

SPECIALITES HULOTTE

Le Poulet Curry Coco :

Salade verte
Poulet Thaï Légumes & Riz
Pour les végétariens : Dahl de lentilles
Cheesecake ou Glaces ou Tiramisu
Café / Tisane

Le Bœuf Bourguignon

Salade verte
Bœuf Bourguignon (cuit 24h)
Pomme de terre / Carottes / Oignons
Cheesecake ou Glaces ou Tiramisu
Café / Tisane

Filet Mignon mariné au Barbecue

Salade verte
Filet mignon mariné au Barbecue
(Pour les végétariens : brochettes de légumes)
Pommes de terre et champignons en sauce brune
Cheesecake ou Glaces ou Tiramisu
Café/tisane

Effiloché de Cochon (PulledPork)

Pulled Pork - Cuisson 8h
Salade verte
Pommes de terre et champignons en sauce brune
Cheesecake ou Glaces ou Tiramisu
Café/tisane

La Cuisse de poulet aux citrons et aux olives

Salade verte
Cuisse de poulet aux citron confits et olives (façon tajine)
Pommes de terre ou Riz
Cheesecake ou Glaces ou Tiramisu
Café / Tisane

Dinde sauce moutarde a l'ancienne

Salade verte
Filet de dinde sauce moutarde a l'ancienne
Riz
Cheesecake ou Glaces ou Tiramisu
Café / Tisane

APERITIF DINATOIRE

(Idéal pour le vendredi soir, au fil de l'arrivée des convives)

Planches Fromages & Charcuterie

(Découverte des fromages et charcuteries locales)

Divers Dips

(Saumon mascarpone épinards – Houmous Curry – Rillettes Thon)

Tartines savoyardes

(Lardons – Oignons – Délice de Chartreuse au four – coupés pour l'apéro)

Tiramisu spéculoos en vérines

REPAS SAVOYARD

Fondue Savoyarde

Salade verte
Fondue savoyarde
Glace artisanale
Café / Tisane

Croziflette

Salade verte
Croziflette
Glace artisanale
Café / Tisane

Diots Savoyards

Salade verte
Diots au vin blanc
Crozets
Glace artisanale
Café / Tisane

BRASERO

(+19€/PERS EN TOUT COMPRIS OU 39 €/PERS EN GESTION LIBRE)

Entrée

Noix de Saint Jacques
Gambas Black Tiger
Cuisses de cailles marinées

Plat

Magret de Canard
Tian de légumes de saison et sa stracciatella
Pomme de terre Grenailles
Champignons en sauce brune

Dessert

Désert au choix
Boule de Glace Chartreuse
Café ou Tisane
Chartreuse Verte

REPAS FESTIF

(+19€/PERS EN TOUT COMPRIS OU 39 €/PERS EN GESTION LIBRE)

Entrée

Noix de Saint Jacques

Fondue de poireaux

Plat

Filet mignon et sa sauce morilles au porto échalotes

Ecrasé de pomme de terre (façon gratin dauphinois) au lard fumé

Légumes de saison

Champignons en sauce brune

Dessert

Mousse au chocolat ou crème brûlée ou cheesecake

Café ou Tisane

Chartreuse Verte

BRUNCH

Pain Maison
Beurre
Confiture
Café / Thé
Jus locaux
Œufs brouillés
Bacon grillé
Avocats
Pancakes & Cies (miel, Nocciolata, etc..)
Yaourts locaux
Fruits

PIQUE-NIQUE

Sandwich
Chips
Fruit
Fromage
Barre de céréale

PETIT DEJEUNER

Pain maison
Beurre local
Confiture
Café / Thé
Jus locaux