

# Menu de Noël

COMMANDE 48H AVANT

Bocal de foie gras maison, confiture de figue et brioche



Suprême de volaille farcie aux morilles, petits légumes  
et gratin dauphinois



Bûche de Noël

**Repas de Noël au chalet:** Votre diner de noël livré au chalet pour passer une soirée reposante et conviviale en famille.

**Prix : 60€/pers (entrée, plat et dessert)**

**Repas de Noël au chalet avec un chef:** Votre diner de noël au chalet accompagné d'un chef aux petits soins pour vous.

**Prix : 60€ / pers (entrée, plat et dessert)**

**Prix du chef : 150€ la prestation**

Si plus de 10 adultes, cuisinier et service obligatoire  
au tarif de 300€ la prestation

*(Possibilité de menu enfant, 20€ par enfant jusqu'à 12 ans)  
+10€/personne si inclus dans la formule semaine*

# Menu de la Saint Silvestre

COMMANDE 72H AVANT

Amuses bouches



Bocal de foie gras maison, confiture de figue et brioche

OU

Ravioles de Langoustines et coulis de crustacés



Filet de Bœuf façon Rossini, petits légumes et purée de pommes de terre à la truffe

OU

Saint Jacques rôties, purée de potimarron vanillée, légumes frais



Trou normand au génépi



Assiette de fromages et salade



Dessert du jour de l'an

**Repas du jour de l'an au chalet :** Votre diner du jour de l'an livré au chalet pour passer une soirée reposante et conviviale en famille.

**Prix : 120€ / pers (entrée, plat et dessert)**

**Repas du jour de l'an au chalet avec un chef :** Votre diner du jour de l'an au chalet accompagné d'un chef aux petits soins pour vous.

**Prix : 120€ / pers (entrée, plat et dessert)**

**Prix du chef : 150€ la prestation**

+60€/personne si inclus dans formule semaine

Si plus de 10 adultes, cuisinier et service obligatoire au tarif de 300€ la prestation  
(Possibilité de menu enfant, 35€ par enfant jusqu'à 12 ans)