



Formule Petil Déjeuner

COMMANDE MINIMUM 24 H À L'AVANCE

PETIT-DÉJEUNER CONFORT :

PAIN FRAIS, BEURRE, ASSORTIMENT DE CONFITURES, Jus de fruit, thé, café, lait

TARIF 1□ €

PETIT-DÉJEUNER ÉLÉGANCE :

PAIN FR<mark>AI</mark>S, CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, BEURRE, ASSORTIMENT

DE CONFITURES, CORBEILLE DE FRUITS,

JUS DE FRUIT, THÉ, CAFÉ, LAIT

TARIF 15 €

PETIT-DÉJEUNER PRESTIGE :

PAIN FRAIS, CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, BEURRE, ASSORTIMENT DE CONFITURES, CORBEILLE DE FRUITS, ŒUF, CHARCUTERIE

JUS DE FRUIT, THÉ, CAFÉ, LAIT.

TARIF 18€

LIVRAISON AU CHOIX :

DANS LA NUIT PAR NOTRE SERVICE DE CUISINE.

LE MATIN À PARTI DE 8H3O.





Formule confort

SAMEDI SOIR

TARTIFLETTE ROYALE AU REBLOCHON ACCOMPAGNÉE DE CHARCUTERIE ET DE SALADE VERTE



TARTE AUX MYRTILLES

DIMANCHE SOIR

SPAGHETTIS SAUCE BOLOGNAISE, SALADE VERTE



LUNDI SOIR

SUPRÊME DE VOLAILLE , SAUCE AUX CÈPES, POMMES GRENAILLES

TARTE TATIN

35 EUROS/DINER PAR PERSONNE
45 EUROS EN DEMI-PENSION/JOUR PAR PERSONNE





Formule confort

MARDI SOIR

SPAGHETTIS SAUCE CARBONARA, SALADE VERTE



CRÈME BRULÉE

MERCREDI SOIR

LASAGNES, SALADE VERTE



TIRAMISU

JEUDI SOIR

RACLETTE, CHARCUTERIE, POMMES DE TERRE, SALADE VERTE



SALADE DE FRUITS

35 EUROS/DINER PAR PERSONNE
45 EUROS EN DEMI-PENSION/JOUR PAR PERSONNE





Formule confort

VENDREDI SOIR

Souris d'agneau confite, gratin dauphinois

TARTE AU CITRON MERINGUÉE

EN FORMULE DEMI-PENSION PETITS-DÉJEUNERS INCLUS :

PAIN FRAIS, BEURRE, ASSORTIMENT DE CONFITURES, Jus de fruit, thé, café, lait





Formule élégance

SAMEDI SOIR

TARTIFLETTE ROYALE AU REBLOCHON ACCOMPAGNÉE DE CHARCUTERIE ET DE SALADE VERTE

TARTE AUX MYRTILLES

DIMANCHE SOIR

RAVIOLES DE LANGOUSTINES ET COULIS DE CRUSTACÉS

Souris d'Agneau confite

GRATIN DAUPHINDIS ET LÉGUMES

TARTE CITRON MERINGUÉE

LUNDI SOIR

FONDUE SAVOYARDE, POMMES DE TERRE, ET SALADE VERTE



TIRAMISU

42 EUROS/DINER PAR PERSONNE
55 EUROS EN DEMI-PENSION/JOUR PAR PERSONNE





Formule élégance

MARDI SOIR

QUICHE AUX 3 FROMAGES

SUPRÊME DE VOLAILLE, CRÈME DE CÈPES, GRATIN DE CROZETS

CRÈME BRULÉE

MERCREDI SOIR

RACLETTE, CHARCUTERIE, POMMES DE TERRE, SALADE VERTE

SALADE DE FRUITS

JEUDI SOIR

VELOUTÉ AUX MORILLES

POISSON SELON ARRIVAGE

FROMAGE BLANC AUX MYRTILLES

42 EUROS/DINER PAR PERSONNE
55 EUROS EN DEMI-PENSION/JOUR PAR PERSONNE





Formule élégance

VENDREDI SOIR

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, CRÈME DE CIBOULETTE



PAVÉ DE VEAU RÔTI SAUCE MORILLES
POMMES DE TERRE GRENAILLES ET LÉGUMES



TARTE TATIN

EN FORMULE DEMI-PENSION PETITS-DÉJEUNERS INCLUS :

PAIN FRAIS, CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, BEURRE,

ASSORTIMENT DE CONFITURES,

CORBEILLE DE FRUITS, JUS DE FRUIT, THÉ, CAFÉ, LAIT





Formule prestige

SAMEDI SOIR

TARTIFLETTE ROYALE AU REBLOCHON ACCOMPAGNÉE DE CHARCUTERIE ET DE SALADE VERTE

TARTE AUX MYRTILLES

DIMANCHE SOIR

RAVIOLES DE LANGOUSTINES ET COULIS DE CRUSTACÉS

SOURIS D'AGNEAU CONFITE GRATIN DAUPHINDIS

TARTE CITRON MERINGUÉE

LUNDI SOIR

FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES OU MORILLES, CHARCUTERIE,
POMMES DE TERRE, ET SALADE VERTE



TIRAMISH

55 EUROS/DINER PAR PERSONNE
72 EUROS EN DEMI-PENSION/JOUR PAR PERSONNE





Formule prestige

MARDI SOIR

FOIE GRAS MI CUIT MAISON ET BRIOCHE MAISON

CÔTE DE BŒUF SUR PIERRE CHAUDE Purée à la truffe et légumes croquants

CRÈME BRULÉE

MERCREDI SOIR

RACLETTE ROYALE, CHARCUTERIE

(ROSETTE, COPPA, JAMBON CRU, VIANDE DE GRISON, MAGRET DE CANARD FUMÉ),
POMMES DE TERRE, SALADE VERTE

SALADE DE FRUITS

JEUDI SOIR

SAINT JACQUES RÔTIES PURÉE DE POTIRON VANILLÉE

POISSON DU MARCHÉ, COULIS DE CRUSTACÉS ET SON RISOTTO TRUFFÉ

TARTE TATIN

55 EUROS/DINER PAR PERSONNE
72 EUROS EN DEMI-PENSION/JOUR PAR PERSONNE





Formule prestige

VENDREDI SOIR

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, CRÈME DE CIBOULETTE

PAVÉ DE VEAU RÔTI SAUCE MORILLES
POMMES DE TERRE GRENAILLES ET LÉGUMES

MOELLEUX CHOCOLAT, BOULE DE GLACE AU CARAMEL ET BEURRE SALÉ.

EN FORMULE DEMI-PENSION PETITS-DÉJEUNERS INCLUS :

PAIN FRAIS, CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, BEURRE,
ASSORTIMENT DE CONFITURES, CORBEILLE DE FRUITS, ŒUF,
CHARCUTERIE, JUS DE FRUIT, THÉ, CAFÉ, LAIT.



Service de cuisine



FORMULE CONFORT : VOS DINERS LIVRÉS AU CHALET POUR PASSER UNE SOIRÉE REPOSANTE ET CONVIVIALE.

♦ PRIX EN LIVRAISON AU CHALET :35€/JOUR PAR PERSONNE.

FORMULE CONFORT EN DEMI-PENSION: VOS DINERS ET VOS PETITS-DÉJEUNERS LIVRÉS AU CHALET. DE QUOI COMMENCER UNE BELLE JOURNÉE À LA MONTAGNE ET LA TERMINER EN FAMILLE AUTOUR D'UN REPAS CONVIVIAL.

PRIX EN LIVRAISON AU CHALET : 45€/JOUR PAR PERSONNE.

FORMULE ELÉGANCE: VOS DINERS LIVRÉS OU CUISINÉS AU CHALET. LE CHEF VOUS PROPOSE DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR TOUT AU LONG DE LA SEMAINE NOS SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE.

- ♦ PRIX EN LIVRAISON AU CHALET :42€/JOUR PAR PERSONNE.
- PRIX AVEC UN CUISINIER AU CHALET : 42€/JOUR PAR PERSONNE + 840€
 PAR SEMAINE.
- ◆ PRIX POUR UN CUISINIER AU CHALET AVEC LE SERVICE (SERVEUR OU SERVEUSE): 42€/JOUR PAR PERSONNE + 1680€ PAR SEMAINE.
 SI PLUS DE DE 10 ADULTES

FORMULE ELÉGANCE EN DEMI-PENSION: VOS DINERS ET VOS PETITS-DÉJEUNERS LIVRÉS ET CUISINÉS AU CHALET. DÉCOUVERTE DE NOS SPÉCIALITÉS DE MONTAGNE ET PETITS-DÉJEUNERS ÉQUILIBRÉS POUR UNE SEMAINE DE VACANCES RÉUSSIE.

- lack Prix en livraison au chalet : 55 $f \ell$ /jour par personne.
- ◆ PRIX AVEC UN CUISINIER AU CHALET: 55€/JOUR PAR PERSONNE + 840€ PAR SEMAINE.
- PRIX POUR UN CUISINIER AU CHALET AVEC LE SERVICE (SERVEUR OU SERVEUSE) : 55€/JOUR PAR PERSONNE + 1680€ PAR SEMAINE.

 SI PLUS DE 10 ADULTES



Service de cuisine



FORMULE PRESTIGE: L'ÉLÉGANCE, ET LE RAFFINEMENT TOUT AU LONG DE LA SEMAINE. VOTRE REPAS DU SOIR LIVRÉ OU CUISINÉ AU CHALET POUR QUE CHAQUE MOMENT SOIT UNIQUE.

- PRIX EN LIVRAISON AU CHALET :55€/JOUR PAR PERSONNE.
- PRIX AVEC UN CUISINIER AU CHALET :55€/JOUR PAR PERSONNE + 840€ PAR SEMAINE.
- ◆ PRIX POUR UN CUISINIER AU CHALET AVEC LE SERVICE (SERVEUR OU SERVEUSE): 55€/JOUR PAR PERSONNE + 1680€ PAR SEMAINE. SI PLUS DE 10 ADULTES

FORMULE PRESTIGE EN DEMI-PENSION : DIGNE D'UN SERVICE HÔTELIER HAUT DE GAMME. PETIT DÉJEUNER COMPLET ET FIN AINSI QU'UN REPAS DU SOIR RAFFINÉ POUR UNE SEMAINE DE VACANCES EXCEPTIONNELLE.

- PRIX EN LIVRAISON AU CHALET :72€/JOUR PAR PERSONNE.
- ◆ PRIX AVEC UN CUISINIER AU CHALET :72€/JOUR PAR PERSONNE +840€ PAR SEMAINE.
- ◆ PRIX POUR UN CUISINIER AU CHALET AVEC LE SERVICE (SERVEUR OU SERVEUSE): 72€/JOUR PAR PERSONNE + 1680€ PAR SEMAINE. SI PLUS DE 10 ADULTES

(Possibilité de menu enfant dans toutes les formules, 15€/jour par enfant jusqu'à 12 ans et 13,5€ pour le petit déjeuner)

Le mot du chef

LE RESTAURANT LA POMME DE PIN, INSTITUTION À L'ALPE D'HUEZ DEPUIS PLUS DE 20 ANS, MET UN POINT D'HONNEUR À TRAVAILLER DES PRODUITS FRAIS ET DU MOMENT.

AINSI, MON ÉQUIPES ET MOI-MÊME FERONS NOTRE MAXIMUM AFIN D'ÉVEILLER VOS SENS POUR PASSER UN MOMENT INOUBLIABLE.

LE CHEF: CHRISTOPHER RODRIGUES