



## MENUS TYPE POUR SÉMINAIRES

**23€ / PERS**

### LE MENU SAVOYARD

**Salade Savoyarde** (salade, cromesqui de reblochon, samoussa au Beaufort, julienne jambon de Savoie, copeaux de Parmesan, vinaigrette à l'huile de noix du moulin)

+ **Diot de Savoie au vin blanc et oignons et Crozets de Savoie aux petits légumes**

+ **Tarte aux myrtilles et amandes** + **Café**

**OU**

**Boite chaude** (fromage fondu servi dans une boite) avec charcuterie de Savoie, pommes de terre et salade verte

+ **Tarte aux myrtilles et amandes** + **Café**

### LE MENU TERRE & MER

**Cannelloni de saumon fumé au céleri rémoulade**  
(servi avec sa saladine et crème ciboulette)

+ **Filet de julienne à la graine de moutarde, champignons en persillade, pomme fondante**

+ **Poire pochée aux épices douces**

+ **Café**

### LE MENU TRADITION

**Feuilleté de boudin noir aux pommes**

+ **Paleron de bœuf braisé au vin rouge, gratin Savoyard, carottes au gingembre**

+ **Crème brûlée à la vanille**

+ **Café**

### LE MENU GOURMAND

**Salade de quinoa aux avocats, pois chiches et féta**

+ **Rôti de veau au thym, duo de haricots coco et mange tout aux herbes**

+ **Tarte aux pommes à l'Alsacienne**

+ **Café**

*Vous pouvez également composer votre menu en choisissant parmi les quatre propositions une entrée, un plat et un dessert.*

**Supplément** : 1 bouteille de vin de Savoie pour 4 personnes = **4 €/pers** ou **16€** la bouteille  
Au choix : 2 vins rouges (Gamay, Mondeuse) 2 vins blancs (Chignin, Apremont)