# MENUS GROUPES

## à partir de 20 personnes

du 01/10/23 au 30/09/24

VILLAGE DE VACANCES CAP FRANCE
CHALET DE LA HAUTE-JOUX***

31 Rue de Paccaud
39250 Cerniébaud

Tel 03 84 51 10 39
contact@chaletdelahautejoux.com

www.chaletdelahautejoux.com

# BUFFET

19 € (12 €-12 ANS)

*aucun nappage ou décoration ne sont prévus, les plats ne sont pas au choix et sont selon les menus élaborés par nos chefs de cuisine.*

*BUFFET D'ENTREES*
*2 PLATS CHAUDS DU JOUR*
*FROMAGE*
*DESSERT DU JOUR*
*1/4 DE VIN de pays*

# FONDUE AU COMTE

*200 gr de Comté par personne*
*+ dessert du jour+ 1/4 de vin de pays:*

*adulte: 19 €*
*enfant -12 ans: 12 €*
*supplément charcuterie: + 6 €/pers*

# MONT D'OR

*uniquement en saison Mont d'Or- minimum 2 personnes*
*Charcuterie + pommes de terre + dessert du jour + 1/4 de vin:*

*adulte: 27 €*
*enfant -12 ans: 18 €*

# MENU DU TERROIR

25 € *boissons non incluses*

*CROUTE FORESTIERE*
*(mélange champignons sans morilles, avec morilles + 4 €)*

*POTEE COMTOISE*
*aux légumes de saison confits, saucisse de Morteau et poitrine fumée*

*SOUFFLE GLACE AU MACVIN*

# MENU A COMPOSER

32 € *menu identique pour le groupe*
*boissons non incluses*

*entrée au choix:*
*CROUTE FORESTIERE (avec morilles +4€)*
*SALADE DE CHEVRE CHAUD*
*SALADE DU TERROIR (salade, comté, saucisse de Morteau)*
*TERRINE DE TRUITE DU JURA (Moulin de Pierre à Ney)*
*QUENELLES DE BROCHET gratinées au Comté*

---

*Plat au choix:*
*FILET DE TRUITE (Moulin de Pierre à Ney) au Savagnin*
*SUPREME DE VOLAILLE FERMIER rôti ou sauce Comté*
*MAGRET DE CANARD au miel épicé*
*CIVET DE CUISSES DE CANARD aux myrtilles*
*FAUX FILET DE BOEUF braisé à la badiane*

---

*garniture au choix:*
*POELEE DE LEGUMES DE SAISON*
*POMMES DE TERRES FONDANTES au thym*
*RIZ BASMATI*
*COURGETTES FARCIES au Comté (été uniquement)*

---

*dessert au choix:*
*SOUFFLE GLACE AU MACVIN*
*FONDANT AU CHOCOLAT MAISON et crème anglaise*
*FRAMBOISIER maison*
*CREME BRULEE*

# SUPPLEMENT

*ASSIETTE DE 3 FROMAGES DU PAYS: 5 €*
*SALADE VERTE: 2 €*

# MENU ENFANT -12 ANS

12€

*EMINCE DE VOLAILLE*
*ou STEAK HACHE*
*ou JAMBON CHAUD FORESTIER*

*avec au choix: potatos, pâtes, ou riz et légumes de saison*

*GLACE ou DESSERT du groupe- sirop à l'eau*

# BOISSONS

***APERITIF -suggestions***

*Kir traditionnel ( blanc ordinaire + crème de cassis)*
*3.50 €/ personne*

*Marquisette: 3.50 €/ personne*

*Kir Jurassien (Chardonnay + crème de cassis): 4.50 € / personne*

*Kir Royal (Crémant du Jura + crème de cassis)!: 5 €/ personne*

*Amuse-bouches (5/personne): 2.50 €/ personne*

***EAU***
*Badoit 1l: 4 €*
*Vittel 1l : 3.50 €*

***VINS -suggestions***

***Blancs***
*Côtes du Jura 75 cl 14 €*
*Arbois Chardonnay 75 cl 14 €*
*Cuvée Cave de la Tour 75 cl 8 €*

***Rouges***
*Côtes du Jura 75 cl 14 €*
*Poulsard 75 cl 15 €*
*Côtes du Rhône 75 cl 15 €*

*Crémant du Jura 75 cl 16 €*

*autres vins sur demande*

*Trou Comtois: glace aux noix (1 boule) et macvin (4cl): 5 €*

***CAFE**: 1.60 €*
***THE**: 1.70 €*

## *CONDITIONS PARTICULIERES DE VENTE : MENUS GROUPES*

*Les présentes conditions particulières de vente s'appliquent aux prestations fournies par le Chalet de la Haute-Joux en complément de ses conditions générales de vente: toute réservation implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions.*

*Tarifs*

*Les tarifs sont exprimés en euros TTC. Ils s'entendent par personne pour les prestations de repas.*

*Horaires*

*Notre restaurant est ouvert de 12h à 14h et de 19h à 21h dans le cadre des buffets ou menus fondue et Mont d'Or. Dans le cadre d'un menu terroir ou à composer, le restaurant sera accessible jusqu'à 15h ou jusqu'à 22h. En cas de dépassement de cet horaire, notre établissement n'étant pas une salle des fêtes, un supplément de 100 €/ heure entamée sera facturé. Pour information une dérogation municipale est nécessaire pour une ouverture au delà de 1h du matin.*

*Salle de restaurant:*

*Notre restaurant peut accueillir d'autres convives en même temps que votre événement. Pour la privatisation du restaurant ou l'utilisation d'un salon ou de prestations annexes, les tarifs sont forfaitaires et en supplément. Les salles louées doivent être rendues propres.*

*Menus:*

*Le responsable de groupe choisit un menu parmi les suggestions proposées ou fait la demande d'un menu spécifique auprès du Chalet de la Haute-Joux. Le menu est identique pour tout le groupe (exception des régimes spécifiques).*

*Boissons:*

*Si les boissons sont apportées par le groupe, un droit de bouchon de 3 €/ bouteille ouverte sera appliqué par le Chalet de la Haute-Joux. Un forfait de location de verre (0.50 €/ personne) sera demandé pour tout prêt de verre. Le service ne sera pas assuré par nos serveurs si vous avez apporté vos propres bouteilles. Nous ne sommes pas en mesure de stocker les boissons apportées dans un frigo. Nous vous conseillons de louer une camionnette frigorifique en cas de volume trop important. En cas de boissons extérieures, le service ne sera pas assuré par nos serveurs et les bouteilles vides devront être récupérées par le groupe.*

*Décoration*

*Aucun nappage ni aucune décoration ne sont prévues dans le cadre des buffets ou des menus fondue et Mont d'Or. Un nappage et des serviettes en papier sont inclus pour les menus du terroir et à composer. Il incombe au groupe de prévoir une décoration de salle. Nous pouvons vous proposer une décoration en supplément. Les cotillons et confettis sont interdits. Toute dégradation de murs ou plafonds sera facturée. Aucun fumigène n'est toléré.*

*Animation de repas:*

*Le tarif n'inclut pas d'animation. Le Chalet de la Haute-Joux peut vous proposer un partenaire pour votre animation.*

*Réservation:*

*Un contrat de réservation confirmant date, menu choisi et l'acceptation des conditions particulières de vente est établi entre le responsable du groupe et le Chalet de la Haute-Joux. Le versement d'un acompte de 25% sera demandé au moment de la signature du contrat pour valider la réservation. Le solde devra être réglé sur place. L'effectif définitif doit être donné 7 jours avant la date du repas. Si le nombre de personnes présentes le jour du repas est inférieur, l'effectif donné 7 jours avant sera celui retenu pour la facturation. Dans le cas d'un effectif supérieur, la facturation portera sur le nombre de personnes présentes le jour du repas, sous réserve que nous puissions réajuster en dernière minute.*

# Formulaire de réservation

(à nous retourner complété et signé)

**Nom :**
**Date du repas :**
**Heure d'arrivée :** **Heure de départ :**
**Nombre de personnes (à reconfirmer 15 jours avant) :** **adultes /** **enfants**
**Intolérance/allergie alimentaire :**

**Salle de location pour l'après repas : oui / non**
**Nappes et serviette fournis par le chalet : oui / non**
**Décoration amenée par le client: oui / non**

## Votre choix de Menu

Nous vous rappelons que le choix du menu sera identique pour le groupe

☐ **Buffet** ☐ **Fondue au comté** ☐ **Mont d'Or** ☐ **Menu du terroir** ☐ **Menu à composer** ☐ **Menu enfant**

**Supplément charcuterie**
**oui** ☐ **non** ☐

**Supplément morilles**
**oui** ☐ **non** ☐

**Vos choix du menu à composer :**

**Entrée :**
**Plat :**
**Garniture :**
**Dessert :**

**Supplément morilles**
**oui** ☐ **non** ☐

**Supplément salade**
**oui** ☐ **non** ☐

**Supplément assiette de fromage**
**oui** ☐ **non** ☐

**Vos choix du menu enfant :**

**Plat :**
**Garniture :**
**Dessert :**

**Choix des boissons :**

- Le plan de table doit être fourni une semaine avant le repas.
- Cette réservation devient ferme et définitive à signature du contrat et à versement de l'acompte.

| | |
|---|---|
| **Signature qui vaut acceptation des Conditions Générales de Vente.** | |