

FICHE DE RESERVATION
à nous renvoyer avec votre chèque d'arrhe

NOM : _____

PRENOM : _____

ADRESSE: _____

TEL: _____

MAIL: _____

NOMBRE DE PERSONNE : _____

DATE REPAS POUR LE MIDI: _____

DATE DE REPAS POUR UN SOIR: _____

Type de groupe (rando, famille, ski, anniversaire, etc) : _____

Choix du menu (vous devez choisir un meme menu): _____

Tarifs du menu par personne : _____

Nombre d'enfant au menu enfant : _____

Toute réservation ne sera prise en compte qu'accompagnée d'un chèque d'arrhes, ou d'un virement bancaire, ou par carte bancaire de 50 % de la somme totale (ou 20 euros par personne si le menu n'est pas choisi).

Ce règlement d'arrhes sera encaissé automatiquement en cas d'annulation.

L' accès à l'auberge se fait uniquement à pied, à ski ou en raquettes.

Le soir l'auberge ferme à Minuit. Merci de le respecter
Toutes soirées bruyantes (type enterrements de vie de jeunes filles ou garçons,
ou autres...) *ne sont pas acceptées.*

(RIB : FR76 1680 7001 8432 0008 3721 868)



Menu groupe (sur réservation)

minimum 8 personnes par menu

1 seul menu par groupe- Réservation à 8 jours

« **Tartiflette** »

34€/pers

Apéritif « Maison »
Salade verte aux noix
Tartiflette au Reblochon
Jambon cru
Crème brûlée à la vanille
Café
1 Litre de vin au pichet 4 personnes (Blanc ou rouge)

(avec vin en bouteille 35 €.1 bouteille de vin pour 3 personnes)
(Apremont ou Côte du Rhône)

Menu dauphinois

39€/pers(maximum 25 personnes)

Apéritif « Maison »
Salade verte au noix, lardons, toast au bleu du Vercors sur lit de poire.
Cuisse de canette , fruits sec, poires, sauce au miel
Gratin de ravioles
Tarte myrtille
Café
1 pichet de vin pour 3 (blanc ou rouge)

Le Petit Savoyard... »

37 €/pers

Apéritif maison
Salade composée
Gratin de crozets au bleu du Vercors
Diots cuits au vin blanc
Crème brûlée a la vanille
Café
1 pichet de vin pour 4 (blanc ou rouge)

Le Menu des Allières

43€/pers

Salade du « Dauphin » au chèvre chaud (verte, lardons, croûtons, chèvre chaud)

Gigot d'agneau cuit au feu de bois accompagné de sa sauce champignons
Gratin de crozets et tomates au four

Fromage blanc
Crème brûlée à la vanille

(apéro maison, vin 1 bouteille pour 3, café.
Tarif 49 €)

« **Menu enfant** (-12 ans)»

9,50€/pers

jus d'orange
assiette composée avec raviole à la crème jambon blanc, salade, maïs, tomates.

Glace en cornet

Menu Raclette

43€/pers

avec supplément vercouline 44 €/pers

Apéritif « Maison »
Raclette au feu de bois
Charcuterie (jambon cru, coppa, pancette, poitrine roulée...)
Salade verte
Crème brûlée à la vanille
Café
1 pichet 1 Litre pour 4 pers

Avec supplément vin en bouteille 3 €/pers

1 bouteille de vin pour 3 personnes(Apremont ou côte du Rhône)

Menu Raclette sans boisson

36€/pers

Raclette au feu de bois et à volonté
Charcuterie (jambon cru, coppa, pancette, poitrine roulée...)
Salade verte
Crème brûlée à la vanille

Menu Les 3 Pis tout compris

47 €/pers

Apéritif « Maison »
Raclette, bleu et chèvre au feu de bois et à volonté
Charcuterie (jambon cru, coppa, pancette, poitrine roulée...)
Salade verte
Crème brûlée à la vanille
Café
1 pichet 1 Litre pour 4 pers

Avec supplément vin en bouteille 50 €/pers

1 bouteille de vin pour 3 personnes(Apremont ou côte du Rhône)

Toute réservation devra être confirmée par téléphone.

L' accès à l'auberge se fait uniquement à pied, à ski ou en raquettes. Le soir l'auberge ferme à Minuit . Merci de respecter cet horaire. Toutes soirées bruyantes (type enterrements de vie de jeunes filles ou garçons, ou autres...) ne sont pas acceptées. Tarifs 2019-2020