

DINER IGLOOM Hiver 2027– Espace Privatisé

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

Notre Iglom (accueil de groupe de 20p. mini à 45 pers.maxi)
Tarif Forfaitaire 20 adultes. Le tarif < - 16 ans s'appliquera à partir de 21 personnes.
Nous gérons les exceptions alimentaires des convives individuellement lors de la réservation.
Un flambeau/ 4 personnes, 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 restons à votre disposition pour tout complément d'information !
Dans l'attente de votre retour,

Bien cordialement,

Eléonore et David PASQUALON

Iglôm SOIREE



Hiver 2027

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 plaids.
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 -16 ans à partir de 20pers. avec boisson soda et jus de fruits : 40€/p

Tarifs suppléments :

Vin bouteille : 75cl
Chignin Bergeron : domaine Queynard 43 €
Crozes-hermitage : Domaine Meysonnier Bio Chapoutier 45 €
Châtillon en diois (Vercors Sud) Blanc 32 € Rouge 32€
Champagne : BRUT Charbaut et fils, Mareuil/Aÿ 48 € .
Digestif (génépi, chartreuse verte, poire) 5€ (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, Antigel (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 :

Marmite de vin, vin Blanc et bière locale
et boisson sans alcool
Bretzels

PLAT DE "RESISTANCE"

- ***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
Option Vege Possible : butternut farci aux champignons (à la réservation)

- **55€/pers (49.62 HT) Tarti « bleu »** (fromage Vercors AOC) accompagnée de sa Salade verte et dés de tomates confites

Option végé ou Hallal : sans lardons

- ***65€/pers (58.71€HT): RACLETTE « MANO à MANO »***

Option Vege ou sans porc Possible : butternut farci aux champignons à réserver d'avance

› 2 fromages : bleu du Vercors AOC et la raclette traditionnelle (250g/p)
› Charcuteries (200g/p) (jambon Serrano, 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 MAISON

Crumble au fruit de saison

Café ou Tisane

Antigel (shooter digestif 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