

# Bois Joly

Hôtel \*\*\* Restaurant

Nos menus repas d'entreprises



Pour organiser un repas d'entreprise entre collègues, pensez à réserver notre restaurant dans un cadre chaleureux et typique.

Hôtel\*\*\* restaurant Bois Joly  
1131 route de la télécabine  
01170 Crozet

Tel : +33(0)4.50.41.01.96 e-mail [contact@boisjoly.com](mailto:contact@boisjoly.com) site : [www.boisjoly.com](http://www.boisjoly.com)

Vous trouverez ci-après différents menus que nous vous proposons.

Veuillez choisir votre menu tout compris ou composer votre menu personnalisé en fonction des entrées, plats et desserts.

Cependant, il faudrait réserver au plus tard une semaine à l'avance, et nous donner, par la même occasion, le nombre de chaque entrée, plat ou dessert qui auront été choisis par les invités.

Tout changement concernant le nombre de convives doit être averti au plus 48 heures à l'avance.

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



*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

Salade de filet de truite fumée

\*\*\*\*\*

Fleur de saumon à la crème d'aneth

Ou

Rôti de veau à l'estragon

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages

ou

Fromage blanc

\*\*\*\*\*

Vacherin glacé vanille/framboise

Ou

Marquise au chocolat

*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

Croustillant savoyard

\*\*\*\*\*

Suprême de volaille aux giroles

ou

Pavé de sandre à la sauce méditerranéenne

\*\*\*\*\*

Assiette de fromage

ou

Fromage blanc

\*\*\*\*\*

Omelette norvégienne

Ou

Forêt noire

## Menu enfants

A choisir sur place

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

Avec une boisson comprise

13€

## Menus Montagnards

Nos menus, tous, compris, se composent ainsi :

- 1 kir/ boisson non alcoolisée par pers
- 1 bouteille d'eau minérale (pour 3 pers)
- 1 bouteille de chardonnay 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€

Uniquement l'hiver

## Tarifs/Prestations de l'Hôtel 2019

	1 Pers.	2 Pers.	3 Pers.	4 Pers.
Chambre seule	75€	82€	91€	91€
avec demi-pension	95€	122€	151€	171€
avec pension complète	105€	142€	181€	211€

Supplément Animal : 3€

### Prestations Annexes

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

