



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)

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 (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.

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.

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, 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 :

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)

**40€/pers (36.05€ 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

**40€/pers (36.05€ HT): Grande Ourse ; option Morilles 43€/pax**

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

**40€/pers (36.05€ HT) : Rustique**

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

**35€/pers (31.51€ 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

**35€/pers (31.51€ 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

**35€/pers (31.51€ 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 31 € au lieu de 35€)**

**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 DEJEUNER ET TARIFS Banc de L'Ours tout compris**

**MANO à MANO à volonté (raclette 2 fromages) 40€ TTC 36.05€ HT**

**GRANDE OURSE (Poulet Fermier, cèpes gt dauphinois) 40€ TTC 36.05€ HT**

**RUSTIQUE (canard confit, Crozets cèpes) 40€ TTC 36.05 €HT**

**VERTACO ou MONTAGNARD (tarti «bleu»/tartiflette) 35€ TTC 31.51€ HT**

*Avec charcuteries*

**DIOT (diot en sauce et gratin de Crozets) 35€ TTC 31.51€ 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 42€ TTC 37.84€ HT**

**Grande Ourse Iglom 42€ TTC 37.84€ HT**

**Tartiflette Iglom 38€ TTC 34.39€ HT**

**Menu -10ans 20€ Menu « ado » 35€ TTC**