

# Bois Joly

Hôtel\*\*\* Restaurant

## Nos menus banquets



Que ce soit entre amis ou en famille pour célébrer un événement privé ou entre collègues pour organiser un repas d'entreprise, pensez à réserver notre restaurant avec son cadre chaleureux et typique.

**Hôtel\*\*\* Restaurant Bois Joly**  
1131 Route de la télécabine,  
01170 CROZET

Tel : +33 (0)4 50 41 01 96 – Fax : +33 (0)4 50 42 48 47  
[www.boisjoly.com](http://www.boisjoly.com) – E-mail : [contact@boisjoly.com](mailto:contact@boisjoly.com)



Vous trouverez ci-après les différents menus que nous vous proposons. Veuillez choisir votre menu tout compris ou composer votre menu personnalisé en fonction des entrées, plats principaux et desserts.

Pour des raisons de simplicité et d'organisation, le menu doit être **identique pour tous les invités (sauf menus enfants), la même entrée, le même plat et le même dessert pour tout le monde.**

Cependant, si un plat ne convient pas à un client le jour du repas, nous pourrions lui proposer un autre choix.

Veuillez réserver au plus tard une semaine à l'avance ; tout changement concernant le nombre de convives doit être averti au plus tard 48h à l'avance.

*Si vous souhaitez nous rencontrer pour discuter, nous sommes libres tous les jours de la semaine, sauf vendredi, de 9h30 à 11h ou de 14h à 18h.*



## Menu enfants

### A choisir sur place

- ✓ Steak haché
  - ✓ Aiguillette de volaille panée
  - ✓ Petit pavé de truite
- } garnit de frites, pâtes ou garniture du jour

Avec une boisson comprise 13€



## Menus Montagnards

### Nos menus, tous, compris, se composent ainsi :

- 1 kir/ boisson non alcoolisée par personne
- 1 bouteille d'eau minérale (pour 3 personnes)
- 1 bouteille de Tacconnière blanc ou grenache rouge (pour 3 pers)
- 1 dessert
- 1 café/ thé/ infusion

Menu Fondue Jurassienne (avec sa salade verte son assiette de charcuterie) 36,00€

Menu Fondue Bourguignonne (avec sa salade verte) 39.90€

Menu Raclette (avec sa salade verte et son assiette de charcuterie) 39,90€

Menu Tartiflette (avec sa salade verte et son assiette de charcuterie) 32.50€

## Les Desserts

- Forêt noire
- Nougatine glacée
- Omelette norvégienne
- Chaud-froid de fruits rouges et sa boule de glace vanille
- Vacherin glacé (parfum aux choix)
- Marquise au chocolat
- Framboisier

*Pour toute réalisation d'une plaque sur le dessert, un supplément de 5€ vous sera demandé.*

## Tarifs/Prestations de l'Hôtel 2018

	1 Pers.	2 Pers.	3 Pers.	4 Pers.
Chambre seule	73€	78€	85€	85€
avec demi-pension	93€	118€	145€	165€
avec pension complète	103€	138€	175€	205€

*Supplément Animal : 3€*

### Prestations Annexes

- Petit déjeuner restaurant : 10 € par personne
- Petit déjeuner enfant : 6 € par enfants
- Petit déjeuner chambre : 13.50 € par personne



Menu tout compris à : 35.00 € (lundi au jeudi)  
37,00€ (week-end)

- 1 kir / boisson non-alcoolisée par pers.
- 1 bouteille d'eau minérale (pour 3 pers)
- 1 bouteille de Grenache Les Jamelles, Languedoc rouge (pour 3 pers)
- 1 verre de pilaho (pétillant fruité) pour le dessert (sup 2,50€)
- 1 café / thé / infusion

Feuilleté d'escargots aux pleurotes à la crème aillée

ou

Terrine de canard aux girolles

ou

Salade de filet de truite fumée

\* \* \* \* \*

Fleur de saumon à la crème d'aneth

ou

Cuisse de canette aux olives

Ou

Rôti de veau à l'estragon

Ou

Civet de lièvre

\* \* \* \* \*

Assiette de fromages

ou

Fromage blanc

\* \* \* \* \*

Dessert au choix (voir liste desserts)

*Nous vous rappelons qu'il faut choisir pour tout le monde la même chose (voir première page)*

Menu tout compris à : 45,00 € (lundi au jeudi)  
47,00€ (week-end)

- 1 kir / boisson non-alcoolisée par pers.
- 1 bouteille d'eau minérale (pour 3 pers)
- 1 bouteille de Macon blanc (pour 6 pers.)
- 1 bouteille de Fronsac Château Larose Pipeau (pour 6 pers)
- 1 verre de pilaho (vin pétillant fruité) pour le dessert
- 1 café / thé / infusion

Feuilleté d'écrevisses sauce américaine

Ou

Salade Norvégienne

Ou

Croustillant savoyard

\* \* \* \* \*

Suprême de volaille aux giroles

ou

Pavé de sandre à la sauce méditerranéenne

Ou

Faux-filet grillé à l'échalote

Ou

Ragout de sanglier aux bolets

\* \* \* \* \*

Assiette de fromage

ou

Fromage blanc

\* \* \* \* \*

Dessert au choix (voir liste desserts)

*Nous vous rappelons qu'il faut choisir pour tout le monde la même chose (voir première page)*

Menu tout compris à : 55.00 € (lundi au jeudi)

57,00€ (week-end)

- 1 kir / boisson non-alcoolisée par pers.
- 1 bouteille d'eau minérale (pour 3 pers)
- 1 bouteille de Macon blanc (pour 5 pers)
- 1 bouteille de Sirius Bordeaux (pour 5 pers)
- 1 verre de pilaho (vin pétillant fruité) pour le dessert
- 1 café / thé / infusion

Salade périgourdine

*(Salade verte, tomates, foie gras maison, magret fumé)*

\* \* \* \* \*

Croustillant de Saint-Jacques et gambas au beurre d'agrumes

\* \* \* \* \*

Filet de Féra du lac aux écrevisses

ou

suprême de pintade aux morilles

ou

Carré d'agneau persillé au jus de thym

Ou

Râble de lièvre aux airelles

\* \* \* \* \*

Assiette de fromages

ou

Fromage blanc

\* \* \* \* \*

Dessert au choix (voir liste desserts)

*Nous vous rappelons qu'il faut choisir pour tout le monde la même chose (voir première page)*

Menu tout compris à : 62.00 € (lundi au jeudi)

65,00€ (week-end)

- 1 kir / boisson non-alcoolisée par pers.
- 1 bouteille d'eau minérale (pour 3 pers)
- 1 bouteille de Macon blanc (pour 5 pers)
- 1 bouteille de Château Bonnet Bordeaux (pour 5 pers)
- 1 verre de Champagne pour le dessert
- 1 café / thé / infusion

Terrine de foie gras, confiture d'oignons

ou

Saladine de noix de Saint-Jacques déglacées au cognac  
et sa vinaigrette à l'huile de noix

ou

Salade périgourdine

*(Salade verte, tomates, foie gras maison, magret fumé)*

\* \* \* \* \*

Brique de sandre sur son lit de julienne au beurre citronné

\* \* \* \* \*

Carré de veau aux morilles

ou

Filet de bœuf sauce périgourdine

Ou

Pavé de loup grillé sauce hollandaise

\* \* \* \* \*

Assiette de fromages

ou

Fromage blanc

Dessert au choix (voir liste desserts)

*Nous vous rappelons qu'il faut choisir pour tout le monde la même chose (voir première page)*