



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 notre proposition de menus et tarifs tout compris « groupes » au DINER à l'auberge. Nos tarifs sont TTC : (6 pages suivantes)

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 (3€ 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 10 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.

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

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

RESTAURANT BANC DE L'OURS

Menus Groupe à l'Auberge, SOIREE

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 :

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 (38.78€ 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 Dauphiné, saucisson ...)
- > Pommes de terre
- > Salade verte et dés de tomates confites

45€/pers (40.60€ HT) : Grande Ourse ; option Morilles 48€/pax

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

45€/pers (40.60€ HT) : Rustique

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

38€/pers (31.21€ 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

38€/pers (31.21€ 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

48€/pers (43.33€ HT) : Savoyard ; limité à 25 pax

Fondue Savoyarde accompagnée de sa Salade verte et dés de tomates confites et charcuterie (jambon cru de Savoie, jambon blanc au torchon, caillette du Dauphiné, saucisson ...)

38€/pers (31.21€ 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

Antigel avant la balade digestive dans les bois !

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 32 € au lieu de 36€)

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 4€/pers**

Tarifs suppléments :

Pichet (vin de pays du Gard)

½ Litre : 9 €

1litre : 15 €

Vin bouteille : 75cl

Chignin Bergeron : domaine Bertholier 42 €

Crozes-hermitage : Domaine Belle 42 €

Châtillon Rouge, blanc (BIO Domaine de Maupas, Vercors Sud) 23.50 €

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

Grolle 4€/Pers.

Digestif (génépi, chartreuse verte, poire) 4€ (5cl)

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) 43€ TTC 38.78€ HT

GRANDE OURSE (Poulet Fermier, cèpes gt dauphinois) 45€ TTC 40.60€ HT

RUSTIQUE (canard confit, Crozets cèpes) 45€ TTC 40.60 €HT

VERTACO ou MONTAGNARD (tarti «bleu»/tartiflette) 38€ TTC 34.24€ HT

Avec charcuteries

SAVOYARD (fondue savoyarde et charcuterie) 48€ TTC 43.33€ HT

DIOT (diot en sauce et gratin de Crozets) 38€ TTC 34.24€ 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 40.57€ HT

Grande Ourse Iglom 48€ TTC 43.29€ HT

Tartiflette Iglom 40€ TTC 36.02€ HT

Menu -10ans 20€ Menu « ado » 35€ TTC