



Des **RESTAURANT**
Bergers



**Vos évènements au
RESTAURANT DES BERGERS**

RESTAURANT DES BERGERS

Nous vous accompagnons dans l'organisation de vos événements dans une ambiance boisée au cœur du pays de Gex.

Surprenez vos équipes, ils se sentiront comme à la montagne dans un espace convivial qui favorise les échanges et le partage.

Cocktails, apéritifs dinatoires, dîners privés, anniversaires, communions, baptêmes, pots de départs..

Autant d'événements que nous composons sur mesure et selon vos souhaits.



Venez découvrir notre lieu, sans oublier notre agréable terrasse pour le printemps et l'été.

Capacités

**Déjeuner &
Dîner assis :**

50  personnes

**Cocktail
dinatoire :**

70/80  personnes

Terrasse assis : 50  personnes



Découvrez des exemples de menus que nous pouvons réaliser :

1.

Fromage Party 47€

Dans une atmosphère conviviale et de partage, dégustez nos spécialités fromagères. Répartition des différentes spécialités sur les tables.

- Charcuterie Artisanale Salaison Thaurin
- Salade verte, vinaigrette grand-mère
- Fondue Michelin aux Comté 16 mois, Vacherin Fribourgeois, Gruyère
- Croziflette des Bergers au Morbier Michelin
- Petit Saint-Point chaud, Saucisse de Morneau, patates au foin
- Fruits rouges, Meringues, Crème double du Jura



2.

Menu traditionnel 37€

- Truite du Jura fumé par nos soins, légumes croquants, jeunes pousses, vinaigrette agrumes
- Suprême de volaille aux morilles, légumes de saison, gratin de pommes de terre au Beaufort
- Sablé aux myrtilles, crème mascarpone comme une chantilly

Brunch des Bergers 49€/pers

**Le Brunch Bergers tous les dimanches!
Un buffet composé de plusieurs plats
sucrés et salés !**

Menu Enfant 12€

**Blanc de volaille ou filet de bœuf /
petites pommes de terre et légumes**

Glace au choix

Soft au choix

3.

Menu Etable à 42€



- Velouté de potiron aux truffes et noisettes torréfiées
- Carré de veau roti, jus grassouillet au serpolet, pommes boulangère aux cèpes
- Ile flottante aux pralines roses, crème anglaise aux oeufs bio

Découvrez la carte des boissons :

1.

Forfait boisson 15€/pers

sur la base de 30 cl de vin par personne

- Chardonnay du Bugey 2020, Famille Bonnard
- Mondeuse Tradition 2018 La Cave du Prieuré
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Boisson chaude au choix

2.

Forfait boisson 20€/pers

sur la base de 30 cl de vin par personne

- Chignin-Bergeron 2018 'Angels' Frédéric Garanjoud
- Côte du Ventoux 2019 'La Tête à l'envers' Château La croix des Pins bio
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Boisson chaude au choix

Les Boissons Apéritif

Montagnieu 2018
(Méthode traditionnelle du Bugey)

R. Bonnard

35 €

Champagne
Deutz Brut Classic

55 €

Apremont 2019
'la Déchirée'
Jean-Claude Masson

29 €



Afin de répondre aux besoins de votre évènement nous vous ferons une proposition adaptée à votre demande, au nombre de personnes, etc.

Nous restons à votre écoute et sommes flexible pour vous accompagner dans la création de votre évènement.



Contactez-nous pour plus d'information :

Sandra & Philippe

Vos hôtes

+33 9 67 46 46 73

790 route de Divonne, 01220 Grilly

bienvenue@restaurantdesbergers.fr

www.restaurantdesbergers.fr