

MENUS BANQUETS

Domaine

La **G**range à **J**ules



Qu' il est bon de se retrouver tous ensemble !

La communion de la petite dernière, les 50 ans de Maman, le bac de l'aîné, 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' **E**quipe de la **G**range à **J**ules

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 croûte 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 poulet jaune, 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

10 €

ou

Foret noire tradition, sorbet grillotines

8 €

ou

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

10 €



Desserts servis en salle sur présentoir

La Pièce Montée «Podium», Choux & Nougatine

10 €

ou

Délice Royal Choco Praliné

8 €

ou

Gâteaux aux fruits frais selon saison :

Fraisier, Framboisier, Poirier, Tutti frutti

8 €

ou

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

8 €

ou

Vacherin glacé 3 parfums

8 €

ou

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

8 €

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



@lagrangeajules

Toutes nos informations sur

www.grangeajules.fr

100 Route des Daviets, 74540 Chapeiry