

LES RESTAURATEURS DES BAUGES VOUS PROPOSENT
DES

MENUS DE REVEILLONS

EN VENTE A EMPORTER

LISTE DES RESTAURANTS PARTICIPANTS :

Le restaurant de l'hôtel du Soleil
La Baratte
Le Tétras
La Halte des Bauges
Le Mont Pelat
L'auberge des Clarines
Le Plat Gourmand
La Grolle
Chez Cyrille
Chalet du Sire
Le Village Tipi
Annexe Sherpa
Au Garde-Manger Savoyard
Sherpa

Précisions et menus en pages suivantes.
Pensez à vérifier les délais de commande !

RESTAURANT DE L'HOTEL DU SOLEIL (Aillon-le-Jeune)

Notre selection d'huîtres



Bassin de Thau n°3

0,90€ / l'Unité



Concours

Produits de l'Aquaculture

Catégorie

Huîtres du Bassin Méditerranéen

Produit

Huîtres creuses du Bassin Méditerranéen



Les commandes sont à effectuer
à l'hôtel-Restaurant :
Pour le 24 / 25 décembre :
Avant 18 décembre
Pour le 31 décembre : Avant le 26 décembre

Conditions de vente

Pour des raisons sanitaires liées au COVID 19, et dans le but d'améliorer votre attente et la distanciation sociale, lors de la récupération de votre commande le retrait se fera entre 10h et 21h à la réception de l'hôtel restaurant du soleil.

Livraison possible suivant disponibilité.
A demander lors de la réservation

Toute commande sera ferme et définitive, à **REGLER** le jour de la prise de commande.

Un bon commande détaillé vous sera remis.

* Pas de changement
dans les propositions de Menus



Sandrine et Stéphane

L'Hôtel Restaurant du Soleil

Chef Lieu 73340 Aillon le Jeune

04 79 52 62 07

Hôtel Restaurant Du Soleil



04 79 52 62 07

Les Aillons-Margérlaz
Chef lieu
73340 Aillon Le Jeune

MENU GASTRONOME *

TERRINE DE SAUMON
EMINCE DE VOLAILLE
AU SAVAGNIN
GRATIN DAUPHINOIS
BUCHE MAISON AU CHOIX

20€

MENU PRESTIGE *

FOIE GRAS DE CANARD
FEUILLETE DE SAUMON
FILET DE CHAPON
CHAMPENOIS
MINI GRATIN DE LEGUMES
BUCHE MAISON AU CHOIX

34€

MENU CARDINAL *

FOIE GRAS DE CANARD
FEUILLETE ST JACQUES
MAGRET DE CANARD
AUX MORILLES
MINI GRATIN FOIE GRAS
MARRONS
BUCHE MAISON AU CHOIX

46€

Une sélection de vins
vous sera proposée
sur place.

MENU FIN GOURMET *

TERRINE DE BICHE
AUX NOISETTES
MEDAILLON DE SAUMON
FILET CHAPON AU SAVAGNIN
GRATIN DAUPHINOIS
BUCHE MAISON AU CHOIX

27€

MENU RICHELIEU *

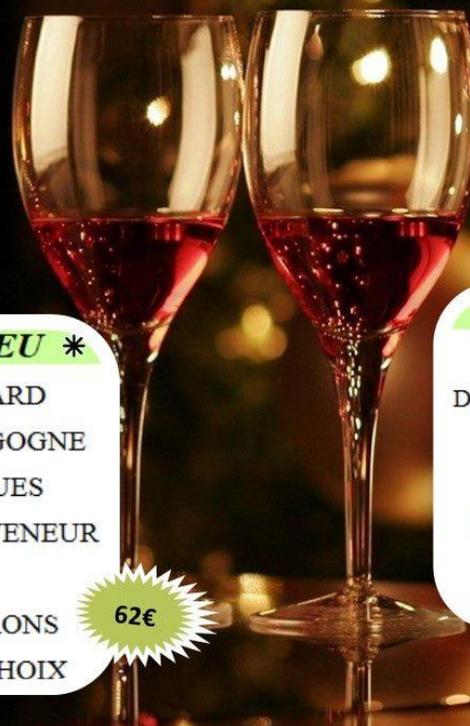
FOIE GRAS DE CANARD
ESCARGOTS DE BOURGOGNE
COQUILLE ST JACQUES
PAVE DE CERF GRAND VENEUR
NID DE POMME
GROSEILLE ET MARRONS
BUCHE MAISON AU CHOIX

62€

MENU ROYAL *

FOIE GRAS DE CANARD
DEMIE QUEUE DE LANGOUSTE
FILET DE LOTTE A
L'AMERICAINE
TOURNEDOS PERIGOURDIN
CROUTE AUX MORILLES
BUCHE MAISON AU CHOIX

87€



LA BARATTE (Leschaux)

LE RESTAURANT LA BARATTE

Vous propose pour les fêtes de fin
d'année

Jeudi 24 Décembre
Dimanche 27 Décembre
Jeudi 31 Décembre



Commande pour Noël jusqu'au 20 Décembre
Commande pour le 31 jusqu'au 27 Décembre

Restaurant La Baratte – 74320 LESCHAUX
TEL : 07.50.34.35.35

Beignets de reblochon pour l'apéritif (à réchauffer) :

- Les 5 : 10€
- Les 12 : 20€

Foie gras de canard maison 9€ les 100g

Soufflé de coquilles Saint Jacques,
avec son velouté de langoustine 12€

Terrine maison aux myrtilles 12€
Le pot de 500gr

Terrine maison au foie gras 15€
Le pot de 500gr

Suprême de chapon aux Morilles 18€
Gratin de cardons, Gratin de pommes de terre

Quelques vins :

- Roussette de Seyssel - La Tacconnière 18€
- Vacqueyras Cuvée Prestige 18€
- Luberon La Garrigue - Domaine Meillan Pagès 18€
- Crémant de Savoie Cave de Cruet 15€

Joyeuses Fêtes

LE TETRAS (Aillons-Margérialz 1000)



ACCÈS :

A l'arrivée d'**AILLON STATION**, prendre la direction "**la Corrierie**" sur votre gauche.

Au rond-point, continuer **tout droit**, passer la chapelle et sur votre gauche la "**Ferme de la Corrierie**".

Puis laisser sur votre gauche l'hôtel "le Chamois", rester sur la droite vous verrez notre "restaurant - pizzeria - bar " au pied de l'immeuble "le Margérialz".

Vous êtes arrivés !

Ne pas jeter sur la voie publique.



Restaurant Pizzeria Bar

LE TÉTRAS



**Carte de la vente à emporter
pour les fêtes de fin d'année 2020**

Sur commande :



Pour les jeudi 24 et vendredi 25,

avant le mardi 22 décembre pour réserver.



Pour le jeudi 31,

avant le dimanche 27 décembre pour réserver.



Les retraits se feront entre 17 h 30 et 20 h 30.



04.79.54.61.19

AILLON LE JEUNE Station Résidence Le Margérialz «La Corrierie»

Joyeuses fêtes à tous !
Prenez soin de vous et de vos proches !

Livraison possible sur réservation,
suivant notre disponibilité et la météo
(moins de 15 kms), supplément 5 €.

Règlement obligatoire
le jour de la prise de commande.

Pas de changement dans les menus.

Caution de 2 € pour chaque plat
de cassolette « aux noix de St Jacques

Boissons :

**Une sélection de vins, champagne, crémant
vous sera proposée sur place.**

Conditions de vente en raison de la crise sanitaire liée à la COVID-19,
demande de respecter les gestes barrières à l'entrée du restaurant
(port du masque, désinfection des mains, distanciation physique).

*Viande bovine d'origine française
ou de l'Union Européenne.*



Menu enfant à 15 € jusqu'à 10 ans

Feuilleté au jambon

Aiguillette de chapon
à la crème et purée maison

Fromage blanc

Dessert surprise



Menu à 34 €

12 Escargots de Bourgogne
au beurre d'escargot maison.

*

Blanquette de la mer « joue de loup
de mer, moules, crevettes, saumon ».

ou

Civet de cerf.

*

Sablé crémeux au gianduja.

Menu à 37 €

Cassolette aux noix de St Jacques
et aux petits légumes, sauce Riesling.

ou

Tatin de foie gras au piment d'Espelette,
pain d'épices, pommes caramélisées.

*

Blanquette de la mer « joue de loup
de mer, moules, crevettes, saumon ».

ou

Pavé de veau de lait façon grenadin.

*

Sablé crémeux au gianduja.

ou

Bûche glacée aux 3 chocolats.



LA HALTE DES BAUGES

(Bellecombe-en-Bauges)

LE RESTAURANT DE LA HALTE

Chef lieu

73340 BELLECOMBE EN BAUGES

tel : 04.79.63.05.18

mail : lerestaurantdelahalte@orange.fr

PLATS A EMPORTER POUR LES FETES

- Foie gras de canard 1r choix, origine sud ouest

Lobe d'environ 500 grs, préparé et cuit par mes soins 45,00 €

A commander avant le jeudi 17 décembre pour Noël

A commander avant le jeudi 24 décembre pour le 31

PLATS (prix à la part)

- Roulés de chapon, laqué au Sauterne, farce aux agrumes 14,00 €

- Caille semi désossée, farce au bleu des Aillons et saucisse de Morteau 14,50 €

- Filet de veau en croûte feuilletée et légumes 15,00 €

- Epaule de sanglier roulé aux épices, cuisson basse température 13,00 €

- Feuilleté de poisson, Saint Jacques, crevettes, bisque à l'orange 17,50 €

ACCOMPAGNEMENTS (prix à la part)

Pour moins de monotonie, vous pouvez assortir 2 ou 3 accompagnements

- Gratin de cardons 4,50 €

- Gratin de pomme de terre 3,00 €

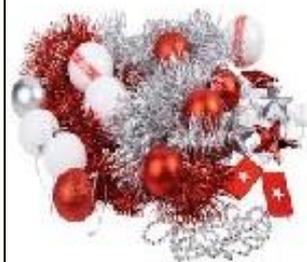
- Pomme dauphine maison 4,50 €

- Purée de panais 3,00 €

- Flan brocoli et carotte 2,50 €

- Assortiment de légumes de saison poêlés 3,50 €

LE MONT PELAT (Aillons-Margéraz 1000)



Restaurant
LE MONT PELAT
Menu de Réveillon 38€/pers hors vin
24 et 31 Décembre 2020

2 Entrées

Saumon fumé et crème d'aneth, citron frais, toasts

+

Foie Gras de canard du Sud-Ouest avec morceaux, confit d'oignon,
magrets de canard fumés, baies de rose

1 Plat au choix

Sauté de chapon aux morilles

Ou

Sauté de daim aux girolles

Accompagnements : Gratin dauphinois et fagot de haricots lardé.
Marrons et asperges vertes

1 Dessert au choix

Croquant au chocolat

Ou

Framboisier

Joyeuses Fêtes

Pain compris dans le menu.

Supplément Vin de Cruet :

Blanc Chignin-Bergeron 75cl	14.50€
Rouge Arclusia Mondeuse 75cl	13.50€
Crément Cuvée Prestige 75cl	17.50€



Réservations au 04.79.54.01.12



Les menus sont à réserver

AVANT le 20/12/20 pour le réveillon du 24/12/20 et AVANT le 27/12/20 pour le réveillon du 31/12/20.

Les retraits des commandes se feront entre 17h et 20h30. Afin d'éviter l'attente, une heure vous sera communiquée. Nous vous demandons de bien vouloir respecter les horaires indiqués ainsi que les gestes barrières.

AUBERGE LES CLARINES (Le Châtelard)



*Pour vous accompagner à réussir ces fêtes un peu particulières,
comme au restaurant et à la carte :*

LES PLATS A EMPORTER - Les 24 ET 31 DECEMBRE

Commandes au plus tard les mardi 22 ET 29

AUBERGE LES CLARINES : hoteldesclarines@orange.fr
04 79 54 80 80 - 06 222 66 999

SAUMON GRAVLAX -CHANTILLY AUX HERBES- blinis : 9 euros

FOIE GRAS MAISON AU POIVRE DE SECHOUAN LES 100G : 9 euros

COQUILLES SAINT JACQUES VANILLE ET CITRON VERT : 22 euros
PUREE DE PATATES DOUCES

SUPREME DE CHAPON AUX MORILLES : 22 euros
ENDIVES CARAMELISEES

*Pour le dessert, nous vous invitons à vous rapprocher de nos
pâtisseries et chocolatiers locaux.*

LE PLAT GOURMAND (Arith)



**Menu de Noël &
de la Saint-Sylvestre**
- A Emporter -

*Réservations pour Noël jusqu'au Dimanche 20 décembre et pour
la Saint Sylvestre jusqu'au Dimanche 27 décembre*

**22 € par
personne**

Terrine de foie gras au pain d'épice
ou
Salade de Gésiers et Magret

Paupiette de poisson
ou
Caille farcie

Gratin Dauphinois
ou
Riz pilaf

Fromage sec

Nougat glacé à l'orange

LE PLAT GOURMAND - Montagny - 73340 ARITH
06 58 23 39 33

LA GROLLE (Lescheraines)

RESTAURANT LA GROLLE

**Vous Propose pour les Fêtes
de Noël et Nouvel An**

Jeudi 24 Décembre

Dimanche 27 Décembre

Jeudi 31 Décembre

Commande pour Noël Jusqu'au 22 décembre

Commande pour le 31 Décembre Jusqu'au 29 décembre

04 79 63 35 40 / 06 87 19 97 78

LE PONT, 73340 LESCHERAINES

WWW.LAGROLLE.COM

RESTAURANT la GROLLE



Beignets de Crevettes 10pc 15€ - 20pc : 25 €

Foie Gras de Canard à l'Abriocot Maison 100gr 8€

Saumon Gravlax à l'Aneth et Citron Vert 100gr 6€

Filet de Boeuf sauce Morilles 22€

Magret de Canard sauce Ananas Miel 20€

Pavé de Saumon à la Crème Citron vert 18€

**Les Plats sont Servis avec
du Gratin de Pomme de terre**

LES VINS

Roussette Marestel 20€

Chignin Blanc 18€

Gamay Jongieux Rouge 18€

Mondeuse d'Arbin Rouge 18€

Crazy Tropez Rosé 15€

Joyeuses Fêtes



CHEZ CYRILLE (Le Noyer)

*Vente de foie gras sur
commande.*



Restaurant
Chez Cyrille
04.79.34.68.87

*Chef lieu
Le Noyer en Bauges
73 340 - Savoie*

CHALET DU SIRE (La Féclaz)

Menu de Noël du Sire

(Uniquement sur commande avant le 20 déc.)

VENTE A EMPORTER

04 79 25 80 33

ENTREES

Poisson d'eau douce Gravlax

(Gravlax est un procédé de séchage du poisson au sel. On y ajoute du thym citronné Bio, du poivre de Sichuan et un beurre citronné maison)

et

Farçon Bauju

(Le farçon est un plat traditionnel sucré-salé avec la présence de fruits secs (pruneaux, raisins secs, figues principalement) et la pomme de terre comme ingrédient principal. Au Sire, elle est coupée en julienne et lardée a souhait)

PLAT

Poularde "AOP", au vin jaune et morilles

(la poularde est cuite en cocote avec de la crème, des oignons, de l'ail et des morilles entières. Elle est accompagnée de riz noir légèrement épicé)

&

Assiette de fromages des Bauges

(3 pièces à déguster dans l'ordre d'affinage)

DESSERT

Rissoles savoyardes aux poires tardives (Bio)

(Des Rézules à base de pâte feuilletée maison et fourrées de poires tardives à chair blanche)

TARIF

40 Euros

Diagonale des vins (option)

Apéritif Bio des Bauges

(la vie en rose)

25cl 8 Euros

-

Vin de Chignin blanc HVE

Yves Girard-Madoux

(vieilli en fût d'acacia)

75cl 20 Euros

-

Champagne Massin

(vignes cultivées sans herbicides depuis plusieurs décennies, dans le respect des méthodes ancestrales)

75cl 45 Euros

(Les commandes seront à récupérer le 24 Décembre entre 11h00 et 18H30)



VILLAGE TIPI (Le Revard)

Repas du 31 décembre

Précisions sur les délais et conditions de commandes,

Les contacter : **06 69 07 60 79**



Le dîner

*Planche de charcuterie de bison avec Saint Félicien fondu
Meli melo de jeunes pousses*

Civet de bison aux champignons et son accompagnement.

Planche de fromages des 2 Savoies

Farandole de desserts maison

*Une coupe de champagne par personne
Une bouteille de persan pour quatre personnes*



ANNEXE SHERPA (Aillons-Margérieraz 1000)



REVEILLONS 2020-2021



SNACK L ANNEXE

sherpa

ALIMENTATION SERVICES

VOUS PROPOSE

gentianeservices@bbox.fr

tel 04 79 54 02 15

MENU ADULTE DE 27€ A 35€ PERSONNE

foie gras de canard entier mi-cuit OU

Huitres 6 pièces

TOASTS ACCOMPANEMENT

PLATS

Chapon aux marrons avec röstis maison

ou gratin pdt et ou brocolis

Ou Pave de saumon sauce blanche

Ou Gambas sauce avec röstis maison légumes riz basmati

DESSERTS

Buche pâtissière maison tout choc ou café ou fruits

MENU ENFANT DE 13€ A 15€

Mini nems viande et légumes et fromages avec leurs

Sauces légères

Escalope de poulet fermier à la crème ou filet de cabillaud

avec purée maison ou riz basmati

Mini buche pâtissière personnalisée prénom ou surnom

Si allergie ou demande spécifique voir le cuisinier

Attention n attendez pas le dernier moment, quantité limitée, pensez à commander

BON APPETIT ET JOYEUSES FETES

AU GARDE MANGER SAVOYARD (La Féclaz)

Pour les menus, voir sur leur site internet : au-garde-manger-savoyard.fr

**MENU
DE FÊTES
2020**

auGardeMangerSavoyard.fr

ROUTE DU SIRE, LA FÉCLAZ
73230 LES DÉSERTS

 augardemangersavoyard@gmail.com
04 79 71 11 72
06 30 15 49 59



SHERPA (La Féclaz)

Pour les menus, voir sur le site internet Savoie Grand Revard :
www.savoiegrandrevard.com



*Sherpa prépare
son Noël
et son réveillon
du jour de l'an !
2020 - 2021*

sherpa
SUPERMARCHÉ

100%
Montagne
Coopérative

