

Notes :

- Les plats ne seront pas préparés dans la cuisine du chalet, ils seront posés sur le bar de la cuisine, dans le réfrigérateur le ou four, et seront prêts à servir.
Notre service de paniers-repas ne comprend pas la préparation de la table, le service à table ni le débarrassage de la table.
- Il est possible de préparer des versions alternatives végétariennes ou végan de chaque plat.

APERÔ

Plateau de fromages de la vallée (4 différents au minimum), noix, crackers et baguette, accompagné d'un verre de prosecco ou d'une bière.

REPAS

Entrées

- Soupe épicée à la carotte et au gingembre
- Soupe au potimarron et au poivron rouge rôti
- Bruschettas aux tomates et basilic
- Soupe épicée aux légumes racines
- Salade aux pois chiches épicés et au chou-fleur rôti
- Feta et tomates cerises rôties au four, sauce au miel

Plats principaux

- La traditionnelle tartiflette, cuisinée avec du Reblochon de la vallée
- Lasagnes traditionnelles, accompagnées d'un délicieux pain à l'ail
- Bœuf bourguignon accompagné d'un écrasé de pommes de terre et haricots verts
- Murgh makhani curry (Butter chicken curry)
- Agneau de 5h à la méditerranéenne, accompagné par un taboulé et pain fait maison
- Risotto crémeux au gambas, asperges et pancetta croustillante
- Saumon rôti au four, accompagné d'une salade de brocoli
- Tomates farcies au risotto accompagnées d'un tian provençal
- Dahl épicé au chou-fleur rôti et lentilles corail, accompagné de yaourt à la grecque, citron et coriandre

Desserts

- Le fameux « Sticky Toffee Pudding » et glace vanille
- Cheesecake au citron
- Tiramisu à la framboise
- Brownie au chocolat et ses éclats de caramel, accompagné d'une boule de glace vanille
- Crème brûlée
- Flan au caramel