



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

DINER

Vous trouverez ci-après **2 séries de propositions de menus et tarifs tout compris**
« groupes » 2024-25 au DINER. 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.

Nous proposons également des flambeaux (4€ l'unité), pour ceux qui le souhaitent, afin d'animer la descente en soirée.

Conditions de réservation :

Le choix du menu devra être communiqué au Banc de l'Ours au plus tard 15 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 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)

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 SOIREE



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 enfant à partir de 20pers. avec boisson soda et jus de fruits : moins de 10 ans 25€, « Ado » 39€

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 :

Marmite de vin chaud OU VIN Blanc et Kirs variés (châtaigne, violette ou 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

54€/pers (48.83 HT): Grande Ourse Igloom

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

52€/pers (47.01€ HT): RACLETTE « au four » sans appareil

- > Plat de pomme de terre et fromage à raclette fondu
- > Charcuterie (jambon cru, jambon blanc au torchon, diot, coppa)
- > Salade verte

➤ **OPTION GOURMANDE avec appareil et à volonté 57€TTC (51.82€HT)**

DESSERT

Crumble pomme et fruit rouge

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

Chatillon en Diois, Vercors SUD ou 1 boisson sans alcool

RESTAURANT BANC DE L'OURS



Menus Groupe à l'Auberge, SOIREE

Apéritif, Plat, Dessert, Café/Tisane, Vin, Antigel (shooter avec ou sans alcool au choix) ; 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 : 52€/pers (47.02€ 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

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 et fruits rouges

CAFE ou Tisane

Antigel avant la balade digestive dans les bois au flambeau !

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

RACLETTE « MANO à MANO » : 52€/pers (47.02€ HT) :

à volonté

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 (jambon cru, jambon cuit au torchon, Diot, coppa)

> Pommes de terre

> Salade verte et dés de tomates confites

DESSERT Yeti maison : **crumble** pomme et fruits rouge

CAFE ou Tisane

Antigel avant la balade digestive dans les bois au flambeau !

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

VERTACO : 45€/pers (40.65€ 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 ses charcuteries : jambon cuit au torchon, Diot, Coppa

DESSERT Yeti maison : **crumble** pomme et fruit des bois

CAFE ou Tisane

Antigel avant la balade digestive dans les bois au flambeau !

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

FONDUE Savoyarde Maison : 55€/pers (50.32€ 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 (coppa, jambon cuit au torchon, Diot)

DESSERT Yeti maison : **crumble** pomme et fruits rouges

CAFE ou Tisane

Antigel avant la balade digestive dans les bois au flambeau !

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

TARIFS « enfants » et « ados »

Ados (10-17 ans) : 39€ Idem menus adultes (

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

Enfants (3-10 ans) : 25€ Menu Idem Adulte

***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 : 17 €

Vin bouteille : 75cl

Chignin Bergeron : domaine Bouvet 48 €

Crozes-hermitage : Domaine Meysonnier Chapoutier Bio 45 €

Châtillon (Vercors Sud) Rouge 29€, blanc 26 €

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

Grolle 6€/Pers.

Digestif (génépi, chartreuse verte, poire, limoncello) 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 SOIREE Banc de L'Ours tout compris

MANO à MANO à volonté (raclette 2 fromages) 52€ TTC 47.02€ HT

GRANDE OURSE (Poulet Fermier, cèpes gt dauphinois) 52€ TTC 47.02€ HT

VERTACO (tarti «bleu»)45€ TTC 40.65€ HT

Avec charcuteries

SAVOYARD (fondue savoyarde et charcuterie) .. .55€ TTC 50.82 HT

MENU « ADO » (10/17 ans) : 39€ (idem adultes)

MENU ENFANT (moins de 10 ans) 25€ (idem adultes)

Igloom (Minimum 20 adultes)

Mano « au four » Igloom52€ TTC 47.01€ HT

OPTION GOURMANDE avec appareil et à volonté 57€TTC (51.82€HT)

Grande Ourse Igloom54€ TTC48.83€ HT

Menu -10ans 25€ TTC

Menu « ado » 39€ TTC