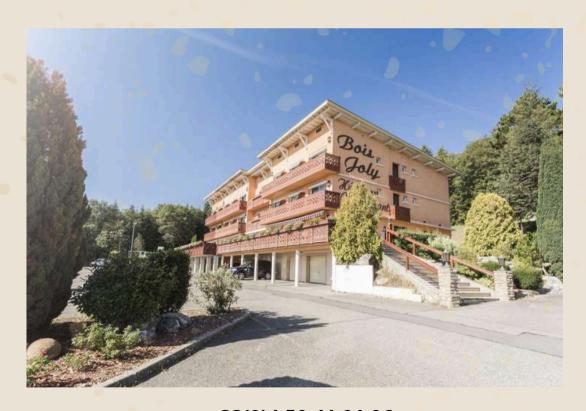


MENUS BANQUET



+33(0)4.50.41.01.96 contact@boisjoly.com www.boisjoly.com

1131 Route de la télécabine 01170 Crozet

MENUS BANQUET

A partir de 12 personnes

Réservation 15 jours à l'avance

Choix d'un menu commun

(choix multiple dans le menu possible)

Choix d'un dessert commun

Possibilité de commander une plaque personnalisée / 10€ <

Début du repas entre 12h et 13h le midi et et entre 19h et 20h le soir

Menu Montagne 48€

Boissons

1 Kir ou jus de fruit par pers. 1 bout. Taconnière (blanc) 4 pers.

1 bout. Eau (gazeuse ou plate)

4 pers. 1 Café ou thé par pers.

Plat

Fondue jurassienne avec charcuterie et salade verte

Dessert unique

Vacherin glacé (vanille framboise) Omelette Norvégienne Tarte au citron meringuée Forêt noire

Menu des Alpes 54€

Boissons

1 Kir ou jus de fruit par pers. 1 bout. Mac<mark>o</mark>n-Azé 4 pers.

1 bout. Eau (gazeuse ou plate)

4 pers. 1 Café ou thé par pers.

Plat

Raclette à l'ancienne avec pommes de terre salade verte et charcuterie

Dessert unique

Vacherin glacé
(vanille framboise)
Omelette Norvégienne
Tarte au citron meringuée
Forêt noire

Menu Bourguignon 59€

Boissons

1 Kir ou jus de fruit par pers. 1 bout. Côtes du Rhône 4 pers.

1 bout. Eau (gazeuse ou plate)

4 pers. 1 Café ou thé par pers.

Plat

Fondue bourguignonne avec salade verte sauce à fondue et frites

Dessert unique

Vacherin glacé (vanille framboise) Omelette Norvégienne Tarte au citron meringuée Forêt noire



Menu Bois Joly uniquement en semaine 22€ midi / 26€ soir

Entrée du jour (3 choix) + Plat du jour (2 choix)

+

Desserts du jour à la carte

Menu de saison Haut de Gamme 38 €

Entrée du jour (3 choix) Plat du jour (3 choix)

-

Desserts du jour à la carte



MENUS BANQUET

Menu Saveur 52€

Salade norvégienne (salade, truite fumée, avocat, crevettes)

Feuilleté de champignons

OΠ

Salade de légumes de saison

Quasi de veau au romarin

ou

Fleur de saumon crème à l'aneth

ou

Nouilles sautées aux légumes

(supplément Fromage 5 euros) Dessert unique

Vacherin glacé vanille framboise Omelette Norvégienne Tarte au citron meringuée Forêt noire

Kir ou jus de fruit

Blanc: 1 bout. La belle Emilie cellier des Chartreux 6 pers. Rouge: 1 bout. La belle Emilie cellier des Chartreux 6 pers. 1 bout. Eau (plate ou gazeuse) 4 pers.

1 Café ou thé par pers.

Menu Gourmet 65€

Salade périgourdine

(Salade verte, magret fumé, terrine de foie gras)

Carpaccio de thon fumé (Légumes croquants, vinaigrette au citron vert)

OΠ Feuilleté d'escargots à la crème d'ail

Ballotine de volaille cuisson basse température aux girolles

Filet de Bar sauce méditerranéenne

Ravioles de Royans

(supplément Fromage 5 euros)

Dessert unique

Vacherin glacé vanille framboise

Omelette Norvégienne

Tarte au citron méringuée

Forêt noire

Kir ou jus de fruit

Blanc: 1 bout. Mâcon Azé (Domaine de Rochebin) 6 pers Rouge: 1 bout. Côtes du Rhône Village (La Gardine) 6 pers.

1 bouteille Eau (plate ou gazeuse) 4 pers.

1 Café ou thé par pers.

Menu Prestige 78€

Terrine de foie gras (avec confiture d'oignons et crème de cassis)

Rouleau de gambas et St-Jacques

ou

Salade des alpages (Samossa de chèvre aux cerneaux de noix et miel)

Carré de veau rôti à la sauce périgourdine

ou

Omble chevalier grillé à la sauce salsa verde

OΠ

Risotto d'asperges

(supplément Fromage5 euros)

Dessert unique

Vacherin vanille framboise Omelette Norvégienne

Tarte au citron meringuée

Forêt noire

Kir ou jus de fruit

Blanc:1 bout. St Véran Domaine Luquet 6 pers.

Rouge: 1 bout. Hautes Côtes de Beaune Village 6 pers.

1 bout. Eau (plate ou gazeuse) 4 pers.

1 Café ou thé par pers.

