

MENUS BANQUETS

DOMAINE

La Grange à Jules



Qu' il est bon de se retrouver tous ensemble !

La communion de la petite dernière, les 50 ans de Maman, le bac de l'ainé, les Noces d' Or de Papy et Mamie... Les occasions de se réunir sont nombreuses et méritent un lieu à la mesure de l'événement. La Grange à Jules, où la cuisine raffinée de nos chefs ravit les palais, où le jardin ombragé vous permet l'apéritif au milieu des fleurs, vous laissera un souvenir délicat et plein d'émotions.

Vous trouverez dans les pages suivantes un choix d'entrées, plats et desserts .

Nos formules groupe impliquent un choix identique pour l'ensemble des convives.

Bien entendu il est possible d'adapter le repas choisi en fonction des différentes restrictions alimentaires . Nous espérons que ces propositions répondront à vos attentes et restons à votre écoute pour vous aider dans la préparation de votre repas de fête !

L'Équipe de la Grange à Jules

LES ENTRÉES

LA GRANGE À JULES

Tartare de thon aux aromates,
méli mélo de carottes, vinaigrette passion 18 €

L'œuf Parfait,
Légumes rôtis, bouillon et mouillette 15 €

Collection de tomates,
Mozzarella di Buffala, foccacia moelleuse au thym,
sauce pesto *Selon la saison* 16 €

Tatin de pommes de terre au Foie Gras,
crème de cèpes 20 €

Foie gras de canard au Muscat,
condiment de fruits du moment,
petite brioche juste tiède 20 €

Quenelle de féra du lac Léman,
Bisque d'écrevisses, roquette et légumes de saison 16 €

 Collection de légumes cuits, crus et purée 15 €

Caillette ardéchoise, jus réduit, salade frisée et pickel's 15 €

Cubisme à la carotte et chèvre frais, biscuit aux noix
et saumon fumé par nos soins 18 €

LES PLATS

LA GRANGE À JULES

- Magret de canard réduction Apicius,
mousseline de patates douce au gingembre, mitrailles
et crumble de courgettes au thym 24 €
- Dos de Merlu vapeur, sauce vierge,
piquillos farci à la brandade 20 €
- Pavé de selle d'agneau en croute d'ail noir,
barigoule d'artichauts, graines de couscous aux
épices et fruits secs 26 €
- Filet de dorade royale rôti,
mini ratatouille, fregola sarda et coulis d'olive noir 22 €
- Filet mignon de porc en croûte d'herbe, jus forestier,
pommes de terre fondantes et légumes du moment 18 €
- Pièce de veau rôtie basse température,
risotto forestier au parmesan, jus corsé 22 €
- Noodle, bouillon de légume à la citronnelle
et légumes de saison 16 € 
- Mi-cuit de thon mariné au soja et sésame grillé
timbale de Kasha et vierge thaï 22 €
- Suprême de volaille rôtie, jus à la bière et trompettes
de la mort, jardinières de légumes 18 €
- Filet de rumsteck rôti bordelaise
Cèpes et mousseline de pommes de terre truffée 26 €

LES DESSERTS

LA GRANGE À JULES

Supplément fromage

Assiette de fromages ou fromage blanc

6 €



Desserts servis à l'assiette

La farandole de gourmandises

ou

Foret noire tradition, sorbet grillotines

ou

Macaron crème de citron & framboises fraîches,
sorbet fraises des bois

10 €

8 €

10 €



Desserts servis en salle sur présentoir

La Pièce Montée «Podium», Choux & Nougatine

ou

Délice Royal Choco Praliné

ou

Gâteaux aux fruits frais selon saison :

Fraisier, Framboisier, Poirier, Tutti frutti

ou

L'Alexandra : dacquoise coco, ganache montée chocolat
blanc, ananas confit au rhum

ou

Vacherin glacé 3 parfums

ou

Omelette Norvégienne : Vanille Poire Chocolat,
flambée en salle à la Poire Williams sauce chocolat

10 €

8 €

8 €

8 €

8 €

8 €

LES JEUNES

LA GRANGE À JULES

Les enfants de 3 à 10 ans

Entrée

Gougère gratinée au reblochon

ou

Assiette de melon (en saison)

•

Plat

Sucette de bœuf haché,

ou

Nuggets de filet de volaille

ou

Filet de poissons en Fish & Chips

Les plats sont accompagnés de
pommes de terre mitrailles
et de légumes

•

Dessert

Choix de cône glacé

19 €

Les ados 11 à 15 ans

Entrée

Assiette de saumon fumé

ou

Médailillon de foie gras

ou

Assiette de melon et jambon fumé
(en saison)

•

Plat

Pièce de viande rôtie ‘

ou

Dos de Merlu vapeur

Les plats sont accompagnés de
pommes de terre mitrailles
et de légumes

•

Dessert

Fondant au chocolat, glace vanille

ou

Le dessert du menu adulte

32 €

LE FORFAIT BOISSONS

LA GRANGE À JULES

Le Forfait Boissons 16 €

Le forfait boisson est calculé sur une moyenne, et s'entend pour l'ensemble des personnes majeures.

- Cocktail maison ou jus de fruit, accompagné de petits feuilletés assortis et flamiches
- Vin Blanc et Vin Rouge, en bouteilles choisies par nos soins en fonction de votre repas et servis à volonté de l'entrée au dessert
- Badoit à volonté de l'entrée au dessert
- Café, thé ou infusion ou choix

↪ Avec coupe de champagne au dessert 22 €

Une carte des vins avec cuvées d'exceptions est également disponible au restaurant pour accompagner vos repas !

Vins blancs, rouges, rosés et champagnes sont goûtés et choisis par nos soins afin de vous ravir au maximum.

Tony, Romain et Jérôme sauront vous aiguiller si vous hésitez !

— Domaine —

La Grange à Jules

festif depuis 1981



UNE QUESTION ?

04 50 68 15 07

CONTACT@GRANGEAJULES.FR



Toutes nos informations sur

www.grangeajules.fr

100 Route des Daviets, 74540 Chapeiry

L'OPTION GOURMANDE

LA GRANGE À JULES

Comme un apéritif qui se prolonge de manière vivante et conviviale, notre chef vous propose, en guise d'entrée, un assortiment de pièce cuisinées aux saveurs fines et généreuses.

Escalope de foie gras poêlée
pain d'épices, condiment fruits rouges

•
Mini burger viande ou poisson

•
Mini brochette au choix :
canard aux poires, bœuf Thai, poulet au citron

•
Thon à la Plancha
mariné miel sésame soja

•
Gambas snackée et son chorizo

•
Gaspacho de saison et Sorbet maison

24 € PAR PERSONNE

L'OPTION BUFFET

LA GRANGE À JULES

Comme un apéritif qui se prolonge de manière vivante et conviviale, notre chef vous propose le buffet de la Grange à Jules, aux saveurs fines et généreuses.

Buffet salé

Velouté de potimarron
Jambon fumé
Van de Charcuteries assorties
Terrine de campagne maison,
Manège de salades... à composer soi même
Taboulé libanais
Saumon fumé maison, toasts grillés
Tartes salées assorties
Poulets rôtis froids

Buffet sucré

Tartes sucrées assorties
Brioche au sucre maison
Mousse au chocolat
Salade de fruits frais
Panna Cotta
Madeleines
Financiers

45€ PAR PERSONNE
(HORS BOISSONS)

LE LUNCH

VIN D'HONNEUR - FÊTE - COLLATIONS

69 € PAR PERSONNE

LA GRANGE À JULES

Feuilletés et canapés assortis

6 pièces par personne

Les pièces snackées

Escalope de foie gras poêlée, pain d'épices

Petits burgers, viande ou poisson

Makis du potager, sauce aigre douce

Gambas snackées, lait de coco citronnelle

Thon à la Plancha, marinade miel sésame soja

Brochettes au choix : Canard aux poires, Bœuf Thaï,
Poulet au Citron

1 pièce de chaque par personne

Les gourmandises

Macarons & Mignardises assortis

Verrine Chocolat Feuillantine

Verrine Minestrone de Fruits frais

1 pièce de chaque par personne

Les boissons

Cocktail du moment

Bière locale et artisanale

Vin en bouteille blanc, rouge et rosé

Café

servis à discrétion jusqu'au dessert

L'APERÔ GOURMAND

29 € PAR PERSONNE

DURÉE 1 HEURE ENVIRON

LA GRANGE À JULES

Les boissons

Kir au vin pétillant du Bugey ou vin blanc

Bière locale et artisanale

Cocktail aux fruits maison

Sodas

Feuilletés et canapés assortis

3 feuilletés & flamiches assortis

Panier de gougères au fromage

Accras de morue

Paniers de crudités & sauces assorties

3 canapés assortis:

club sandwich thon,

Wrap saumon fumé maison

Macaron cacao foie gras

Tartelette sablée à la mousseline de légumes,

Mini blinis au crémeux parmigiano & coppa,

Tartelette poires quatre épices, chantilly roquefort

COCKTAIL DINATOIRE

33 € PAR PERSONNE

LA GRANGE À JULES

Les Boissons

Kir au vin pétillant du Bugey

Vin blanc et vin rouge Côtes du Rhône "Famille Perrin"

Cocktail aux fruits maison

Sodas

Le Salé

5 pièces par personne:

club sandwich thon,

Wrap saumon fumé maison

Macaron cacao foie gras

Tartelette sablée à la mousseline de légumes,

Mini blinis au crémeux parmigiano & coppa,

Tartelette poires quatre épices, chantilly roquefort

Le sucré

3 pièces par personne

Macarons & Mignardises assortis

Bouchée Chocolat Feuillantine

Verrine Minestrone de Fruits frais

COCKTAIL DINATOIRE

35 € PAR PERSONNE

LA GRANGE À JULES

Les Boissons

Vin blanc et vin rouge Côtes du Rhône "Famille Perrin"

Badoit

Evian

Le Salé

6 pièces par personne:

Club sandwich thon,

Wrap saumon fumé maison

Macaron cacao foie gras

Tartelette sablée à la mousseline de légumes,

Mini blinis au crémeux parmigiano & coppa,

Choux farci légumes et crème ciboulette

Le sucré

3 pièces par personne

Macarons & Mignardises assortis

Bouchée Chocolat Feuillantine

Verrine Minestrone de Fruits frais

LA BALLADE SAVOYARDE

82 € PAR PERSONNE TOUT COMPRIS

LA GRANGE À JULES

Apéritif

Vin chaud
Kir royal au Bugey Brut
Bière Pression artisanale et locale
Sodas et jus de fruits

Feuilletés et mini flamiches
(4 pièces par personne)
Cappucino de champignon
Bun's à la savoyarde
Filet de perche

Menu

Gravelax d'Omble Chevalier de chez Murgat à la betterave
vierge aux d'écrevisse et fusette toastée

L'assiette de dégustation savoyarde:
Fricassée de Diots, Croziflette en aumônière
, Farcement savoyard et mousseline de pasnaille

Assortiment de fromages de la région

Baba bouchon aux poires de Savoie caramélisées,
sorbet genépi

Les boissons

Viognier blanc
Syrah rouge
Café