

Cocktail savoyard



Une animation fondue autour des vins de Savoie !

L'arbre à fondue (200g par personne) d'Yves Malinjud, cet expert en fromages suisses, ravira les amoureux de la fondue en toute saison. La charcuterie (50g par personne) proposée par les Frères Marchand, affineurs reconnus depuis 4 générations à Nancy accompagnera parfaitement cette sélection.

Le vin Blanc : un Roussette de Savoie Monthoux. Pour ce vin, un seul cépage : l'altesse, qui offre un vin vif, frais, aux subtils effluves de violette.

Le vin Rouge, la Mondeuse de la Maison Bonnard, est un vin rouge très structuré et offre des arômes de fruits noirs comme le cassis et les mûres.

Du jus de pommes et de mirabelles locaux et bio, ainsi que des eaux minérales seront aussi proposés.

Prix : 22,12€ HT/pers

OPTIONS

Deux pièces sucrées par personne : **3,00€ HT/pers**

Thé et café accompagnés de pâtes de fruits mirabelle ou bergamotte : **1,50€ HT/pers**

Corbeille de fruits (pour 30 à 40 personnes): **49,00€ HT**

Carte 2019
Minimum 40 personnes/ Maximum 400 personnes – sur la base d'un verre de blanc et d'un verre de rouge par personne
Vous pouvez commander cette pause jusqu'à 15 jours avant votre évènement. Le nombre définitif de participants sera à confirmer 7 jours avant votre évènement.

Cocktail montagnard



Découvrez l'animation « bar à raclette » autour des vins de Savoie !

Nous vous proposons un assemblage savoureux raclette, charcuterie et pommes de terres (200g par personne). Le fromage à raclette proposé par Yves Malinjud, spécialiste qui vous apportera son savoir autour du fromage, de la Suisse et de la montagne, vous fera voyager dans l'univers montagnard le temps de cette pause.



Le vin Blanc : un Roussette de Savoie Monthoux. Pour ce vin, un seul cépage : l'altesse, qui offre un vin vif, frais, aux subtils effluves de violette.

Le vin Rouge, la Mondeuse de la Maison Bonnard, est un vin rouge très structuré et offre des arômes de fruits noirs comme le cassis et les mûres.

Du jus de pommes et de mirabelles locaux et bio, ainsi que des eaux minérales seront également proposés.

Prix : 26,73€ HT/pers

OPTIONS

Deux pièces sucrées par personne : **3,00€ HT/pers**

Thé et café accompagnés de pâtes de fruits mirabelle ou bergamotte : **1,50€ HT/pers**

Corbeille de fruits (pour 30 à 40 personnes): **49,00€ HT**

Carte 2019

Minimum 40 personnes– sur la base d'un verre de blanc et d'un verre de rouge par personne

Vous pouvez commander cette pause jusqu'à 15 jours avant votre évènement. Le nombre définitif de participants sera à confirmer 7 jours avant votre évènement.