

# ~ Les Menus 2009 ~

## Les menus hauts-savoyards :

**Tartiflette** : Charcuterie, tartiflette, salade, pain, tarte, vaisselle éco-luxe.

**Croziflette** : Charcuterie, croziflette, salade, pain, tarte, vaisselle éco-luxe.

## Les menus d'ici :

**Savoie** : Diots, polenta, Tomme, pain, tarte, vaisselle éco-luxe.

**Bourgogne** : Bœuf bourguignon, pâtes ou polenta, tomme, pain, tarte, vaisselle éco-luxe.

**Alsace** : Choucroute, tomme, pain, tarte, vaisselle éco-luxe.

**Languedoc** : Gardianne de bœuf, pâtes, tomme, pain, tarte, vaisselle éco-luxe.

**Bresse** : Coq au vin, pâtes ou polenta, tomme, pain, tarte, vaisselle éco-luxe.

## Les menus d'ailleurs :

**Espagne** : Paëlla royale, pain, tomme, tarte, vaisselle éco-luxe.

**Belgique** : Moules, frites, tomme, pain, tarte, vaisselle éco-luxe.

**Italie** : une salade composée, pasta-party, tomme, pain, tarte, vaisselle éco-luxe.

**Inde** : Poulet curry, riz, tomme, pain, tarte, vaisselle éco-luxe.

**Texas** : Chili con carne, riz, tortillas chips, tomme, pain, tarte, vaisselle éco-luxe.

**Tahiti** : Poulet coco, riz ananas, pain, salade de fruits frais exotiques, vaisselle éco-luxe.

Tous les tarifs sont indiqués TTC par personne.



De 50 à 99 pers.

**14 €**

De 100 à 199 pers.

**12,5 €**

De 200 à 400 pers.

**11,5 €**

Plus de 400 pers.

**Sur Devis**

Supplément :

0,3 € pour la vaisselle Bois.

0,5 € pour le café.

