



*Hotel \*\* Restaurant à Fontaine - Grenoble*

*Menu Spécial Groupes Week-end sauf jours festifs*

**Menu à 31.50 €**

**le Samedi et le dimanche midi**

# Formule Buffet Géant à volonté

*Kir au saveur cassis ou cocktail de fruits*

*(Autre apéritif en Supplément au tarif en vigueur voir carte.)*

- *Le Buffet de hors d'oeuvres froid*  
*à volonté (minimum 30 choix)*

*et*

- *Le coin des plats chauds à volonté :*

*la marmite du jour : (viandes ou poissons) avec ses Légumes*

*Nos grillades du jour à volonté préparées devant vous par notre grilladin et nos sauces maison*

*et*

*Le buffet des desserts à volonté*

*1 Bouteille de vin pour 3 pers (reserve maison rouge , rosé ou blanc )*

*1 Café/pers.*

*Menu week end*



**Le coin des enfants :**

De 3 à 5 ans.....**6.50€** : Buffet des plats chauds + Buffet de desserts

De 6 à 10 ....**11.00€** : Buffet des entrées + Buffet des plats chauds + Buffet de desserts

**Supplément de 3€ pour le buffet de hors d'œuvres (pour les 3/5 ans)**

*C'est votre anniversaire, pour souffler les bougies, Amenez votre gâteau !!! Nous vous demanderons simplement d'en assurer le service. Tout sera mis à disposition !*

*Si vous le souhaitez, vous pouvez également emmener votre champagne, un droit de bouchon de 8€ par col (BT de 75 cl), vous sera facturé, le service est assuré par notre équipe.*

**Pour la réservation de votre table - 30% d'acompte vous sera demandé**

Tarifs applicables jusqu'au 01/09/2011



*Hotel \*\* Restaurant à Fontaine - Grenoble*

**Menu Spécial Groupes Week-end**

Sauf jours festifs **Menu à 31.50 €**

le Samedi et le dimanche midi

**Menu avec Entrée et plat chaud servi sur assiette**

**Menu week end**

*Kir au saveur cassis ou cocktail de fruits  
(Autre apéritif en Supplément au tarif en vigueur voir carte.)*

- **Le Buffet de hors d'oeuvres froid à volonté**
- **Ou** Mouseline du pêcheur maison à la fleurette de Moules
  - Ou Salade Maison au choix voir bas de page
- Ou** Terrine de Canard du Chef confiture d'oignons pommes Caramélisées à la Cannelle et sa tranche de jambon cru
- **Ou** Ravioles à la crème de basilic (supplément 2 Euros)



*Médaille de volaille frais aux écrevisses ou forestière*

*Ou Civet de taureau Façon grand-mère*

*Ou Duo Provençal Sauce Aurore (encornet farci et dos de perche)*

**Ou** *Pariada de poissons au beurre blanc de Romarin (saumon, daurade, rouget)*



**Le buffet des desserts à volonté**

1 Bouteille de vin pour 3 pers (reserve maison rouge, rosé ou blanc)

1 Café/pers.

D'autres choix de plats chauds disponibles en 2eme page

**Le coin des enfants :**

De 3 à 5 ans.....**6.50€** :  
Buffet des plats chauds + Buffet de desserts

De 6 à 10 ans.....**11.00€** :  
Buffet des entrées + Buffet des plats chauds + Buffet de desserts

Supplément de 3€ pour le buffet de hors d'œuvres (pour les 3/5 ans)



**Important : choisir une seule entrée et un seul plat chaud pour tout le Groupe**

*Salade Bressanne : blanc et foie de volaille poellé au vinaigre de framboise et lardons / Salade Dauphinoise (gruyère, jambon et noix)*

*Salade de fruits mer en chaud froid (fruit de mers, saumon fumé, filet de poissons poelées en persillade)*

*C'est votre anniversaire, pour souffler les bougies, Amenez votre gâteau !!! Nous vous demanderons simplement d'en assurer le service. Tout sera mis à disposition !*

*Si vous le souhaitez, vous pouvez également emmener votre champagne, un droit de bouchon de 8€ par col (BT de 75 cl), vous sera facturé, le service est assuré par notre équipe. **Pour la réservation de votre table 30% d'acompte vous sera demandé***

**Hôtel Central La Cloche** 140, Avenue du Vercors 38600 fontaine

Tel : 04 76 26 22 26 fax : 04 76 53 56 51 m@il: [info@hotelfontaine.com](mailto:info@hotelfontaine.com)

Visitez notre site : [www.hotelfontaine.com](http://www.hotelfontaine.com)

Tarifs applicables jusqu'au 01/09/2011



*Hotel \*\* Restaurant à Fontaine - Grenoble*

*Menu Spécial Groupes Week-end*

*Sauf jours festifs* **Menu à 31.50 €**

*le Samedi et le dimanche midi*

**Menu avec Entrée et plat chaud servi sur assiette**

**Menu week end**

D'autres choix de plats chauds :

*Filet de perche du Nil, compotée de tomates et Mousseline de Basilic*

**OU** *Bavette à la fondue d'échalotes*

**OU** *Aumônière de saumon aux légumes provençaux et sa crème d'ail*

**OU** *Emincé de Magret de Canard aux princes des bois*

**OU** *Aiguillette de canard poelée à l'aigre douce, riz basmati aux légumes croquants*

**OU** *Rable de lièvre, sauce Poivrade et poires roties à la cannelle*

**OU** *Emincé de gigot d'agneau au jus de romarin, terrine de pomme de terre aux oignons*

**OU** *Duo de pavé de bœuf au 2 sauces, Bordelaise et Roquefort*

**Important : choisir une seule entrée et un seul plat chaud pour tout le Groupe**

Tarifs applicables jusqu'au 01/09/2011