

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

MENU DIOTS

MENU MAGRET

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

Diots mijotés au vin

Demi Magret de Canard

Nos viandes sont accompagnées de pommes de terre grenaille ou crozets

Tous les menus Viande sont servis avec de la Tôme des Bauges Tarte ou gâteau en dessert

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



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

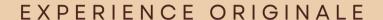
Tous les menus Fromage sont servis avec une tarte ou gâteau en dessert.

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





AU FEU DE BOIS



Brochette de crevettes Saumon mariné Snackés à la plancha

Matouille - tôme des Bauges fondue en entier sur tranches de pain de campagne

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 € TTC

jeune moins de 11 ans : 29 € TTC







COCHONÀ 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 ou gâteau en dessert

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



FORFAITS BOISSON



DÉJEUNER

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

Tarif: 9€ ht/10,8 € ttc

LES VINS DE SAVOIE DE PHILIPPE GRISARD

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

Tarif: 14 € ht/16,8 € 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 % BIERE

3 bières au choix 1 café, the ou infusion

Tarif: 12 € ht/14,4 € ttc



CARTE DES BOISSONS

SOFT, JUS ET EAUX		BIERES DE SAVOIE	
JUS DE FRUIT DE SAVOIE 1 L Pomme et pomme myrtille	10	BIÈRE PRESSION 25 CL Mont-Blanc ou Baujue blonde	4
JUS DE FRUIT DE SAVOIE 25 CL Pomme et pomme myrtille	3,5	PINTE PRESSION 50 CL Mont-Blanc ou Baujue blonde	7
LIMONADE DE SAVOIE 33 CL	4	BIÈRE BOUTEILLE 33 CL Brasserie du Mont-Blanc,	5,5
COCA-COLA, ICE TEA 33 CL Oasis, Orangina	3,5	Merle, Baujue	_
EAU PLATE OU GAZEUSE 50 CL	3	BIERE SANS ALCOOL	5
EAU PLATE OU GAZEUSE 1 L	5	LES VINS	
BOISSONS CHAUDES		LES ROUGES	
		PINOT NOIR DE SAVOIE	22
CAFÉ COURT	1,8	MONDEUSE LES MOLIÈRES	29
CAFÉ ALLONGÉ	2	PERSAN	36
CHOCOLAT CHAUD 20 CL	4	LES BLANCS	
CHOCOLAT VIENNOIS 20 CL	4,5	ROUSSETTE DE SAVOIE	22
THÉ/TISANE 20 CL	3	CHIGNIN BERGERON	29
VIN CHAUD 12 CL	4	MONDEUSE BLANCHE	36
COCKTAILS		<u>ROSÉ</u>	
		ROSÉ DE SAVOIE	20
KIR AU VIN DE SAVOIE 12 CL	3,5	EFFERVESCENT	
MARQUISETTE DE SAVOIE 12 CL	5	CHAMPAGNE	55
MOJITO 18 CL	7	<u>AU VERRE</u>	
VIRGIN MOJITO 18 CL sans alcool	5,5	VIN AU VERRE 12 CL Blanc, rouge ou rosé	4
PINA COLADA 18 CL	7	Bano, rouge ou roue	
COCONUT ISLAND 18 CL sans alcool	5,5	DIGESTIFS	
SURFER DREAM 18 CL sans alcool	5,5	GÉNÉPI 4 CL	6
TISANE DE LA MARMOTTE 18 CL Verveine chaude, génépi, sirop d'orange	7	MONT CORBIER 4 CL	6
PUNCH 18 CL	7		

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

les alcools sont servis uniquement avec un plat