

Chalets Service - échantillon de menus

Le tarif comprend la livraison des repas à votre chalet, tout prêts à être réchauffés. Si vous désirez en plus le service et le nettoyage coût supplémentaire (à partir de 5€ par personne), en fonction du nombre de repas servis.

Entrées : à partir de 5€ par tête – pas de nombre minimum si commandé avec le plat principal

Soupe de légumes de saison avec baguette (carotte et coriandre/tomates/ panais au curry/ oignons) (V)

Poivrons rôtis, farcies au couscous (V)

Camembert cuit au four avec crudités et croûtons de pain (V)

Patates mixées et terrines servis avec une garniture de salade et biscotte

Assiette d'hors d'œuvres mixés avec garniture de salade (végétarien, viande, poisson ou plateau mixé disponible)

Oignons et tartelettes de fromage de chèvre avec garniture de salade (V)

Pâtes avec sauce (carbonara/bolognaise/napolitaine/pesto) (V)

Champignons mixés à l'ail avec ou sans lardons servis avec une garniture de salade (V)

Poire pochée, salade de noix et bleu (V)

Plats principaux 10€ par tête, minimum 4 personnes. (Le supplément pour moins de 4 personnes est de 2.5€ par personne)

Lasagne / lasagne aux légumes (salade mixée) (V)

Poulet Thaï au curry vert (Riz aux œufs)

Côtelette de porc au paprika (patates nouvelles, légumes de saison)

Pâtes : carbonara / bolognaises / napolitaines / Pesto (pain à l'ail et au fromage)

Saumon au curry (riz ou pomme de terre en robe des champs)

Bœuf Stroganov (haricots français)

Coq au vin (Légumes de saison et patates nouvelles)

Risotto : poulet et chorizo/ crevettes et calamars à la noix de coco (Baguette)

Bœuf bourguignon (patates nouvelles, légumes de saison)

Porc avec cidre et pommes (patates nouvelles, légumes de saison)

Tartiflette savoyarde servie avec une assiette de charcuterie et salade verte

Authentique curry indien : Poulet dopiaza/ pois chiche au curry, riz pilaf, légumes mixés au curry.

Fondue au fromage, fromages locaux mélangés avec de l'alcool servi avec une assiette de charcuterie et des morceaux de pain. (5€ par personne en supplément)

Desserts : 5€ par personne, pas de nombre minimum si servi avec plat principal

Poire pochée dans du vin rouge avec de la crème fraîche

Gâteau au fromage blanc & citron

Moelleux au chocolat

Crème caramel

Trifle

Gâteau au caramel collant

Assiette de fruits frais avec friandises au chocolat

Somptueuse mousse au chocolat

Plateau de fromages – sélection de fromage locaux avec crackers

Gâteau maison 15€ : service pour 12 portions

Moelleux au chocolat

Gâteau aux noix et café

Gâteau au citron

Victoria Sponge cake

Assiette de mignardises

Gâteau de fruit à l'anglaise

Tous les ingrédients sont frais et produits localement dans la mesure du possible, des petits changements peuvent intervenir durant la saison.

Si vous avez envie de quelque chose qui n'est pas sur la carte, n'hésitez pas à nous demander.

Allergies, intolérances et régimes spéciaux – merci de nous prévenir à l'avance