Menu Banquets

Domaine du Val de Tamié

SAVEURS AUTHENTIQUES • PRODUITS RÉGIONAUX • CONVIVIALITÉ

Une cuisine généreuse et conviviale, aux couleurs de la Savoie !

Nos propositions pour commencer

Notre choix d'entrées

- Salades gourmandes
- Assiettes savoyardes
- Terrines
- Etc...



Les incontournables savoyards

- **Fondue savoyarde** *(pour 2 personnes minimum)*
- **Raclette** *(pour 2 personnes minimum)*
- **Poulet à la savoyarde** *(lardons, reblochon)*
- **Tartiflette**
- **Diots au vin blanc**
- **Gratin dauphinois**



Les grands classiques

- Bœuf bourguignon
- Blanquette de veau
- Risotto crémeux aux poulet et champignons
- Risotto crémeux aux crevettes
- Poulet forestier



Pizzas

Pâte maison, ingrédients frais

- **Margherita**
- **Reine** *(jambon, champignons)*
- **4 fromages** *(mozzarella, bleu, reblochon, chèvre)*
- **Savoyarde** *(lardons, reblochon, oignons)*
- **Végétarienne** *(légumes frais de saison)*



Burgers

Pain artisanal, produits frais

- **Le Classique** *(steak, cheddar, salade, tomate, oignon)*
- **Le Savoyard** *(steak, reblochon, lardons, oignon)*
- **Le Végétarien** *(steak végétal, légumes grillés, sauce maison)*



Accompagnements

- Frites
- Riz
- Légumes de saison
- Gratin dauphinois
- Crozets
- Salade verte



Planches apéro

- Planche charcuterie
- Planche mixte *(charcuterie + fromages)*



Petit-déjeuner / Brunch

- Boisson chaude
- Jus de fruits
- Viennoiseries
- Pain, confiture, miel
- Œufs brouillés, bacon
- Fromages



Domaine du Val de Tamié

— LES COMBES - FAVERGES-SEYTHENEX —