

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

À partir de 12 personnes

Réservation 15 jours à l'avance recommandé

Choix d'un menu commun
(choix multiple dans le menu possible)

Choix d'un dessert commun

Possibilité de commander une plaque dessert personnalisée / 10€

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

Menu Montagne 50€

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
sauces à fondue et frites

Dessert unique

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

Conditions 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
23€ midi / 27€ soir

Entrée du jour
(3 choix)

+

Plat du jour
(2 choix)

+

Desserts du jour
à la carte

Menu de saison
Haut de Gamme
40 €

Entrée du jour
(3 choix)

+

Plat du jour
(3 choix)

+

Desserts du jour
à la carte

Bois  *Joly*

*Hôtel *** Restaurant*

MENUS BANQUET

Menu Saveur 53€

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

ou

Feuilleté de fruit de mer

ou

Salade de légumes de saison

Mignon de porc a la moutarde et miel

ou

Pavé de sandre grillé a la plancha sauce provençale

ou

Nouilles sauté aux légumes croquants

(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

ou

Rosace de melon au jambon cru des pays Basques

ou

Feuilleté d'écrevisse sauce Nantua

Magret de canard et son jus à l'orange

ou

Pavé de truite du Haut-Jura sauce sauce méditerranéenne

ou

Fettuccini à la provençale

(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, confit d'oignons à la liqueur de cassis
ou

Salade de samossa de chèvre au miel et noix

ou

Aumonière d'omble chevalier, fondue de poireaux et beurre
citronné

Carré d'agneau persillé et son jus

ou

Médailon de lotte meunière aux câpres

ou

Risotto aux asperges vertes

(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. 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.

