

Bois Joly
*Hôtel *** Restaurant*

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 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. Macon-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

Condition d'annulation minimum 1 semaine à l'avance



Menu Enfant

16€

Steak haché

ou

Aiguillettes panées de poulet

ou

Pavé de truite

+

Une Boisson

+

Dessert



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

Bois  *Joly*

*Hôtel *** Restaurant*

MENUS BANQUET

Menu Saveur 52€

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

ou

Feuilleté de champignons

ou

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)

ou

Carpaccio de thon fumé

(Légumes croquants,
vinaigrette au citron vert)

ou

Feuilleté d'escargots à la crème d'ail

Ballotine de volaille cuisson basse température aux girolles

ou

Filet de Bar sauce méditerranéenne

ou

Ravioles de Royans

(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. 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)

ou

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

ou

Risotto d'asperges

(supplément Fromage 5 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.

