Farandole de verrines multicolores maison
 - Avocats farcis aux légumes anciens
- **Le saumon en bellevue et ses médaillons**
 - La corbeille de gambas
- **Le cochon de Lait farci en ballotine,**
 - Jambon cru et rosette maison
- **Panaché de viandes froides blanches et rouges**
- **Sauces et condiments divers**
- **Plateau aux trois fromages des Alpes**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes
 - Gâteau aux fruits de saison,
 - Feuillantín au chocolat
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain artisanal**

Buffet froid N°4 «Exotique»

28,00€ TTC / pers

- **Les salades maison**
 - Pamplemousse au crabe
 - Avocats farcis aux fruits et légumes exotiques
 - Rate et carottes à la crème de coco et herbes
 - Salade mixte aux miettes de poulet au citron
 - Eventail de melons aux fruits exotiques
- **Panaché de l'océan**
 - Verrine de tartare de St jacques et saumon à la crème de mangue
 - Corbeille de gambas
- **Le cochon de lait farci**
 - à la viande et aux fruits cuit au lait de coco
- **Fromage blanc à la crème et au miel**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte à la banane, gratin d'ananas,
 - Gâteau à la noix de coco
 - Sorbet aux fruits de la passion
 - Salade de fruits
 - Pièce montée exotique
- **Pain artisanal**

Buffet avec plat chaud N°1

80 personnes mini pour un bon volume de présentation

24,00€ TTC / pers

- **Les salades maison**
 - Le panier du jardinier de légumes râpés et découpés
 - Salade de tomates, basilic, fromage frais mariné
 - Le taboulé aux petits légumes
 - La salade maraîchère aux copeaux de jambon cru
 - Les lentilles en vinaigrette, à l'oignon rouge
- **Le grand plateau de terrines de poissons maison**
- **Le grand plateau de charcuteries maison**
- **Sauces et condiments**
- **Le plat chaud**

Jambon à l'os ou cuisse de bœuf découpé au buffet
Sauce aux champignons, gratin dauphinois, tomate rôtie

- **Plateau aux trois fromages des Alpes**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Feuillantín au chocolat
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain artisanal**

— Buffet avec plat chaud N° 2

80 personnes mini

28,00€ TTC / pers

- **Les salades maison**
 - Cocktail de melon et pastèque aux fruits rouges et à la menthe et leurs coques fourrées de boulgour et couronne de tomates
 - Avocats farcis aux légumes anciens
 - Le panier du jardinier de crudités râpées et découpées
 - La salade de crozets aux lardons et fines herbes
- **Saumon d’Ecosse en Bellevue et ses médaillons**
- **Le jambon à l’os maison**
Coupé au buffet sur le marbre et sa griffe
et les terrines maison
- **Sauces et Condiments divers**
- **Le plat chaud**
La cuisse de bœuf découpée au buffet, sauce forestière
Gratin dauphinois, tomate rôtie (ou autre plat chaud à voir)
- **Plateau aux trois fromages des Alpes**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte pommes de Savoie
 - Feuillantín chocolat
 - Gâteau fruits
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain artisanal**

Le grand buffet froid N° 3

32,00€ TTC / pers

- **Les salades maison**
 - Cocktail de melon et pastèque aux fruits rouges et leurs coques fourrées au boulgour et couronne de tomates basilic
 - Gaspacho andaloux et ses crudités méditerranéennes
 - Bouquet de fleurs de radis
 - Salade de crozets aux lardons et fines herbes
 - Le panier du jardinier de légumes râpés et découpés
 - Avocats farcis aux légumes anciens
- **Le saumon en bellevue et ses médaillons**
La corbeille de gambas
- **Le cochon de lait farci en ballotine,**
Jambon cru et rosette maison
- **Le plat chaud**
Cuisse de bœuf découpée au buffet, sauce forestière
Gratin dauphinois, tomate rôtie (ou autre plat chaud à voir)
- **Plateau aux trois fromages des Alpes**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes,
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Feuillantine au chocolat
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain artisanal**

Buffet avec plat chaud N° 4 «Exotique»

30,00€ TTC / pers

- **Salades maison**
 - Pamplemousse au crabe
 - Avocats farcis aux fruits et légumes exotiques
 - Rate et carottes à la crème de coco et herbes
 - Salade mixte aux miettes de poulet au citron
 - Eventail de melons aux fruits exotiques
- **Panaché de l'océan**
 - Verrine de tartare de St Jacques et saumon à la crème de mangue
 - Corbeille de gambas
- **Le Cochon de lait farci servi chaud**
à la viande et aux fruits, cuit au lait de coco et ses haricots

- **Fromage blanc à la crème et au miel**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte à la banane, gratin d'ananas
 - Gâteau à la noix de coco
 - Sorbet aux fruits de la passion
 - Salade de fruits
 - Pièce montée exotique
- **Pain artisanal**

Menu traditionnel N°1

21,00€ TTC / pers ou 17,00€ TTC / pers sans l'entrée

- **Terrinette de truite aux amandes**
- **Crème aux écrevisses** (entrée chaude)
- **Filet de pintade rôtie, sauce forestière**
Gratin dauphinois, tomate fourrée potiron et cerfeuil
- **Assiette aux 3 fromages de Savoie**
ou
- **Fromage blanc à la crème**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Feuillantini au chocolat
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain artisanal**

Menu traditionnel N°2

23,00€ TTC / pers ou 17,00€ TTC / pers sans l'entrée

- **Assiette de délices de canard maison :**
 - Foie gras, terrine de magret, magret fumé,
 - Pain aux figues et ses fantaisies
- **Médaille de porcelet, sauce forestière**
gratin dauphinois, charlotte de tomate au potiron

- **Assiette aux 3 fromages de Savoie**

ou

- **Fromage blanc à la crème**

- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Gâteau aux fruits de saison,
 - feuillant au chocolat
 - Pièce montée des mariés à choisir

- **Pain artisanal**

Menu traditionnel N°2

31,50€ TTC / pers

ou 25,50€ / pers avec une entrée

ou 20,00€ / pers sans entrée

- **Assiette estivale :**
melon, pastèque, jambon cru, foie gras, saumon fumé, pain aux figues

- **Féra du Léman aux écrevisses**
et son feuilleté fin

- **Emincé de magret de canard rôti, crème aux cèpes**
écrasé de pomme de terre au beurre de Savoie, tomates cerise rôtie

- **Assiette aux 3 fromages de Savoie**
Ou
- **Fromage blanc à la crème**

- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Feuillant au chocolat
 - Pièce montée des mariés à choisir

- **Pain artisanal**

Menu traditionnel N°2

34,00€ TTC / pers

ou 28,00€ / pers avec une entrée

ou 22,00€ / pers sans entrée

- **Foie gras frais de canard maison**
et ses fantaisies de saison
- **Filet de féra du Léman**
aux écrevisses, feuilleté fin
- **Filet de bœuf rôti, crème aux cèpes**
gratin dauphinois, charlotte de courgette aux petits légumes rôtis
- **Assiette aux 3 Fromages de Savoie**
ou
- **Fromage blanc à la crème**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Feuillantín au chocolat
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain artisanal**

Menu traditionnel N°5

19,00€ TTC / pers ou 15,00€ TTC / pers sans l'entrée

- **Terrine de magret maison**
aux pruneaux d'Agen à l'armagnac et ses fantaisies
- **Jambon à l'os crème sauce forestière**
gratin Dauphinois, tomate rôtie
- **Assiette aux 3 fromages de Savoie**
ou
- **Fromage blanc à la crème**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Feuillantín au chocolat
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain**

Menu traditionnel N°6

32,00€ TTC / pers

ou 26,00€ / pers avec une seule entrée

ou 20,00€ / pers sans entrée

- **Foie gras maison**
et ses fantaisies de saison

- **Filet de féra du Léman**
crème ciboulette

- **Veau des Alpes braisé aux écrevisses**
gâteau de polenta aux petits légumes, tomates cerises rôties

- **Assiette aux 3 fromages de Savoie**
ou
- **Fromage blanc à la crème**

- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Feuillantín au chocolat
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Pièce montée des mariés à choisir

- **Pain artisanal**

Menu traditionnel N°7

34,00€ TTC / pers

ou 28,00€ / pers avec une seule entrée ou 22,00€ / pers sans entrée

- **Foie gras maison**
et ses fantaisies

- **Noix de St Jacques en chignon de sole**
et ses gambas, à la crème de homard

- **Cuisse de bœuf (au buffet) ou filet de bœuf (à l'assiette)** crème aux cèpes
gratin dauphinois, Charlotte de tomate au potimarron

- **Assiette aux 3 fromages de Savoie**
ou
- **Fromage blanc à la crème**

- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Feuillantín au chocolat
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Pièce montée des mariés à choisir

- **Pain artisanal**

Menu traditionnel N°8

22,00€ TTC / pers ou 16,00€ TTC / pers sans l'entrée

- **Verrine de tartare de saumon frais et fumé**
et sa chantilly à l'aneth
- **Mignon de porcelet, crème aux cèpes**
Gratin dauphinois et tomate provençale
- **Assiette aux 3 fromages de Savoie**
ou
- **Fromage blanc à la crème**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Feuillantín au chocolat
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain**

Menu traditionnel N°9

34,00€ TTC / pers

ou 28,00€ / pers avec une seule entrée

ou 22,00€ / pers sans entrée

- **Foie gras maison**
Galette de pommes au sauternes
et framboises
- **St Jacques et gambas rôties au sel de Guérande**
Bouquet de salade à l'huile de noisette
et vinaigre balsamique
- **Filet de bœuf crème aux girolles**
Accompagné de poêlée de girolles et gratin au Beaufort
- **Assiette aux 3 fromages de Savoie**
ou
- **Fromage blanc à la crème**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Feuillantín au chocolat
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain**

Menu traditionnel N°10

30,00€ TTC / pers ou 23,00€ TTC / pers sans l'entrée

- **Les délices de saumon,**
Fumé maison, médaillon, verrine tartare à l'aneth
- **Volaille de Bresse en cocotte** crème aux morilles
Gratin Dauphinois, Charlotte de tomate au butternut
- **Assiette aux 3 fromages de Savoie**
ou
- **Fromage blanc à la crème**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Feuillantín au chocolat,
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain artisanal**

Menu traditionnel N°11

30,00€ TTC / pers

ou 24,00€ / pers avec une seule entrée

ou 20,00€ / pers sans entrée

- **Terrine de campagne maison aux myrtilles**
et sa garniture des bois à l'huile et au vinaigre balsamique
salade craquante de notre maraîcher
- **Quenelle de Féra maison**
sauce Nantua aux écrevisses
petit feuilleté fin
- **Médaillon de veau rôti,** crème aux girolles
légumes au bouillon
- **Assiette aux 3 Fromages de Savoie**
ou
- **Fromage blanc à la crème**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Feuillantín au chocolat
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain artisanal**

Menu traditionnel N°12

27,00€ TTC / pers ou 20,00€ TTC / pers sans l'entrée

- **Quenelle de féra maison**
et sa soupette d'écrevisses, aux ravioles du Dauphiné
- **Côte de cerf confite à la Mondeuse**
écrasé de pommes de terre au beurre de Savoie, gâteau de courge
- **Assiette aux 3 Fromages de Savoie**
ou
- **Fromage blanc à la crème**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Feuillantín au chocolat,
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain artisanal**

Menu traditionnel N°13

27,00€ TTC / pers ou 21,00€ TTC / pers sans l'entrée

- **Quenelle de féra maison**
A la nage d'écrevisses et ravioles du Dauphiné
- **Cuisse de bœuf (au buffet)**
ou
- **Filet de bœuf (à l'assiette)**
sauce aux cèpes
gratin dauphinois, tomates fourrées au potimarron
- **Assiette aux 3 fromages de Savoie**
ou
- **Fromage blanc à la crème**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Feuillantín au chocolat
 - Gâteau aux fruits de saison
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain**

Menu traditionnel N°14

22,00€ TTC / pers ou 17,00€ TTC / pers sans l'entrée

- **Pâté en croûte de canard maison**
et ses antipasti
- **Manchon de pintade rôti aux trompettes**
gratinée de pomme de terre et aubergines à la mozzarella, branche de tomate cerise à l'italienne
- **Assiette aux 3 fromages de Savoie**
ou
- **Fromage blanc à la crème**
- **Buffet de desserts :**
 - Tarte aux pommes de Savoie
 - Tutti frutti
 - Gâteau aux trois chocolats
 - Pièce montée des mariés à choisir
- **Pain artisanal**