

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 truite de nos régions,
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
(minimum 20 pers)

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 18 €

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 mises en bouche
- 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 24 €

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 et Karen 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