

Des **RESTAURANT**
Berger's

**Vos évènements au
RESTAURANT DES BERGERS**

Philippe Standaert
Meilleur Ouvrier de France



Restaurant des Bergers

Nous vous accompagnons dans l'organisation de vos évènements 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, diners 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 &
Diner assis :**

50  **personnes**

Terrasse assis : 50  **personnes**

*Nous accueillons les petits groupes de moins de 20 pers
hors vendredi soir et samedi soir.*

*Pour les groupes plus important, nous demandons une privatisation totale de
l'établissement (nous consulter pour offre personnalisée)*

AUTOMNE/HIVER 2024/2025

Les Apéritifs

Apéritif à 7 €

- Kir au Crémant du Jura, ou Bière de Grilly, ou soft au choix
- 2 pièces salées par personne

Apéritif à 13 €

- Coupe de Champagne
- 2 pièces salées par personne



Menu N°1 à 51 €

- Croustillants de reblochon aux noix et jambon cru du Jura
- Suprême de volaille de l'Ain au vin jaune et morilles, Gratin savoyard au beaufort
- Ile flottante aux œufs de plein air, crème anglaise et pralines roses



Menu N°2 à 57 €

- Truite du Jura en gravlax par nos soins, condiment nordique au bourgeon de sapin
- Joue de bœuf oubliée toute une nuit au four à basse température, jus à la Mondeuse, carottes et écrasé de pommes de terre
- Brioche façon pain perdu aux pommes caramélisées, crème double de Bresse

Menu N°3 à 39 €

- Fondue des Bergers au Comté, Gruyère et Vacherin fribourgeois, Salade verte, Charcuterie artisanale du Jura maison Thaurin
- Sablé aux myrtilles, mascarpone comme une chantilly



Menu N°4 à 49 €

Fromage Party (proposée pour l'ensemble des convives, l'ensemble des plats disposés sur table)

- Fondue des Bergers au Comté, Gruyère et Vacherin fribourgeois
- Petit saint-point chaud, saucisse de Morteau, patates au foin
- Croziflette au Morbier fermier
- Salade verte
- Meringue double-crème, comme à Gruyère

Les Boissons :

Forfait Vignerons de l'Ain à 17 €/pers :

- 2 verres de vin par personne (Chardonnay du Bugey, Mondeuse du Bugey)
- Eau minérale plate et gazeuse, 1 bouteille pour 3
- Café ou infusion



Forfait Vignerons du Rhône à 15/pers € :

- 2 verres de vin par personne (Viognier de l'Ardèche et Côtes du Rhône Plan de Dieu)
- Eau minérale plate et gazeuse, 1 bouteille pour 3
- Café ou infusion



Forfait Vignerons de Bourgogne à 25/pers € :

- 2 verres de vin par personne (Saint-Véran et Savigny les Beaune)
- Eau minérale plate et gazeuse, 1 bouteille pour 3
- Café ou infusion

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 :



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