

NOS MENUS

EXPERIENCES INSOLITES



CUISINE TRADITIONNELLE DES ALPES ET INSOLITE

Tables de convivialité, cuisine traditionnelle ou au feu de bois.
Déjeuner ou dîner au Village Tipi,
c'est vivre une expérience insolite au cœur des alpages.

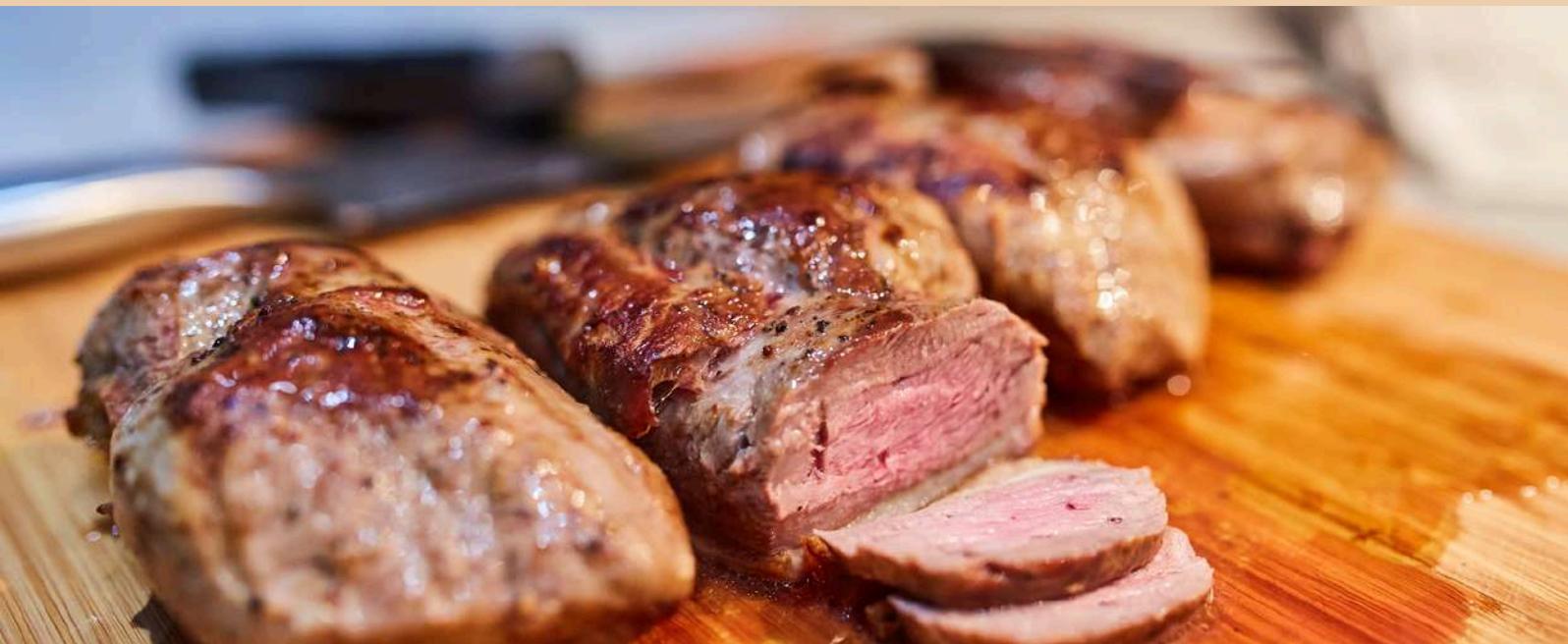
Nous utilisons quand nous le pouvons les produits de Savoie Mont Blanc,
fromages, charcuteries, vins, jus de fruits, bières.

De 10 à 250 personnes nous organisons des repas dans une ambiance
exceptionnelle. Servis à table ou en mode buffet avec les menus insolites.

Envie de vous détendre ou de vous amuser,
laissez-vous tenter par un bain nordique ou découvrez le Tipi Parc !

NOS VIANDES

EXPERIENCES BBQ, PLANCHA ET MIJOTES



MENU BBQ

Uniquement l'été

Tous nos menus sont servis avec une salade fraîcheur ou une soupe de légumes suivant la saison et la météo.

Saucisse, merguez
et viande au BBQ

MENU DIOTS

Diots mijotés au vin

MENU BISON

Steak de bison
Origine Vienne France

Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre grenaille ou crozets

Tous les menus Viande sont servis avec de la Tomme des Bauges
et un dessert maison ou pâtissier.

Tarifs : 34 € et jeune moins de 11 ans : 19 €



Village Tipi
Hôtel · bar · restaurant · spa · loisirs

NOS FROMAGES

EXPERIENCES TRADITIONNELLES



MATOUILLE

TARTIFLETTE

FONDUE SUISSE

Tous nos menus sont servis avec une salade verte et charcuterie.
ou une soupe de légumes suivant la saison et la météo.

Tome des Bauges fondue
Pomme de terre

Véritable tartiflette
100 % reblochon

Fondue moitié-moitié
Vacherin et Gruyère

Tous les menus Fromage sont servis avec
un dessert maison ou pâtissier.

Tarifs : 34 € et jeune moins de 11 ans : 19 €



Village Tipi

Hôtel · bar · restaurant · spa · loisirs

15 personnes
minimum

AU FEU DE BOIS

EXPERIENCE ORIGINALE

Brochette de crevettes & fruit

Saumon mariné

Snackés à la plancha

Matouille - tome des Bauges fondue

en entier sur tranches de pain

à griller à la plancha

Bouchée de diot mijoté au vin de Savoie

Émincé de magret de canard

flambé à l'armagnac

Filet de mignon de porc au sirop d'érable

Bœuf grillé au sel

à la plancha au feu de bois

Crozets à la crème

Mix tartes et gâteaux

Tous les plats cités sont servis
au cours du repas.

La cuisson se fait autour de
plancha au feu de bois.

Les convives sont invités à se
rapprocher des planchas pour
déguster des petites portions
à chaque fois.

Les invités peuvent s'asseoir à
table ou autour des feux de bois.

Tarifs : 49 €

jeune moins de 11 ans : 29 €

COCHON À LA BROCHE

EXPERIENCE AUTHENTIQUE



Salade fraîcheur ou soupe chaude

Cochon à la broche
Pommes de terre au foin, sauce ciboulette

Fromages des 2 Savoies

Tarte aux myrtilles

Tarifs : 49 € et jeune moins de 11 ans : 29 €

FORFAITS BOISSON



DÉJEUNER

1 kir au vin de Savoie
1 bouteille pour 5 de
Roussette ou Pinot de Savoie
1 café, the ou infusion

Tarif : 8 € ht/9,6 € ttc

LES VINS DE SAVOIE DE PHILIPPE GRISARD

1 kir au vin de Savoie
1 bouteille pour 3 de
Mondeuse ou Chignin
Bergeron de Savoie
1 café, the ou infusion

Tarif : 13 € ht/15,6 € ttc

Suivant la température le kir est
remplacé par un vin chaud !

SANS ALCOOL

2 boissons sof au choix
1 café, the ou infusion

Tarif : 7,5 € ht/8,25 € ttc

VIN ET COCKTAIL

1 kir royal
1 bouteille pour 4 de
Persan ou Mondeuse Blanche
1 verre de punch
1 café, the ou infusion

Tarif : 16 € ht/19,2 € ttc

100 % BIÈRE

3 bières au choix
1 café, the ou infusion

Tarif : 12 € ht/14,4 € ttc

CARTE DES BOISSONS

SOFT, JUS ET EAUX

JUS DE FRUIT DE SAVOIE 1 L	10
Pomme et pomme myrtille	
JUS DE FRUIT DE SAVOIE 25 CL	3,5
Pomme et pomme myrtille	
LIMONADE DE SAVOIE 33 CL	4
COCA-COLA, ICE TEA... 33 CL	3,5
Oasis, Orangina...	
EAU PLATE OU GAZEUSE 50 CL	3
EAU PLATE OU GAZEUSE 1 L	5

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ COURT	1,8
CAFÉ ALLONGÉ	2
CHOCOLAT CHAUD 20 CL	4
CHOCOLAT VIENNOIS 20 CL	4,5
THÉ/TISANE 20 CL	3
VIN CHAUD 12 CL	4

COCKTAILS

KIR AU VIN DE SAVOIE 12 CL	3,5
MARQUISSETTE DE SAVOIE 12 CL	5
MOJITO 18 CL	7
VIRGIN MOJITO 18 CL	5,5
sans alcool	
PINA COLADA 18 CL	7
COCONUT ISLAND 18 CL	5,5
sans alcool	
SURFER DREAM 18 CL	5,5
sans alcool	
TISANE DE LA MARMOTTE 18 CL	7
Verveine chaude, génépi, sirop d'orange	
PUNCH 18 CL	7

les alcools sont servis uniquement avec un plat

BIERES DE SAVOIE

BIÈRE PRESSION 25 CL	4
Mont-Blanc ou Baujue blonde	
PINTE PRESSION 50 CL	7
Mont-Blanc ou Baujue blonde	
BIÈRE BOUTEILLE 33 CL	5,5
Brasserie du Mont-Blanc, Merle, Baujue	
BIERE SANS ALCOOL	5

LES VINS

LES ROUGES

PINOT NOIR DE SAVOIE	22
MONDEUSE LES MOLIÈRES	29
PERSAN	36

LES BLANCS

ROUSSETTE DE SAVOIE	22
CHIGNIN BERGERON	29
MONDEUSE BLANCHE	36

ROSÉ

ROSÉ DE SAVOIE	20
-----------------------	-----------

EFFERVESCENT

CHAMPAGNE	55
------------------	-----------

AU VERRE

VIN AU VERRE 12 CL	4
Blanc, rouge ou rosé	

DIGESTIFS

GÉNÉPI 4 CL	6
MONT CORBIER 4 CL	6

TOUS LES TARIFS SONT INDIQUÉS EN EURO. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.