



PRESTATIONS EN SUPPLEMENT :

Apéritifs :

- Kir au vin blanc : 3.50€/pers
- Sangria : 5.00€/pers
- Punch Maison : 5.50€/pers
- Feuilletés : 2.00€/pers
- ¼ de vin : 5.00€/pers
- Jus de fruits : 3,70€/pers

Desserts :

- Fromage Blanc : 5.00€/pers
- Fromage Sec : 7.00€/pers
- Thé : 3,00€/pers
- Café : 1.80€/pers
- Droit de Bouchon : 8.00€/ bouteille ouverte

MENU GROUPE A 27€/ PERS.

ENTREES : (1 entrée commune à choisir parmi les 2 propositions)

- Terrine de saumon au basilic maison
- Salade Landaise (gésier, foie de volaille, fromage, croûtons, salade verte, tomate)

PLATS CHAUDS : (1 poisson ou 1 viande)

- Poitrine de veau farcie et son jus
- Pavé de merlu à la vapeur, à l'huile vierge

ACCOMPAGNEMENT : Tous nos plats sont garnis de **gratin dauphinois** et de **poêlée de légumes** (possibilité de modification).

DESSERT : (1 dessert commun à choisir parmi le 2 propositions)

- Framboisier ou Trianon au chocolat maison
- Tartelette saveur crème brûlée et compotée de fruits rouges

Possibilité de commander une **pièce montée en dessert** avec un **supplément à partir de 5€ par personne**, et cela pour **un minimum de 10 personnes**.

Notre salle privative est à votre disposition de 12h à 17h pour votre déjeuner, et de 19h à 00h pour votre dîner.

Notre Chef vous invite à élaborer votre menu à partir de ces suggestions : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert, choix unique. Il est possible d'apporter des changements ou de mixer les différents menus selon votre désir, nous consulter pour la tarification.

Hôtel Restaurant Des Trois Massifs
Sarl SOUVEYRON au Capital de 100 000 € -
2, rue de l'Europe 38640 CLAIX

Tel : 04/76/98/84/54

Mail : contact@hoteldestroismassifs.fr

Site : www.hoteldestroismassifs.fr

Siret 830 328 993 00019 Naf 5510 Z

Tva Intracommunautaire : FR0025830328993





PRESTATIONS EN SUPPLEMENT :

Apéritifs :

- Kir au vin blanc : 3.50€/pers
- Sangria : 5.00€/pers
- Punch Maison : 5.50€/pers
- Feuilletés : 2.00€/pers
- ¼ de vin : 5.00€/pers
- Jus de fruits : 3,70€/pers

Desserts :

- Fromage Blanc : 5.00€/pers
- Fromage Sec : 7.00€/pers
- Thé : 3,00€/pers
- Café : 1.80€/pers
- Droit de Bouchon : 8.00€/ bouteille ouverte

MENU GROUPE A 32€/ PERS.

ENTREES : (1 entrée commune à choisir parmi les 2 propositions)

- L'arlequin de truite et saumon fumé à la crème de ciboulette
- La salade du Vercors aux ravioles et bleu de Sassenage

PLATS CHAUDS : (1 poisson ou 1 viande)

- Filet de limande à la crème citronnelle et ses amandes grillées
- Mignon de cochon rôti au jus de curry breton

ACCOMPAGNEMENT : Tous nos plats sont garnis de **gratin dauphinois** et de **poêlée de légumes** (possibilité de modification).

DESSERT : (1 dessert commun à choisir parmi les 2 propositions)

- Parfait glacé à la framboise
- Trianon au chocolat maison

Possibilité de commander une **pièce montée en dessert** avec un **supplément à partir de 5€ par personne**, et cela pour **un minimum de 10 personnes**.

Notre salle privative est à votre disposition de 12h à 17h pour votre déjeuner, et de 19h à 00h pour votre dîner.

Notre Chef vous invite à élaborer votre menu à partir de ces suggestions : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert, choix unique. Il est possible d'apporter des changements ou de mixer les différents menus selon votre désir, nous consulter pour la tarification.

Hôtel Restaurant Des Trois Massifs
SarL SOUVEYRON au Capital de 100 000 € -
2, rue de l'Europe 38640 CLAIX

Tel : 04/76/98/84/54

Mail : contact@hoteldestroismassifs.fr

Site : www.hoteldestroismassifs.fr

Siret 830 328 993 00019 Naf 5510 Z

Tva Intracommunautaire : FR0025830328993





PRESTATIONS EN SUPPLEMENT :

Apéritifs :

- Kir au vin blanc : 3.50€/pers
- Sangria : 5.00€/pers
- Punch Maison : 5.50€/pers
- Feuilletés : 2.00€/pers
- ¼ de vin : 5.00€/pers
- Jus de fruits : 3,70€/pers

Desserts :

- Fromage Blanc : 5.00€/pers
- Fromage Sec : 7.00€/pers
- Thé : 3,00€/pers
- Café : 1.80€/pers
- Droit de Bouchon : 8.00€/ bouteille ouverte

MENU GROUPE A 37€/ PERS.

ENTREES : (1 entrée commune à choisir parmi les 2 propositions)

- Foie gras de canard mi-cuit, compotées de coings et pain d'épices
- Saumon fumé par nos soins et brioche aux noix

PLATS CHAUDS : (1 poisson ou 1 viande)

- Filet de Saint Pierre à l'encre de seiche et pesto de cacahuètes
- Magret de canard et sauce myrtilles (selon le marché)

ACCOMPAGNEMENT : Tous nos plats sont garnis de **gratin dauphinois** et de **poêlée de légumes** (possibilité de modification).

DESSERT : (1 dessert commun à choisir parmi les 2 propositions)

- Cœur coulant au chocolat et glace vanille bourbons
- Nougat glacé
- Trianon au chocolat
- Ou autres

Possibilité de commander une **pièce montée en dessert** avec un **supplément à partir de 5€ par personne**, et cela pour **un minimum de 10 personnes**.

Notre salle privative est à votre disposition de 12h à 17h pour votre déjeuner, et de 19h à 00h pour votre dîner.

Notre Chef vous invite à élaborer votre menu à partir de ces suggestions : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert, choix unique. Il est possible d'apporter des changements ou de mixer les différents menus selon votre désir, nous consulter pour la tarification.

Hôtel Restaurant Des Trois Massifs
Sarl SOUVEYRON au Capital de 100 000 € -
2, rue de l'Europe 38640 CLAIX

Tel : 04/76/98/84/54

Mail : contact@hoteldestroismassifs.fr

Site : www.hoteldestroismassifs.fr

Siret 830 328 993 00019 Naf 5510 Z

Tva Intracommunautaire : FR0025830328993





PRESTATIONS EN SUPPLEMENT :

Apéritifs :

- Kir au vin blanc : 3.50€/pers
- Sangria : 5.00€/pers
- Punch Maison : 5.50€/pers
- Feuilletés : 2.00€/pers
- ¼ de vin : 5.00€/pers
- Jus de fruits : 3,70€/pers

Desserts :

- Fromage Blanc : 5.00€/pers
- Fromage Sec : 7.00€/pers
- Thé : 3,00€/pers
- Café : 1.80€/pers
- Droit de Bouchon : 8.00€/ bouteille ouverte

MENU GROUPE A 49€/ PERS.

MISE EN BOUCHE :

- Velouté de petits pois lardés

ENTREES : (1 entrée commune à choisir parmi les 2 propositions)

- Foie gras maison mi-cuit, compotées de coings et pain d'épices
- Noix de Saint Jacques et sa fondue de poireaux déglacés au vinaigre balsamique

PLATS CHAUDS :

- Selle d'agneau farcie à la provençale
- Queue de lotte au beurre blanc basilic

ACCOMPAGNEMENT : Tous nos plats sont garnis de **gratin dauphinois** et de **poêlée de légumes** (possibilité de modification).

FROMAGE : (choix sur place)

- Fromage sec - Fromage blanc

DESSERT : (1 dessert commun à choisir parmi les 2 propositions)

- Saint Honoré aux fruits de saison - Ambassadeur

Possibilité de commander une **pièce montée en dessert** avec un **supplément à partir de 5€ par personne**, et cela pour un **minimum de 10 personnes**.

Notre salle privative est à votre disposition de 12h à 17h pour votre déjeuner, et de 19h à 00h pour votre dîner.

Notre Chef vous invite à élaborer votre menu à partir de ces suggestions : 1 entrée, 1 plat, 1 dessert, choix unique. Il est possible d'apporter des changements ou de mixer les différents menus selon votre désir, nous consulter pour la tarification.

Hôtel Restaurant Des Trois Massifs
SarL SOUVEYRON au Capital de 100 000 € -
2, rue de l'Europe 38640 CLAIX

Tel : 04/76/98/84/54

Mail : contact@hoteldestroismassifs.fr

Site : www.hoteldestroismassifs.fr

Siret 830 328 993 00019 Naf 5510 Z

Tva Intracommunautaire : FR0025830328993

