

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**
SIRET 439 940 198 00013
N° TVA intra communautaire FR0043 99 40 198

DEJEUNER

Vous trouverez ci-après **notre proposition de menus et tarifs tout compris « groupes » 2026-27 au DEJEUNER au restaurant d'alpages. Nos tarifs sont TTC** (-10% sur le tarif public)

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.

Conditions de réservation :

Le choix du menu devra être communiqué au Banc de l'Ours au plus tard 10 jours avant la date de la prestation et le nombre définitif de convives au plus tard 72 heures avant. Le Banc de l'Ours ne pourra déduire de sa facturation les désistements des dernières 72 heures.

Nous demandons un versement de 35% afin de bloquer la réservation, qui ne sera encaissé qu'en cas d'annulation du client dans les 10 derniers jours précédents la prestation.

Le solde devra être réglé 48h00 avant la prestation. par Virement ou sur place /CB.

L'accueil au déjeuner se fait à partir de 12h00 et notre établissement ferme ses portes à 15H00.

Départ tardif à 16h00 sur devis.(125€ HT par heure supplémentaire)

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

RESTAURANT BANC DE L'OURS



Menus Groupe à l'Auberge,

Déjeuner

Apéritif, Plat, Dessert, Café/Tisane, Vin, Antigel ;

La consommation de bouteille apportée par le client n'est pas acceptée.

Merci de votre compréhension. (

1 seul menu pour l'ensemble du groupe sauf exception alimentaire annoncé 72h avant la prestation

- **Option Vege ou sans porc : butternut farci aux champignons**

***Grande Ourse* : *50€/pers (45.19€ HT)* :**

APERITIF :

Marmite de vin chaud OU VIN Blanc et Kirs variés (châtaigne, violette et cassis) (choix à la réservation)
et boisson sans alcool
Olives et Bretzels

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

DESSERT : **crumble maison** aux fruits de saison

CAFE ou Tisane
Antigel (shooter digestif avec ous sans alcool)avant la balade digestive dans les bois!

Vin : pichet 1 litre pour 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay) **ou boisson sans alcool**

RACLETTE « MANO à MANO » : 53€/pers (47.92€ HT) :
Option Vege ou sans porc Possible : butternut farci aux champignons

APERITIF :

Marmite de vin chaud OU VIN Blanc et Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis) (choix à la réservation)
et boisson sans alcool
Olives et Bretzels

>RACLETTE

› 2 fromages : bleu du Vercors AOC et la raclette traditionnelle (250g/p)
› Charcuteries (200g/p) (jambon Sarrano, jambon cuit à la truffe d'été, Diot de Savoie, Rosette)
› Pommes de terre
› Salade verte et dés de tomates confites

- Supplément fromage ou charcuteries (200g) à la demande : 8€
- Supplément fromage **et** charcuteries (200gx2) à la demande : 12€

DESSERT : **crumble maison** aux fruits de saison

CAFE ou Tisane

Antigel (shooter digestif avec ous sans alcool)avant la balade digestive dans les bois!

Vin : pichet 1 litre pour 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay) **ou boisson sans alcool**

VERTACO : 43€/pers (38.83€ HT)

APERITIF :

Marmite de vin chaud OU VIN Blanc et Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis) (choix à la réservation)
et boisson sans alcool + Olives et Bretzels

>Tarti « bleu » (fromage Vercors AOC) accompagnée de sa Salade verte et dés de tomates confites

DESSERT : **crumble maison** aux fruits de saison

CAFE ou Tisane

Antigel (shooter digestif avec ous sans alcool)avant la balade digestive dans les bois!

Vin : pichet 1 litre pour 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay) **ou boisson sans alcool**

***FONDUE Savoyarde* : 53€/pers (47.92€ HT)**

limité à 22 personnes maxi

APERITIF :

Marmite de vin chaud OU VIN Blanc et Kirs variés (châtaigne, violette ou cassis)
(choix à la réservation)
et boisson sans alcool
Olives et Bretzels

>FONDUE Savoyarde accompagnée de sa Salade verte et dés de tomates confites et ***charcuteries*** *d'accompagnement*

DESSERT : **crumble maison** aux fruits de saison

CAFE ou Tisane

Antigel (shooter digestif avec ous sans alcool)avant la balade digestive dans les bois!

Vin : pichet 1 litre pour 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay) **ou boisson sans alcool**

TARIFS -16 ans) : 37€ (Idem menus adultes)
Avec 1 boisson non alcoolisé en apéritif + 1 boisson au choix au repas

*Option Vin en bouteille (75 cl pour 3 personnes):
1) Châtillon en Diois, (Vercors SUD rouge ou blanc),
6€ TTC Supplément/pers.
2) Chignin Bergeron (Savoie blanc) ou Crozes Hermitage (Côtes du Rhône rouge) :
10€ TTC Supplément/pers.

*Option « Grolle de l'amitié » réservée d'avance 5€/pers TTC

Tarifs suppléments :

Pichet (vin de pays du Gard)
½ Litre : 11 €
1litre : 18 €
Vin bouteille : 75cl
Chignin Bergeron : domaine Bouvet 48 €
Crozes-hermitage : Domaine Meysonnier Chapoutier Bio 45 €
Châtillon (Vercors Sud) Rouge 32€, blanc 32 €
Champagne : BRUT Charbaut et fils, Mareuil/Aÿ 49 €
Grolle 6€/Pers.
Digestif (génépi, chartreuse verte, poire, limoncello) 5€ (3cl)

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

RECAPITULATIF MENUS ET TARIFS SOIREE Banc de L'Ours tout compris

MANO à MANO (raclette 2 fromages) …….	*53€ TTC*	*47.92€ HT*
GRANDE OURSE (Poulet Fermier Morilles gt dauphinois)	*50€ TTC*	*45.19€ HT*
VERTACO (tarti «bleu») ……	*43€ TTC*	*38.83€ HT*
SAVOYARD (fondue savoyarde et charcuterie)	*.53€ TTC*	*..47.92 HT*

MENU -16 ans : 37€ (idem adultes)