



**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 **une proposition de menu et tarifs tout compris**  
**« groupes » 2016/2017. Nos tarifs sont TTC : (9 pages)**

Elle 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.

**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 plaid. 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€

**Le menu "MAXI MANO à MANO"  
38 €/pers TTC**

## APERITIF :

Vin chaud OU Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis) choix à la réservation  
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 " : 38 €/pers  
(1 appareil de table pour 4 pers)**

APERITIF :

Rosito Maison et boisson sans alcool  
Bretzels, tomates cerise

**\*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

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

- 1) Châtillon en Diois, BIO Domaine de Maupas (Vercors rouge ou blanc),  
4€ 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 :

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.

### **RECAPITULATIF MENUS ET TARIFS Banc de L'Ours tout compris**

<b>MANO à MANO à volonté (raclette 2 fromages)</b>	<b>36€ TTC</b>
<b>RACLETTE à volonté</b>	<b>35€ TTC</b>
<b>GRANDE OURSE (Poulet Fermier, gt dauphinois)</b>	<b>35€ TTC</b>
<b>RUSTIQUE (canard confit, Crozets cèpes)</b>	<b>35€ TTC</b>
<b>VERTACO ou MONTAGNARD (tarti «bleu»/tartiflette)</b>	<b>27€ TTC</b>
<b>Avec option charcuterie .....</b>	<b>30€ TTC</b>
<b>SAVOYARD (fondue savoyarde et charcuterie)</b>	<b>35€ TTC</b>
<b>DIOT (diot en sauce et gratin de Crozets)</b>	<b>30€ TTC</b>
<b>MENU « ADO » (8/17 ans):4€ de moins que le menu adultes choisi</b>	
<b>MENU ENFANT (moins de 8 ans) 20€ (idem adultes) ou Ourson 12€</b>	

*TIPI (Minimum 20 adultes)*

*Mano « Maxi »*

*38€ TTC*

*Petit tonnerre*

*38€ TTC*