



WWW.le-banc-de-lours.com

Auberge d'altitude

à midi et sur réservation le soir

LE CHATELARD ROUTE DE NAVE

(2KMS DU VILLAGE)

38880 AUTRANS

TÉL. 04 76 95 75 70

Vous trouverez ci-après 2 séries de propositions de menus et tarifs tout compris « groupes ». Nos tarifs sont TTC : (9 pages)

La 1ere concerne le TUPI (accueil de groupe de 20p. mini à 35 pers.maxi) Tarif Forfaitaire 20 adultes. Le tarif enfants/ado s'appliquera à partir de 21 personnes.

La 2eme concerne le restaurant du Banc de l'Ours (accueil jusqu'à 80 pers.).

Votre choix devra se porter sur un seul menu pour l'ensemble du groupe. Nous gérons les exceptions alimentaires des convives individuellement lors de la réservation.

Nous proposons également des flambeaux (3€ l'unité), pour ceux qui le souhaitent, afin d'animer la descente en soirée.

Votre date :

Nombre de convives :

Conditions de réservation :

Le choix du menu devra être communiqué au Banc de l'Ours 8 jours avant la date de la prestation et le nombre définitif de convives au plus tard 48 heures avant. Le Banc de l'Ours ne pourra déduire de sa facturation les désistements des dernières 48 heures.

Nous demandons un versement de 20% afin de bloquer la réservation, qui ne sera encaissé qu'en cas d'annulation du client dans les 5 derniers jours précédents la prestation.

L'accueil en soirée se fait à partir de 19h30 et notre établissement ferme ses portes à 23H00. Pour le déjeuner nous servons à partir de midi et la salle doit être libérée vers 15h. Si vous désirez profiter des lieux plus tôt ou plus tard, merci de nous en informer afin que nous puissions vous proposer la prestation la plus adaptée.

Les conditions d'accueil restent les mêmes pour la restauration sous tipi.

Nous espérons que nos propositions vous conviendront et restons à votre disposition pour tout complément d'information et d'éventuelles modifications des menus.

Dans l'attente de votre retour,

Bien cordialement,

Eléonore et David PASQUALON

TIPI

La prestation Tipi comprend :

Privatisation du Tipi.

Mise en route du feu centrale d'ambiance, Accueil sur terrasse déneigée pour apéritif en extérieur si météo favorable, tables dressées avec vaisselle en bois (ou biodégradable), peaux et plaids. La suite du repas se déroule en autonomie.

Mise à disposition d'une enceinte : pensez à votre playlist !

Accès toilettes avec commodités.

Accueil :

Soirée de 19h30 à 23h00.

Déjeuner de 12h00 à 15h00

Si vous souhaitez rester plus tard (maxi 17h00) : sur devis

La consommation de bouteille apportée par le client n'est pas acceptée au TIPI. Merci de votre compréhension.

Tarif forfaitaire 20 adultes

Tarif enfant à partir de 20pers. avec boisson soda et jus de fruits :
moins de 10 ans 20€, « Ado » 25€

MENU « Tartiflette » 36 €/pers

APERITIF :

Vin chaud OU Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis) **choix à la réservation**
et boisson sans alcool
Olives et Bretzels

PLAT DE "RESISTANCE"

Tartiflette (Reblochon AOC) accompagnée de sa Salade verte et dés de tomates confites

DESSERT

Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise

Café ou tisane

Vin : 1/4 personnes (1 bouteille 75cl/pers) rouge, blanc ou Rosé
Chatillon en Diois, Vercors SUD

Le menu "MAXI MANO à MANO"
39 €/pers TTC

APERITIF :

Vin chaud OU Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis) **choix à la reservation**
et boisson sans alcool
Olives et Bretzels

*RACLETTE « MANO à MANO »

- > **2 fromages : bleu du Vercors AOC et la raclette traditionnelle**
- > Charcuterie (jambon cru, jambon blanc au torchon, caillette du Dauphiné, saucisson ...)
- > Pommes de terre
- > Salade verte

DESSERT

Crumble pomme, myrtille et framboise

Café ou tisane

Vin : 1/4 personnes (1 bouteille 75cl/pers) rouge et blanc
Chatillon en Diois, Vercors SUD

Le menu " Petit Tonnerre " : 39 €/pers
(1 appareil de table pour 4 pers)

APERITIF :

Vin chaud OU Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis) **choix à la reservation**
et boisson sans alcool
Olives et Bretzels

*Appareil de table avec poêlons « Petit Tonnerre »

- > Filet de poulet mariné thym citron, menthe fraîche et curcuma
- > Pommes de terre en robe des champs maison avec crème fouettée à la ciboulette
- > Salade verte d'accompagnement

DESSERT

Crumble pomme, myrtille et framboise

Café ou tisane

Vin : 1/4 personnes (1 bouteille 75cl/pers) rouge, blanc ou Rosé
Chatillon en Diois, Vercors SUD

Tarifs suppléments :

Pichet (vin de pays du Gard)

½ Litre :

8 €

1 litre :

14 €

Vin bouteille : 75cl

Chignin Bergeron : domaine Bertholier

33 €

Crozes-hermitage : Domaine Belle

37 €

Châtillon Rouge, blanc (BIO Domaine de Maupas, Vercors Sud) 23.50 €

Champagne : BRUT Charbaut et fils, Mareuil/Aÿ

48 €

Grolle

4€/Pers.

Digestif (génépi, chartreuse verte, poire)

4€ (5cl)

La consommation de bouteille apportée par le client n'est pas acceptée à l'auberge. Merci de votre compréhension.

RESTAURANT

BANC DE L'OURS

La consommation de bouteille apportée par le client n'est pas acceptée au à l'auberge. Merci de votre compréhension.

Le menu " MANO à MANO" (à volonté): 38 €/pers

**Le menu « RACLETTE TRADITIONNELLE » (à volonté) : 36 €/pers.
Charcuterie, fromage et pomme de terre à volonté**

APERITIF :

Vin chaud OU Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis) **choix à la reservation**
et boisson sans alcool
Olives et Bretzels

*RACLETTE TRADITIONNELLE

> **Fromage raclette traditionnel**

- > Charcuterie (jambon cru de Savoie, jambon blanc au torchon, caillette du Dauphine, saucisson ...)
- > Pommes de terre
- > Salade verte et dés de tomates confites

*RACLETTE « MANO à MANO »

- > **2 fromages : bleu du Vercors AOC et la raclette traditionnelle**
- > Charcuterie (jambon cru de Savoie, jambon blanc au torchon, caillette du Dauphine, saucisson ...)
- > Pommes de terre
- > Salade verte et dés de tomates confites

DESSERT

Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise avec glace vanille

Café ou tisane

Vin : pichet 1 litre / 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay ou rosé Grenache)
Vin de pays du Gard

Le menu " GRANDE OURSE " : 36 €/pers

Option « morilles » : 38 €/pers

APERITIF :

Vin chaud OU Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis) **choix à la reservation**
et boisson sans alcool
Olives et Bretzels

PLAT DE "RESISTANCE"

Poulet fermier aux cèpes et à la crème et son gratin dauphinois maison
Salade verte avec dés de tomates confites

DESSERT

Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise avec glace vanille

Café ou tisane

Vin : pichet 1 litre / 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay ou rosé Grenache)
Vin de pays du Gard

Le menu " Rustique " : 36 €/pers

APERITIF :

Vin chaud OU Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis) **choix à la reservation**
et boisson sans alcool
Olives et Bretzels

PLAT DE "RESISTANCE"

Cuisse de Canard confite et son gratin de Crozets aux cèpes et à la crème
Salade verte et dés de tomates confites

DESSERT

Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise avec glace vanille

Café ou tisane

Vin : pichet 1 litre / 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay ou rosé Grenache)
Vin de pays du Gard

MENU « MONTAGNARD » 30 €/pers
Option charcuterie 33€/pers

APERITIF :

Vin chaud OU Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis) **choix à la reservation**
et boisson sans alcool
Olives et Bretzels

PLAT DE "RESISTANCE"

Tartiflette accompagnée de sa Salade verte et dés de tomates confites
Option charcuterie : jambon cuit au torchon, caillette, saucisson pavé au poivre

DESSERT

Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise avec glace vanille

Café ou tisane

Vin : pichet 1 litre /4 personnes (rouge Merlot , blanc Chardonnay ou rosé Grenache)
Vin de pays du Gard

MENU « VERTACO » 30 €/pers
Option charcuterie 33€/pers

APERITIF :

Vin chaud OU Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis) **choix à la reservation**
et boisson sans alcool
Olives et Bretzels

PLAT DE "RESISTANCE"

Tarti « bleu » (fromage Vercors AOC) accompagnée de sa Salade verte et dés de
tomates confites
Option charcuterie : jambon cuit au torchon, caillette, saucisson pavé au poivre

DESSERT

Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise avec glace vanille

Café ou tisane

Vin : pichet 1 litre pour 4 personnes (rouge, blanc ou rosé)
Vin de pays du Gard

MENU « Savoyard » 39 €/pers
(Limité à 25 personnes maxi)

APERITIF :

Vin chaud OU Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis) **choix à la reservation**
et boisson sans alcool
Olives et Bretzels

PLAT DE "RESISTANCE"

Fondue Savoyarde accompagnée de sa Salade verte et dés de tomates confites et charcuterie (jambon cru de Savoie, jambon blanc au torchon, caillette du Dauphiné, saucisson ...)

DESSERT

Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise avec glace vanille

Café ou tisane

Vin : pichet 1 litre pour 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay ou rosé Grenache)
Vin de pays du Gard

MENU « DIOTS » 31 €/pers

APERITIF :

Vin chaud OU Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis) **choix à la reservation**
et boisson sans alcool
Olives et Bretzels

PLAT DE " RESISTANCE "

DIOT sauce au vin blanc et échalotes accompagné d'un gratin de Crozets et Salade verte et dés de tomates confites

DESSERT

Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise avec glace vanille

Café ou tisane

Vin : pichet 1 litre pour 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay ou rosé Grenache)
Vin de pays du Gard

Tarif « enfants » et « ados »

Ados (8-17 ans) : Retirer 4 € au tarif des menus proposés ci-dessus
Avec 1 boisson non alcoolisé en apéritif + 1 boisson au choix au repas
(EX : menu Vertaco 26 €)

Enfants (2-8 ans) : 20€ menu idem adultes
OU

Menu OURSON 12€ :

Mini Gratin de ravioles ou pomme de terre rondelle/ jambon ou mini tartiflette
+ 1 sirop + 1 glace

Option boisson au choix : 13€

***Option Vin en bouteille (75 cl pour 3 personnes):**

1) Châtillon en Diois, BIO Domaine de Maupas (Vercors rouge ou blanc),
5€ Supplément/pers.

2) Chignin Bergeron (Savoie blanc) ou Crozes Hermitage (Côtes du Rhône rouge) :
9€ Supplément/pers.

***Option « Grolle de l'amitié » réservée d'avance 3€/pers**

Tarifs suppléments :

Pichet (vin de pays du Gard)

½ Litre : 9 €

1 litre : 15 €

Vin bouteille : 75cl

Chignin Bergeron : domaine Bertholier 35 €

Crozes-hermitage : Domaine Belle 39 €

Châtillon Rouge, blanc (BIO Domaine de Maupas, Vercors Sud) 23.50 €

Champagne : BRUT Charbaut et fils, Mareuil/Aÿ 48 €

Grolle 4€/Pers.

Digestif (génépi, chartreuse verte, poire) 4€ (5cl)

La consommation de bouteille apportée par le client n'est pas acceptée à l'auberge. Merci de votre compréhension.

RECAPITULATIF MENUS ET TARIFS Banc de L'Ours tout compris

<i>MANO à MANO à volonté (raclette 2 fromages)</i>	<i>38€ TTC</i>
<i>RACLETTE à volonté</i>	<i>36€ TTC</i>
<i>GRANDE OURSE (Poulet Fermier, gt dauphinois)</i>	<i>36€ TTC</i>
<i>RUSTIQUE (canard confit, Crozets cèpes)</i>	<i>36€ TTC</i>
<i>VERTACO ou MONTAGNARD (tarti «bleu»/tartiflette)</i>	<i>30€ TTC</i>
<i>Avec option charcuterie</i>	<i>33€ TTC</i>
<i>SAVOYARD (fondue savoyarde et charcuterie)</i>	<i>39€ TTC</i>
<i>DIOT (diot en sauce et gratin de Crozets)</i>	<i>31€ TTC</i>
<i>MENU « ADO » (8/17 ans):4€ de moins que le menu adultes choisi</i>	
<i>MENU ENFANT (moins de 8 ans) 20€ (idem adultes) ou Ourson 12€</i>	
<i>TIPI (Minimum 20 adultes)</i>	
<i>Mano « Maxi »</i>	<i>39€ TTC</i>
<i>Petit tonnerre</i>	<i>36€ TTC</i>
<i>Tartiflette</i>	<i>36€ TTC</i>
<i>Menu -10ans 20€ Menu « ado » 25€</i>	