



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

Vous trouverez ci-après **2 séries de propositions de menus et tarifs tout compris**
« groupes » **2023-24 au DEJEUNER**. Nos tarifs sont TTC : (6 pages suivantes)

La 1ere concerne notre Iglom (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.

La 2eme concerne 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. Virement ou CB.

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

Au-delà de 15h00 sur devis.(125€ HT par heure supplémentaire)

Les conditions d'accueil restent les mêmes pour la restauration sous Igloom.

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

Iglôm Déjeuner



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. 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 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 20€, « Ado » 35€

Tarifs suppléments :

Vin bouteille : 75cl

Chignin Bergeron : domaine Queynard 43 €

Crozes-hermitage : Domaine Meysonnier Bio Chapoutier 45 €

Châtillon (BIO Domaine de Maupas, Vercors Sud) Blanc 25 € 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, DEJEUNER:

Apéritif, Plat, Dessert, Café/Tisane, Vin, Antigél

1 flambeau pour 4 personnes

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

APERITIF :

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

PLAT DE "RESISTANCE"

(1 seule pour l'ensemble du groupe sauf exception alimentaire)

Option Vege ou sans porc Possible : butternut farci aux champignons

42€/pers (37.91€ HT) : Croziflette

Diot en rondelle dans un gratin de Crozets accompagnée de sa Salade verte et dés de tomates confites

47€/pers (42.45€ HT): Grande Ourse Igloom

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

45€/pers (40.63€ HT): RACLETTE « Rustique »

- > Plat de pomme de terre et fromage à raclette fondu
- > Charcuterie (jambon cru, jambon blanc au torchon, caillette du Dauphiné, saucisson ...)
- > Salade verte

➤ **OPTION GOURMANDE avec appareil et à volonté 50€TTC (45.18€HT)**

DESSERT

Crumble pomme, myrtille et framboise

Café ou tisane

Antigel avant la balade digestive dans les bois !

Vin : 1/4 personnes (1 bouteille 75cl/3 pers) rouge et blanc
Chatillon en Diois, Vercors SUD

RESTAURANT BANC DE L'OURS



Menus Groupe à l'Auberge, Déjeuner

Apéritif, Plat, Dessert, Café/Tisane, Vin, Antigel ; 1 flambeau /4p
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 : 45€/pers (40.63€ 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 Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise

CAFE ou Tisane

Antigel avant la balade digestive dans les bois !

Vin : pichet 1 litre pour 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay)

RACLETTE « MANO à MANO » : 45€/pers (40.63€ HT) :

à volonté (servi à l'intérieur uniquement)

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

> Charcuterie (Speck, jambon cuit au torchon, Diot en rondelle, saucisson)

> Pommes de terre

> Salade verte et dés de tomates confites

DESSERT Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise

CAFE ou Tisane

Antigel avant la balade digestive dans les bois !

Vin : pichet 1 litre pour 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay)

VERTACO : 40€/pers (36.09€ 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 *Et petites charcuteries*

DESSERT Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise

CAFE ou Tisane

Antigel avant la balade digestive dans les bois !

Vin : pichet 1 litre pour 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay)

FONDUE Savoyarde : 48€/pers (43.36€ 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 charcuterie (Speck, jambon cuit au torchon, Diot en rondelle)

DESSERT Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise

CAFE ou Tisane

Antigel avant la balade digestive dans les bois!

Vin : pichet 1 litre pour 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay)

Croziflette : 40€/pers (36.09€ 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

➤ **CROZIFLETTE** : Diot en rondelle dans un gratin de Crozets et Salade verte et dés de tomates confites

DESSERT Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise

CAFE ou Tisane

Antigel avant la balade digestive dans les bois !

Vin : pichet 1 litre pour 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay)

TARIFS « enfants » et « ados »

Ados (10-17 ans) : 35€ Idem menus adultes (

Avec 1 boisson non alcoolisé en apéritif + 1 boisson au choix au repas

Enfants (3-10 ans) : 20€ Menu Idem Adulte

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

1) Châtillon en Diois, BIO Domaine de Maupas (Vercors rouge ou blanc),

6€ Supplément/pers.

2) Chignin Bergeron (Savoie blanc) ou Crozes Hermitage (Côtes du Rhône rouge) :

10€ Supplément/pers.

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

Tarifs suppléments :

Pichet (vin de pays du Gard)

½ Litre : 10 €

1litre : 16 €

Vin bouteille : 75cl

Chignin Bergeron : domaine Queynard 48 €

Crozes-hermitage : Domaine Meysonnier Chapoutier Bio 45 €

Châtillon (BIO Domaine de Maupas, Vercors Sud) Rouge 29€, blanc 25 €

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

Grolle 6€/Pers.

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.

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

<i>MANO à MANO à volonté (raclette 2 fromages)</i>	<i>45€ TTC</i>	<i>40.63€ HT</i>
<i>GRANDE OURSE (Poulet Fermier, cèpes gt dauphinois)</i>	<i>45€ TTC</i>	<i>40.63€ HT</i>
<i>VERTACO (tarti «bleu»)</i>	<i>40€ TTC</i>	<i>36.09€ HT</i>
<i>Avec charcuteries</i>		
<i>SAVOYARD (fondue savoyarde et charcuterie)</i>	<i>.. .48€ TTC</i>	<i>43.36 HT</i>
<i>CROZIFLETTE au diot</i>	<i>40€ TTC</i>	<i>36.09€ HT</i>
<i>MENU « ADO » (10/17 ans) : 35€ (idem adultes)</i>		
<i>MENU ENFANT (moins de 10 ans) 20€ (idem adultes)</i>		
<i>Igloom (Minimum 20 adultes)</i>		
<i>Mano « Rustique » Igloom</i>	<i>.45€ TTC</i>	<i>40.63€ HT</i>
<i>Option Raclette Gourmande avec appareil et à volonté:</i>	<i>50€ TTC</i>	<i>.....45.18€HT</i>
<i>Grande Ourse Igloom</i>	<i>.....47€ TTC</i>	<i>.....42.45€ HT</i>
<i>Croziflette Igloom</i>	<i>..... 42€ TTC</i>	<i>.....37.91 HT</i>
<i>Menu -10ans 20€ TTC</i>		
<i>Menu « ado » 35€ TTC</i>		