



Bar à Raclettes

Fondues

Pierrades

Braseros

Raclettes

Potences

Arbres à Fondue

Poêles Géantes

Apéritifs / Cocktails

fondueraclettesavoie.fr

Tel. 04 76 66 82 06

Nos Formules Apéritives



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



Cocktail régional



9€ HT/pers

(6 pièces par personne)

pour un minimum de 50 personnes

- **Mini brochette diot polenta**
- **Blinis de truite fumée**
- **Cuillère de ravioles à l'huile de noix**
- **Quiche saumon champignons**
- **Mini brochette Beaufort raisin**
- **Bruschetta aux légumes du moment**



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



Cocktail des alpages



11€ HT/pers

(8 pièces par personne)

pour un minimum de 50 personnes

- **Mini brochette diot polenta**
- **Verrine reblochon, tomate séchée, jambon cru et basilic**
- **Verrine Tomme de Savoie, saumon fumé et ciboulette**
- **Cuillère de ravioles à l'huile de noix**
- **Wrap végétarien**
- **Toast Bœuf oignons**
- **Mini tatin de légumes**
- **Involtini**



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr





Nos Animations Hivernales



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



Cocktail d'Hiver sur-mesure



Prix HT / personne

pour un minimum de 50 personnes

- Foie gras maison poêlé	5,00 €
- Gambas aux agrumes	3,50€
- Diot, raclette et pomme de terre	3,50€
- Noix de St Jacques persillées	5,00€
- Mini burger	4,00€
- Arbre à fondue	3,00€
- Raclette (appareil ¼ de meule)	4,00€
- Ravioles (sauces écrevisses, morilles, cèpes, Bleu de Sassenage, reblochon et lardons)	4,00€
- Meule d'Ossau Iraty (risotto aux cèpes, St Jacques écrevisses)	3,50€
- Pizza : 3 variétés	3,00€
- Fumoir (saumon fumé)	4,00€
- Tataki : thon – bœuf	4,00€
- Découpe de saumon fumé (toast + crème fouettée)	3,50€
- Découpe de pâté croûte	3,00€



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr





Les Potences

36€ HT/pers

pour un minimum de 50 personnes

- Entrée : Salade composée

- Potences (2 choix à faire), Diots de Savoie

Les potences de la Terre* : Bœuf ou Volaille, Végétarienne ou Gibier (selon arrivage) ou Diots de Savoie

(*) Flambage au Cognac, à l'Armagnac, au Porto ou au Whisky

Les potences de la Mer* : Potence de St Jacques et Gambas ou Potence de Lotte

(*) Flambage au Pastis

Accompagnements : Riz créole ou Riz Basmati Ou Pommes de terre rissolées ou Mix de légumes de saison

Sauces (2 choix à faire) : aux cèpes, reblochon, morilles, bleu de Sassenage, échalotes, beurre blanc, écrevisses, citronnées

- Fromage : Plateau de fromages de nos Montagnes ou fromage blanc à la crème et sa confiture de myrtilles

Dessert (1 choix à faire) parmi : Tarte aux pommes , Salade d'agrumes à la cannelle, Tarte aux fruits, Entremet chocolat, Tarte aux noix, - Gâteau de Savoie / crème anglaise, Crème caramel en terrine, St Genix / crème anglaise, Assortiment de cakes maison

Ou bien la Potence aux fruits de saison ou de bonbons (flambage au rhum ou arrosée de chocolat fondue)



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



Formule Bar à raclette

(Appareil traditionnel ¼ ou ½ meule)



23€ HT/pers

pour un minimum de 50 personnes

Salade verte

Chiffonnade de Charcuterie Maison

(possibilité Hallal ou légumes croquants)

Raclette 3 fromages (lait cru, fumé, ail des Ours)

Pommes de terre vapeur

**Salade de fruits frais
ou tarte aux pommes ou aux myrtilles**

Compris dans la formule : Appareils à raclette traditionnel, table bois brut bar à raclette et Vaisselle jetable (assiette, kit couverts, serviette, verre éco-cup).



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



La raclette servie à table



23€ HT/pers

pour un minimum de 50 personnes

Salade verte

Chiffonnade de Charcuterie Maison

(possibilité Hallal ou légumes croquants)

Raclette 3 fromages (lait cru, fumé, ail des Ours)

Pommes de terre vapeur

Salade de fruits frais

ou tarte aux pommes ou aux myrtilles

Compris dans la formule : appareils à raclette avec poêlons



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



L'arbre à fondue Savoyarde



23€ HT/pers

pour un minimum de 50 personnes

Salade verte

Chiffonnade de Charcuterie Maison

(possibilité Hallal ou légumes croquants)

Fondue Savoyarde

(Beaufort, abondance, Gruyère de Savoie, croutons)

Salade de fruits frais

ou tarte aux pommes ou aux myrtilles

Compris dans la formule : Arbres à fondue, caquelons, piques, vaisselle jetable (assiette, kit-couverts, serviette, verre éco-cup)



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



La fondue Savoyarde servie à table



23€ HT/pers

pour un minimum de 50 personnes

Salade verte

Chiffonnade de Charcuterie Maison
(possibilité Hallal ou légumes croquants)

Fondue Savoyarde

(Beaufort, abondance, Gruyère de Savoie, croutons)

Salade de fruits frais
ou tarte aux pommes ou aux myrtilles

Compris dans la formule : caquelons, gaz, piques



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



Nos différentes fondues



Prix HT/pers

pour un minimum de 50 personnes

- Fondue Savoyarde 23€
- Fondue Savoyarde aux cèpes 25€
- Fondue Savoyarde Reblochon 25€
- Fondue Savoyarde au Bleu de Sassenage 25€
- Fondue Savoyarde aux Morilles 27€
- Fondue Savoyarde à la crème de Truffe 27€
- Toutes nos fondues sont accompagnées de Chiffonnade de charcuterie Maison (possibilité Hallal ou légumes croquants) et pommes de terre vapeur.
- Possibilité de servir nos fondues à table, ou sur arbres à fondue (idéal pour les cocktails...)

RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



Le Mont d'Or



26€HT/pers

pour un minimum de 50 personnes

Salade verte

Charcuterie

Mont d'or

Pommes de terre

Tarte aux myrtilles

RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



Le Bar à Pierrade

(Animation en Buffet)



26€ HT/pers

pour un minimum de 50 personnes

Salade verte

Planche de 4 Viandes*

(Bœuf, volaille, porc, poulet)

et ses sauces (aïoli, curry, béarnaise, bourguignonne)

*possibilité Hallal

Pommes de terre sautées

Poêlée de légumes

Salade de fruits frais

ou tarte aux pommes ou aux myrtilles

Compris dans la formule : Appareil à Pierrade, Vaisselle jetable
(assiette, kit-couverts, serviette, verre éco-cup).



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



La pierrade à table



26€ HT/pers

pour un minimum de 50 personnes

Salade verte

Planche de 4 Viandes*

(Bœuf, volaille, porc, poulet)

et ses sauces (aïoli, curry, béarnaise, bourguignonne)

*possibilité Hallal

Pommes de terre sautées

Poêlée de légumes

Salade de fruits frais

ou tarte aux pommes ou aux myrtilles

Compris dans la formule : Appareil à Pierrade



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



Brasero Luxe d'Hiver



45€/pers

pour un minimum de 50 personnes

Buffet d'entrées

Foie gras maison

Salade de betteraves et fêta au vinaigre de framboises

Pain de saumon et potiron

Salade de tortis, chèvre, fèves et œufs durs

Salade d'endives des gourmands

Brasero

Côte de Bœuf maturée Black Angus

ou Pavé de saumon sauvage

Garnitures

Pommes de terre rissolées,
arrosées de raclette fondue au brasero

Poêlée Hivernale

Fromages

Plateau de fromages de nos Montagnes
ou Fromage blanc et sa confiture de myrtilles

Desserts

Salade d'agrumes à la cannelle

Tarte aux noix



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



Nos Poêles Géantes



15€ HT/pers

pour un minimum de 100 personnes

Entrée

**Crudités du moment
ou Salade verte et jambon cru**
(uniquement pour la tartiflette ou la croziflette)

Plat (1 choix à faire)

**Tartiflette
Croziflette**

**Diots au vin blanc/polenta
Emincés de Poulet au reblochon/riz**

Dessert (1 choix à faire)

**Salade de fruits frais
ou tarte aux pommes ou aux myrtilles**



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr



Le Buffet froid Savoyard



17,50€ HT/pers

pour un minimum de 50 personnes

- **Salade savoyarde**
(chou vert, fromage de Savoie, noix, raisins secs)
- **Salade chambérienne**
(salade, diots maison, pommes, croûtons)
- **Salade de crozets**
(crozets, œufs dur, jambon, carottes)
- **Planche de charcuteries Maison**
(jambon cru de Savoie, coppa, pancetta, saucisson sec)
- **Mini Brochette Beaufort / noix de jambon**
- **Mini Brochette Tomme /raisins**
- **Mini Brochette roulé de pruneau au lard**
- **Rôti de veau savoyard**
(veau, bacon, lardons fumé, fromage de Savoie)
- **Plateau de fromages régionaux**
- **Tarte aux Myrtilles**
- **Biscuit de Savoie et sa crème Anglaise**



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr





Service Commercial

La Fine Bouche



RACLETTE & FONDUE DE SAVOIE
Tel. 06 77 45 19 40 - 04 76 66 82 06
contact@fondueraclettesavoie.fr
fondueraclettesavoie.fr

