



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

Suite à votre contact, veuillez trouver ci-joint les menus et tarifs tout compris que nous proposons pour la soirée du réveillon du 31 décembre 2026. Le prix comprend également un flambeau pour le retour au village. Le Banc de l'Ours fermera ses portes ce soir-là à 1h00 du matin au plus tard.

➤ Le choix des menus se fait lors de la réservation.

Conditions de réservation :

Le nombre définitif de convives devra être communiqué au Banc de l'Ours au plus tard 1 semaine avant la prestation. 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 7 derniers jours qui précèdent la prestation.

Nous espérons que nos propositions vous conviendront et restons dans l'attente de connaître votre avis,

Cordialement,

Eléonore et David PASQUALON

MENUS REVEILLONS 2026

Le menu " MONTAGNARD " : 75 Euros/pers Pour 2 personnes minimum

APERITIF :

1 apéritif au choix : Coupe de Champagne, Vin de Myrtille ou noix ou boisson sans alcool aux choix accompagné de tomates séchées, parmesan, saumon, pains spéciaux ...

RACLETTE " ROYALE" avec :

- > ses 3 fromages (Bleu Vercors AOC, raclette traditionnelle, raclette fumée)
- > sa charcuterie de montagne (Bœuf séché des alpes, jambon affiné 15 mois, jambon cuit truffé, rosette label rouge...)
- > ses "patates",
- > sa "p'tite verte"

DESSERT

Pâtisserie maison OU Coupe glacée au choix

Café ou tisane

Anti Gel

Shooter : Genépi, chartreuse ou Limoncello ou sans alcool 3cl

Le prix comprend également une bouteille de 75 cl de vin Chatillon en Diois AOP (rouge ou blanc) pour 3 personnes.

Ou 2 verres/ pers

OU boisson sans alcool aux choix

Le menu " GRANDE OURS " : 75 Euros/pers

APERITIF :

1 apéritif au choix : Coupe de Champagne, Vin de Myrtille ou noix, ou boisson sans alcool aux choix accompagné de tomates séchées, parmesan, saumon, pains spéciaux

ENTREE

Cassiolette de ravioles aux écrevisses

PLAT DE "RESISTANCE"

Poulet fermier aux morilles et à la crème fraîche et son gratin dauphinois maison

DESSERT

Pâtisserie maison OU Coupe glacée au choix

Café ou tisane

Anti Gel

Shooter Genépi, chartreuse ou Limoncello ou sans Alcool 3cl

Le prix comprend également une bouteille de 75 cl de vin Chatillon en Diois AOP (rouge ou blanc) pour 3 personnes.

Ou 2 verres/ pers

OU boisson sans alcool aux choix

MENU (- 17ans) : 45 Euros

Menu « Montagnard » ou menu « Grande Ourse » avec boissons sans alcool au choix pour l'apéritif et le repas (2x33cl)

Tarifs suppléments :

Pichet (vin de pays du Gard)

½ Litre : 10 €

1litre : 16 €

Vin bouteille : 75cl

Chignin Bergeron : domaine Bouvet 43 €

Crozes-hermitage : Domaine Beaumont « Esprit » Bio 47 €

Châtillon (BIO, Vercors Sud) Rouge 32€, blanc 30€

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

Grolle 6€/Pers.

Digestif (génépi, chartreuse verte, poire) 5€ (3cl)

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