

LE GRAND ÉCHAILLON

GROUPE

LES FORMULES CONVIVIALES DE L'AUBERGE SONT SERVIES
DANS DES PLATS EN TERRE, À PARTAGER.
TARIFS POUR 14 PERSONNES ET PLUS,
EN UN SEUL RÈGLEMENT

FORMULE 25€ VERCOULINE

*Gratin de pommes de terre,
oignons et lardons, crème et Bleu de Léoncel bio.
Salade et dessert au choix inclus*

**AVEC CHARCUTERIE
+5€ PAR PERSONNE**

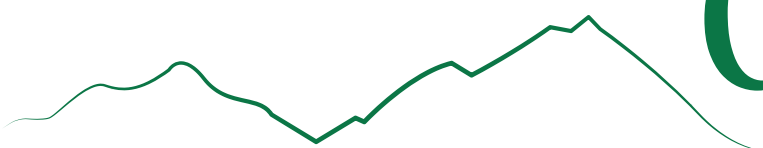
FORMULE 22€ GRATIN DE RAVIOLES

*L'authentique à la crème ou au champignons
ou à l'Ail des ours, tomates confites et
noisettes ou au Bleu de Léoncel bio et noix.
Salade et dessert au choix inclus*

**DESSERTS AU CHOIX :
TARTE MYRTILLES
MOELLEUX AUX MARRONS**

FORMULE ENFANT 11€

*Jusqu'à 11 ans - Sirop à l'eau, repas
formule et une boule de glace au
choix ou faisselle bio de Léoncel.*



LE GRAND ÉCHAILLON

GROUPES

**MENU POUR LES GROUPES 14 PERSONNES ET PLUS,
EN UN SEUL RÈGLEMENT**

MENU ÉCHAILLON 29€

ENTRÉES

Salade Terroir au bleu de Léoncel bio et noix du Royans

ou

*Velouté de butternut, coco et gingembre et oeuf parfait,
pain nordic du Royans toasté*

ou

Rillettes de truite du Vercors et salade verte (+3€)

PLATS

*Sauté de volaille aux champignons, gratin de pommes
de terre au jus de volaille et courge rôtie
aux herbes de la Gervanne*

ou

*Truite du Vercors, beurre blanc aux agrumes, écrasé de
pomme de terre aux noisettes torréfiées et
courge rotie aux herbes de la Gervanne*

DESSERTS

Tarte à la myrtille

ou

Moelleux à la châtaigne

**CHOIX À TRANSMETTRE
MAX. 7 JOURS EN AMONT**

BOISSONS HORS VIN : 5€

*Un apéritif : citronnade maison, pastis,
kir maison, jus de fruit artisanal, bière, etc
Une boisson chaude : café, thé ou verveine*

BOISSONS AVEC VIN : 10€

Un quart de vin IGP d'Ardèche

RÉGIMES SPÉCIAUX

*Merci de nous communiquer les régimes
spéciaux et allergies alimentaires au
moment de la confirmation.*

LE MENU DE NINO 11€

*Jusqu'à 11 ans - Sirop à l'eau
Aiguillettes de poulet panées et frites
ou Gratin de ravioles à la crème
Une boule de glace au choix ou
faisselle bio de Léoncel*

CONFIRMATION

*Le nombre des participants et leur choix doit
être communiqué 7 jours en amont.*

ABSENCE

*Toute personne absente non signalée
sera facturée 50% du tarif prévu*

Notre cuisine est faite maison avec beaucoup d'amour. Un maximum de nos approvisionnements sont locaux et veulent révéler les saveurs de notre terroir. Merci à nos partenaires : fromages de vache du Gaec de Léoncel, Herbes des bois de la Gervanne, Miel des Rcuheres de Bob en Ardèche, la Ravioles de Saint Jean ou Truchet, Truites Murgat à Echevis, Charcuterie de Charpey, Café Fraica à Grenoble.

