

— Domaine —

La Grange à Jules

festif depuis 1981



Brochure événements privés



Idéalement situé entre Annecy & Aix-les-Bains

100 Route des Daviet, 74540, Chapeiry



04.50.68.15.07



contact@grangeajules.fr



www.grangeajules.fr



@lagrangeajules

Bienvenue au Domaine la Grange à Jules



Pour le plaisir de se retrouver ensemble.

Les occasions de se réunir sont nombreuses et méritent un lieu à la mesure de votre événement.

Les chefs du Domaine de la Grange à Jules vous offrent une cuisine raffinée pour ravir vos papilles. Notre jardin ombragé vous permet de prendre l'apéritif dans un environnement bucolique.

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 du Domaine événementiel la Grange à Jules

Types d'événements

DÉJEUNER



BAPTÊME



COMMUNION



ANNIVERSAIRE



Tous les autres événements accueillant plus de 12 personnes

Les espaces

CAPACITÉ & TARIFS



SALLE	NOMBRE DE PERSONNES	LOCATION JOURNÉE (12H-16H)	LOCATION SOIRÉE (>19H-01H)
SALON DE JULES	25 pers.	100 €	100 €
PERGOLA (ÉTÉ) <i>(En cocktail ou assis)</i>	30 pers.	150 €	SUR DEVIS
VERRANDA <i>(Assis)</i>	50 pers.	200 €	SUR DEVIS
TENTE BERBÈRE <i>(En cocktail)</i>			
ÉTÉ	190 pers.	300 € Brumisée	SUR DEVIS
HIVER	80 pers.	300 € Chauffée	SUR DEVIS
GRANDE SALLE	150 pers.	SUR DEVIS	SUR DEVIS

Les tarifs indiqués sont TTC

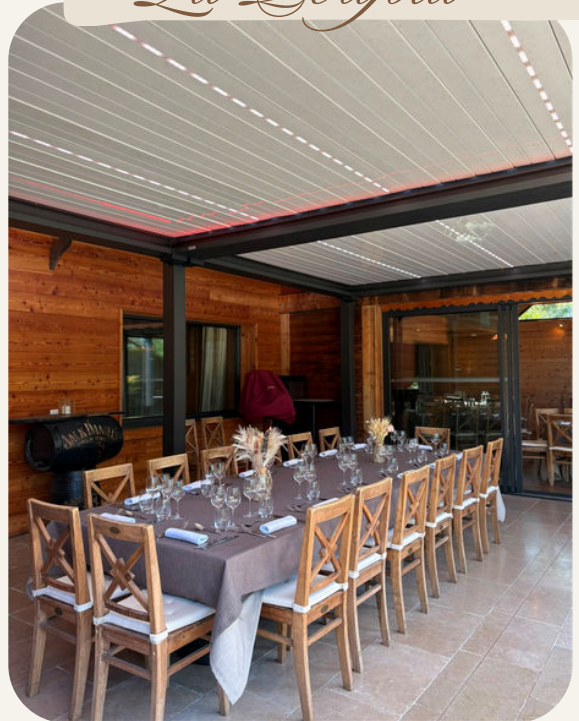
Les espaces

La Tente Berbère



Chauffée en hiver, brumisée en été.

La Pergola



Ouverte en été

La Véranda



Le Salon de Jules



La Grande Salle



Le Menu "Banquet"

ENTRÉES

PRIX PAR PERSONNE TTC

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

15 €

L'oeuf parfait

déclinaison de légumes du moment en texture, jus Meurette

18 €

Collection de tomates,

Mozzarella di Buffala, foccacia moelleuse au thym, sauce pesto

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

16 €

Quenelle de truite de nos régions, Bisque d'écrevisses, roquette et

légumes de saison

20 €

Collection de légumes cuits, crus et purée

15 €

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

18 €

Cubisme à la carotte et chèvre frais, biscuit aux noix et saumon fumé

par nos soins

15 €



Le Menu "Banquet"

PLATS

PRIX PAR PERSONNE TTC

Magret de canard réduction Apicius,
mousseline de patates douce au gingembre, crumble de courgettes au thym

20 €

Dos de Merlu vapeur, sauce vierge, Piquillos farcis à la brandade

24 €

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, pomme de terre fondantes et
légumes du moment

18 €

Pièce de veau rôtie basse température, risotto forestier au parmesan, jus corsé

22 €

Noodle, bouillon de légumes 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 rôti, 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 €



Le Menu "Banquet"

DESSERTS

PRIX PAR PERSONNE TTC

DESSERT SERVI À L'ASSIETTE :

SUPPLÉMENT FROMAGES :

Assiettes de fromages ou
fromage blanc



La farandole de gourmandises
10 €

ou

Fôret noire tradition, sorbet grillotines
8 €

ou

Macaron crème de citron & framboises fraîches,
sorbet fraises des bois
10 €

DESSERTS SERVIS EN SALLE SUR PRÉSENTOIR :

10 €

La Pièce Montée «Podium», Choux & Nougatine
(minimum 20 pers)
8 €

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 Menu "Banquet"

ENFANTS & ADOS

PRIX PAR PERSONNE TTC

LES ENFANTS

de 3 à 10 ans

ENTRÉE

Gougère gratinée au reblochon

ou

Assiette de melon (en saison)

PLAT

Sucette de boeuf 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

ou

Le dessert du menu adulte

19 €

LES ADOS

11 à 15 ans

ENTRÉE

Assiette de saumon fumé

ou

Médailлон 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 €

Les forfaits

BOISSONS

PRIX PAR PERSONNE TTC

Une carte des vins, composée de cuvées d'exception, est également disponible au restaurant pour accompagner vos repas. Vins blancs, rouges, rosés et champagnes sont soigneusement goûtés et sélectionnés par nos soins afin de vous offrir une expérience qui saura ravir vos papilles.

Et si vous hésitez, nous saurons vous conseiller et vous guider dans votre choix !



COCKTAIL MAISON OU JUS DE FRUITS,
Accompagné de mises en bouche

VIN BLANC ET VIN ROUGE, EN BOUTEILLES
Choisies par nos soins en fonction de votre repas et servis à discrétion de
l'entrée au dessert

FORFAIT AQUACHIARA FONTAINE À EAU MICRO FILTRÉE,
Service à discrétion (eau plate ou pétillante). Une alternative durable, sûre et
sans plastique

CAFÉ, THÉ OU INFUSIONS AU CHOIX

COCKTAIL MAISON OU JUS DE FRUITS,
Accompagné de mises en bouche

VIN BLANC ET VIN ROUGE, EN BOUTEILLES
Choisis par nos soins en fonction de votre repas et servis à discrétion de
l'entrée au dessert

COUPE DE CHAMPAGNE
Au dessert

FORFAIT AQUACHIARA FONTAINE À EAU MICRO FILTRÉE,
Service en continu et à discrétion (eau plate ou pétillante). Une alternative
durable, sûre et sans plastique

CAFÉ, THÉ OU INFUSIONS AU CHOIX

