

La Fine Bouche

Spécialités Savoyardes :

Bar à Raclette, Fondues Savoyardes et Arbres
à fondue, Pierrades, Braseros, Chapirade,
Poêlées Géantes, Buffet froid savoyard
Formules apéritives et Animations apéritives

Carte



RACLETTE
FONDUE



www.fondueraclettesavoie.fr

**RACLETTE
FONDUE**



Pour un minimum de 50 personnes

Nos Formules apéritives

Cocktail régional (6 pièces par personne):

- Mini brochette de 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**



Pour un minimum de 50 personnes

Nos Formules apéritives

Cocktail des alpages (8 pièces par personne) :

- 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



Pour un minimum de 50 personnes en
complément d'une formule

Nos Animations apéritives d'Hiver

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



**RACLETTE
FONDUE**



Pour un minimum de 50 personnes

Le Bar à raclette

(Appareil traditionnel ¼ ou ½ meule)

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
tarte 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**



Pour un minimum de 50 personnes

La raclette à table

(Appareil avec poêlons)

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
tarte aux myrtilles*

Compris dans la formule : appareils à raclette avec poêlons



**RACLETTE
FONDUE**



Pour un minimum de 50 personnes

L'arbre à Fondue Savoyarde

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
tarte aux myrtilles*

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



**RACLETTE
FONDUE**



Pour un minimum de 50 personnes

La Fondue Savoyarde à table

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
tarte aux myrtilles*

Compris dans la formule : caquelons, gaz, piques



**RACLETTE
FONDUE**



Pour un minimum de 50 personnes

Nos différentes fondues

- *Fondue Savoyarde*
- *Fondue Savoyarde aux cèpes*
- *Fondue Savoyarde Reblochon*
- *Fondue Savoyarde au Bleu de Sassenage*
- *Fondue Savoyarde aux Morilles*
- *Fondue Savoyarde à la crème de Truffe*

- *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**



Pour un minimum de 50 personnes

La Formule Mont d'Or

Salade verte

Chiffonnade de Charcuterie Maison

(possibilité Hallal ou légumes croquants pour les végétariens)

Mont d'or et Pommes de terre vapeur

*Salade de fruits frais Ou Crumble aux pommes Ou Gâteau de
Savoie et sa confiture de myrtilles*

*Compris dans la formule :, Vaisselle jetable : assiette, kit-couverts,
serviette, verre éco-cup)*



**RACLETTE
FONDUE**



Pour un minimum de 50 personnes

Le Bar à Pierrade

(Animation en Buffet)

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
tarte aux myrtilles*

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



**RACLETTE
FONDUE**



Pour un minimum de 50 personnes

La pierrade à table

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
tarte aux myrtilles*

Compris dans la formule : Appareil à Pierrade



**RACLETTE
FONDUE**



Pour un minimum de 50 personnes

Le Brasero n°1

Buffet d'entrée

Salade de riz à l'indienne

Salade Savoyarde

Mille feuilles de tomates et mozzarella pistou de saison

Focaccia et crémeux de stracciatella et balsamique

Terrine de campagne et condiments

Terrine de Saumon à l'aneth et sa mayonnaise citronnée

Brasero (3 choix de viande ou poisson à définir)

Filet de saumon

Gambas à la diable (ail, piment, pastis)

Noix de pétoncle marinées

Aiguillettes de canard marinées

Côte de bœuf maturée

Bâtonnets de porcelet marinés à la chinoise

Lanières de poulet, oignons, poivrons,

Garnitures

Poêlée de Légumes

Pommes de terre grenailles persillées

Desserts

Salade de fruits frais

Et

Entremet au choix (framboisier, fraisier, chocolat)



**RACLETTE
FONDUE**



Pour un minimum de 50 personnes

Braséro Luxe d'Hiver

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**



Pour un minimum de 100 personnes

Nos Poêles Géantes

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
tarte aux myrtilles*



**RACLETTE
FONDUE**



Pour un minimum de 50 personnes

Le Buffet froid Savoyard

- 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



La Chapirade

Entrée

Salade Verte

Nos viandes et poissons(3 choix à définir)

Magret de canard

Bœuf

Volaille

Saumon

Lotte

Accompagnements

Gratin Dauphinois et nage de légumes du moment

Sauces : Sassenage, échalotes, beurre blanc, mayonnaise citronnée

Fromage

Plateau de fromages de nos Montagnes

Dessert (1 choix à faire)

- Tarte aux pommes
- Gâteau de Savoie
- Tarte aux Myrtilles
- Salade d'agrumes à la cannelle
- Gâteau de Savoie et son coulis

Matériel

Chapeau tatare, gel brûleur