



**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**

Suite à votre contact, veuillez trouver ci-joint les menus et tarifs tout compris que nous proposons pour la soirée du réveillon du 31 décembre 2016. Le prix comprend également un flambeau pour le retour au village. Le Banc de l'Ours fermera ses portes ce soir-là à 1H00 du matin.

Le choix des menus se fait lors de la réservation.

**Conditions de réservation :**

Le nombre définitif de convives devra être communiqué au Banc de l'Ours au plus tard 1 semaine avant la prestation. 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 7 derniers jours qui précèdent la prestation.

Nous espérons que nos propositions vous conviendront et restons dans l'attente de connaître votre avis,

Cordialement,

Eléonore et David PASQUALON

MENUS REVEILLONS 2016

*Le menu " MONTAGNARD " : 60 Euros  
Pour 2 personnes minimum*

APERITIF :

1 apéritif au choix : Coupe de Champagne, Vin de fraise des bois ou noix, accompagné de tomates séchées, parmesan, toast de foie gras, pains spéciaux ...

RACLETTE " ROYALE" avec :

- > ses 3 fromages (Bleu Vercors AOC, raclette traditionnelle, raclette fumée)
- > sa charcuterie de montagne (viande des grisons, jambon cru, jambon cuit au torchon, saucisson charcutier...)
- > ses "patates",
- > sa "p'tite verte"

DESSERT

Pâtisserie maison OU Coupe glacée « casse les skis »

Café ou tisane

Anti Gel

Genépi, chartreuse ou poire 3cl

Le prix comprend également une bouteille de 75 cl de vin Chatillon en Diois AOP (rouge ou blanc) pour 3 personnes.  
Ou 50cl pour 2 personnes

*Le menu " GRANDE OURS " : 68 Euros*

APERITIF :

1 apéritif au choix : Coupe de Champagne, Vin de fraises des bois ou noix, accompagné de tomates séchées, parmesan, toast de foie gras, pains spéciaux ....

ENTREE

Cassolette de ravioles aux écrevisses

PLAT DE "RESISTANCE"

Poulet fermier aux morilles et à la crème fraîche et son gratin dauphinois maison

PLATEAU DE FROMAGES

DESSERT

Pâtisserie maison OU Coupe glacée « casse les skis »

Café ou tisane

Anti Gel

Genépi, chartreuse ou poire 3cl

Le prix comprend également une bouteille de 75 cl de vin Chatillon en Diois AOP (rouge ou blanc) pour 3 personnes.  
Ou 50cl pour 2 personnes

**MENU ENFANT (moins de 12 ans) : 20 Euros**

(Ce choix est possible uniquement si certains adultes ont choisi ce plat.)

Raclette de Savoie avec charcuteries, pomme de terre

2 boules de glaces aux choix

1 boisson au choix

OU

Gratin dauphinois maison et poulet fermier à la crème

2 boules de glaces au choix

1 boisson au choix

**MENU ADO (12 ans/18 ans) : 45 Euros**

Menu « Montagnard » ou menu « Grande Ourse » avec boissons sans alcool au choix pour l'apéritif et le repas (2x33cl)

## Tarifs suppléments :

Pichet (vin de pays du Gard)

½ Litre :

8 €

1 litre :

14 €

Vin bouteille : 75cl

Chignin Bergeron : domaine Bertholier

30 €

Crozes-hermitage : Domaine Belle

35 €

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.

# TIPI

La prestation Tipi comprend :

Mise en route du feu centrale d'ambiance, 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 20h30 à 1h00.

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

Tarif enfant moins de 12 ans 20€, « Ado » 35€  
avec boisson au choix

**Le menu "MAXI MANO à MANO"  
55 €/pers TTC.**

## APERITIF :

Accueil Champagne (1 coupe/pers)

Soda, jus de fruits

Accompagné de tomates séchées, parmesan, toast de foie gras, pains spéciaux ...

## \*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

## Antigel : shooter de génépi

VIN : une bouteille de 75 cl de vin Chatillon en Diois AOP

(Rouge ou blanc) pour 3 personnes.

Suppléments boissons: Idem auberge