



DINER IGLOOM Hiver 2026– Espace Privatisé

Vous trouverez ci-après notre proposition du menu en tout compris pour notre Igloom au DINER . Nos tarifs sont TTC

Notre Igloom (accueil de groupe de 20p. mini à 45 pers.maxi)

Tarif Forfaitaire 20 adultes. Le tarif enfants/ado s'appliquera à partir de 21 personnes.

Nous gérons les exceptions alimentaires des convives individuellement lors de la réservation.

Un flambeau/ personne, allumé par nos soins, est également offert afin d'animer la descente en soirée.

Conditions de réservation :

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 pour un paiement /Virement ou sur place / CB.

L'accueil en soirée se fait à partir de 19h00 et notre établissement ferme ses portes à 22h00.

Option départ tardif 23h00 maxi : sur devis (125€ HT)

Nous espérons que notre proposition 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

Iglôm SOIREE



Hiver 2026

La prestation Igloom comprend :

Privatisation de L'Igloom.

Mise en route du feu d'ambiance dans la cheminée,

Accueil sur terrasse pour apéritif en extérieur si météo favorable, tables dressées, peaux et plaid.

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

Accès toilettes avec commodités.

Accueil :

Soirée de 19h00 à 22h00.

Déjeuner de 12h00 à 15h00

La consommation de bouteille apportée par le client n'est pas acceptée. 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 30€, « Ado » 40€

Tarifs suppléments :

Vin bouteille : 75cl

Chignin Bergeron : domaine Queynard 43 €

Crozes-hermitage : Domaine Meysonnier Bio Chapoutier 45 €

Châtillon en diois (Vercors Sud) Blanc 26 € Rouge 29€

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

Digestif (génépi, chartreuse verte, poire) 6€ (3cl)

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

Merci de votre compréhension.

L'IGLOOM, Soirée:

Apéritif, Plat, Dessert, Café/Tisane, Vin ou Boisson sans alcool, Antigél (shooter avec ou sans alcool), 1 flambeau/4 personnes

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

APERITIF :

Champagne, Marmite de vin chaud et bière locale
et boisson sans alcool
Grignotages d'apéro

PLAT DE "RESISTANCE"

Option Vege Possible : butternut farci aux champignons

60€/pers (54.16 HT): Grande Ourse Igloom

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

DESSERT

Crumble au fruit de saison

Café ou tisane

Antigél (shooter avec ou sans alcool au choix avant la balade digestive dans les bois au flambeau !

**Vin : 1/4 personnes (1 bouteille 75cl/3 pers) rouge et blanc
(Des lyres de Pinot noir ou Chardonnay Domaine Simonnet
-IGP Coteau de l'Auxois) ou 1 boisson sans alcool**