

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 AUBERGE D'ALPAGE

Vous trouverez ci-après **notre propositions de menus et tarifs tout compris « groupes » 2026-27 au DINER. Nos tarifs sont TTC :** (6 pages suivantes)
(-10% sur le tarif public)

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 inclus dans nos formules des flambeaux (1 pour 4 personnes), afin d'animer la descente en soirée. (pour flambeaux supplémentaire : 4€/unité TTC)

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)
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 formule tout compris

>Apéritif d'accueil sur terrasse déneigée avec photophore

Plat, Dessert, Café/Tisane, Vin ou boissons sans alcool,

Antigel (shooter avec ou sans alcool au choix) ;

>1 flambeau /4p (allumés par nos soins pour un retour illuminé)

***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* : *53€/pers (47.92€ 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 : **crumble maison** aux fruits de saison

CAFE ou Tisane

Antigel (digestif en shooter avec ou sans alcool) 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 » : 55€/pers (49.74€ HT) :
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 (250g/p)
› Charcuterie (200g/p) jambon Serrano, jambon cuit truffe d'été, Diot de Savoie, rosette
› Pommes de terre
› Salade verte et dés de tomates confites

- Supplément fromage ou charcuteries (200g) à la demande : 8€
- Supplément fromage **et** charcuteries (200gx2) à la demande : 12€

DESSERT : **crumble maison** aux fruits de saison

CAFE ou Tisane
Antigel (digestif en shooter avec ou sans alcool) 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

DESSERT : **crumble maison** au fruit de saison

CAFE ou Tisane
Antigel (digestif en shooter avec ou sans alcool) 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 (49.73€ 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 (200g/p) jambon Serrano, jambon cuit truffe d'été, Diot de Savoie, rosette

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**

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 32€, blanc 32 €
Champagne : BRUT Charbaut et fils, Mareuil/Aÿ 49 €
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 (raclette 2 fromages) …….	*54€ TTC*	*48.82€ HT*
GRANDE OURSE (Poulet Fermier Morilles gt dauphinois)	*52€ TTC*	*47.02€ HT*
VERTACO (tarti «bleu») ……	*45€ TTC*	*40.65€ HT*
Avec charcuteries		
SAVOYARD (fondue savoyarde et charcuterie)	*...55€ TTC*	*49.73 HT*

MENU « ADO » (10/17 ans) : 39€ (idem adultes)
MENU ENFANT (moins de 10 ans) 25€ (idem adultes)