



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 » pour le 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 15 jours avant la date de la prestation et le nombre définitif de convives au plus tard 48 heures avant. Le Banc de l'Ours ne pourra déduire de sa facturation les désistements des dernières 48 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 8 derniers jours précédents la prestation.

Le solde devra être réglé 48h00 avant la prestation. Virement ou CB.

Pour le déjeuner nous servons à partir de midi et la salle doit être libérée vers 15h. Si vous désirez profiter des lieux plus tôt ou plus tard, merci de nous en informer afin que nous puissions vous proposer la prestation la plus adaptée.

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

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 DEJEUNER

La prestation Iglôm comprend :

Privatisation de L'Iglôm.

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

Accueil sur terrasse pour apéritif en extérieur si météo favorable, tables dressées avec vaisselle en bois (et/ou biodégradable), 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

Si vous souhaitez rester plus tard (maxi 17h00) : sur devis

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 :

Pichet (vin de pays du Gard)

Vin bouteille : 75cl

Chignin Bergeron : Queynard 43 €

Crozes-hermitage : 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'IGLÔM, Déjeuner:

Apéritif, Plat, Dessert, Café/Tisane, Vin

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

APERITIF :

Marmite de vin chaud OU 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)

41€/pers (36.96€ HT) : Tartiflette (Reblochon AOC) accompagnée de sa Salade verte et dés de tomates confites

47€/pers (42.42€ HT) : Grande Ourse Iglôm

Poulet fermier aux cèpes et à la crème et son gratin dauphinois maison accompagnée de tomates et aubergine à l'huile d'olive
Salade verte avec dés de tomates confites

45€/pers (40.60€ HT) : RACLETTE « MANO à MANO »

- > 2 fromages : bleu du Vercors AOC et la raclette traditionnelle
- > Charcuterie (jambon cru, jambon blanc au torchon, caillette du Dauphiné, saucisson ...)
- > Pommes de terre
- > Salade verte

DESSERT

Crumble pomme, myrtille et framboise

Café ou tisane

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

RESTAURANT BANC DE L'OURS

Menus Groupe à l'Auberge, DEJEUNER :

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

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

APERITIF :

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

PLAT DE "RESISTANCE"

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

43€/pers (38.83€ HT): **RACLETTE « MANO à MANO »** à volonté (servi à l'intérieur uniquement)

- > 2 fromages : bleu du Vercors AOC et la raclette traditionnelle
- > Charcuterie (jambon cru de Savoie, jambon blanc au torchon, caillette du Dauphine, saucisson ...)
- > Pommes de terre
- > Salade verte et dés de tomates confites

45€/pers (40.65€ HT): **Grande Ourse** ; option Morilles 47€/pax

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

45€/pers (40.65HT) : **Rustique**

Cuisse de Canard confite et son gratin de Crozets aux cèpes et à la crème
Salade verte et dés de tomates confites

40€/pers (36.10€ HT): **Montagnard** (charcuteries proposées en grignotage apéro !)

Tartiflette accompagnée de sa Salade verte et dés de tomates confites

Et ses charcuteries : jambon cuit au torchon, caillette, saucisson pavé au poivre

40€/pers (36.10€ HT) : **Vertaco** (charcuteries proposées en grignotage apéro !)

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

Et ses charcuteries : jambon cuit au torchon, caillette, saucisson pavé au poivre

40€/pers (36.10€ HT): **Diots**

DIOT sauce au vin blanc et échalotes accompagné d'un gratin de Crozets et Salade verte et dés de tomates confites

DESSERT

Yeti maison : crumble pomme, myrtille et framboise avec glace vanille

CAFE ou Tisane

Vin : pichet 1 litre pour 4 personnes (rouge Merlot, blanc Chardonnay ou rosé Grenache)
Vin de pays du Gard

Tarifs « enfants » et « ados »

Ados (8-17 ans) : Retirer 4 € au tarif des menus proposés ci-dessus

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

(EX : menu Vertaco 36 € au lieu de 40€)

Enfants (2-8 ans) : 20€ Menu Idem Adulte

OU

Menu OURSON 14€ :

Mini Gratin de ravioles ou pomme de terre rondelle/ jambon ou mini tartiflette

+ 1 glace ou pompote ou faisselle

Boisson au choix

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

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

5€ Supplément/pers.

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

9€ 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 43 €

Crozes-hermitage : Domaine Meyssonier Chapoutier Bio 45 €

Châtillon (BIO Domaine de Maupas, Vercors Sud) Blanc 25 € rouge 29€

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 DEJEUNER ET TARIFS Banc de L'Ours tout compris

MANO à MANO à volonté (raclette 2 fromages) 43€ TTC 38.83€ HT

GRANDE OURSE (Poulet Fermier, cèpes gt dauphinois) 45€ TTC 40.65€ HT

RUSTIQUE (canard confit, Crozets cèpes) 45€ TTC 40.65 €HT

VERTACO ou MONTAGNARD (tarti «bleu»/tartiflette) 40€ TTC 36.10€ HT

Avec charcuteries

DIOT (diot en sauce et gratin de Crozets) 40€ TTC 36.10€ HT

MENU « ADO » (8/17 ans):4€ de moins que le menu adultes choisi

MENU ENFANT (moins de 8 ans) 20€ (idem adultes) ou Ourson 14€

Iglom (Minimum 20 adultes)

Mano « Maxi » Iglom 45€ TTC 40.60€ HT

Grande Ourse Iglom 47€ TTC 42.44€ HT

Tartiflette Iglom 41€ TTC 36.96€ HT

Menu -10 ans 20€ Menu « ado » 35€ TTC