



[WWW.le-banc-de-lours.com](http://WWW.le-banc-de-lours.com)

Auberge d'altitude

à midi et sur réservation le soir

LE CHATELARD ROUTE DE NAVE

(2KMS DU VILLAGE)

**38880 AUTRANS**

**TÉL. 04 76 95 75 70**

Suite à votre contact, veuillez trouver ci-joint les menus et tarifs tout compris que nous proposons pour la soirée du réveillon du 31 décembre 2024. Le prix comprend également un flambeau pour le retour au village. Le Banc de l'Ours fermera ses portes ce soir-là à 1h00 du matin.

Le choix des menus se fait lors de la réservation.

Le Grand Igloom est proposé pour un groupe à partir de 20 adultes minimum et privatisé.

**Conditions de réservation :**

Le nombre définitif de convives devra être communiqué au Banc de l'Ours au plus tard 1 semaine avant la prestation. Le Banc de l'Ours ne pourra déduire de sa facturation les désistements des dernières 48 heures.

Nous demandons un versement de 35% afin de bloquer la réservation, qui ne sera encaissé qu'en cas d'annulation du client dans les 7 derniers jours qui précèdent la prestation.

Nous espérons que nos propositions vous conviendront et restons dans l'attente de connaître votre avis,

Cordialement,

Eléonore et David PASQUALON

MENUS REVEILLONS 2024

*Le menu " MONTAGNARD " : 68 Euros/pers  
Pour 2 personnes minimum*

APERITIF :

1 apéritif au choix : Coupe de Champagne, Vin de fraise des bois ou noix, accompagné de tomates séchées, parmesan, gravlax maison, pains spéciaux ...

RACLETTE " ROYALE" avec :

- > ses 3 fromages (Bleu Vercors AOC, raclette traditionnelle, raclette fumée)
- > sa charcuterie de montagne (viande des grisons, jambon cru, jambon cuit au torchon, saucisson charcutier...)
- > ses "patates",
- > sa "p'tite verte"

DESSERT

Pâtisserie maison OU Coupe glacée « casse les skis »

Café ou tisane

Anti Gel

Genépi, chartreuse ou poire 3cl

Le prix comprend également une bouteille de 75 cl de vin Chatillon en Diois AOP (rouge ou blanc) pour 3 personnes.  
Ou 50cl pour 2 personnes

*Le menu " GRANDE OURS " : 72 Euros/pers*

APERITIF :

1 apéritif au choix : Coupe de Champagne, Vin de fraises des bois ou noix, accompagné de tomates séchées, parmesan, Gravlax maison, pains spéciaux ....

ENTREE

Cassolette de ravioles aux écrevisses

PLAT DE "RESISTANCE"

Poulet fermier aux morilles et à la crème fraîche et son gratin dauphinois maison

DESSERT

Pâtisserie maison OU Coupe glacée « casse les skis »

Café ou tisane

Anti Gel

Genépi, chartreuse ou poire 3cl

Le prix comprend également une bouteille de 75 cl de vin Chatillon en Diois AOP (rouge ou blanc) pour 3 personnes.  
Ou 50cl pour 2 personnes

**MENU (- 17ans) : 45 Euros**

Menu « Montagnard » ou menu « Grande Ourse » avec boissons sans alcool au choix pour l'apéritif et le repas (2x33cl)

**Tarifs suppléments :**

**Pichet (vin de pays du Gard)**

**½ Litre : 10 €**

**1litre : 16 €**

**Vin bouteille : 75cl**

**Chignin Bergeron : domaine Queynard 43 €**

**Crozes-hermitage : Domaine Meysonnier Chapoutier Bio 45 €**

**Châtillon (BIO Domaine de Maupas, Vercors Sud) Rouge 29€, blanc 25 €**

**Champagne : BRUT Charbaut et fils, Mareuil/Aÿ 48 €**

**Grolle 6€/Pers.**

**Digestif (génépi, chartreuse verte, poire) 6€ (3cl)**

*La consommation de bouteille apportée par le client n'est pas acceptée à l'auberge. Merci de votre compréhension.*

# GRAND IGLOOM

La prestation Grand Igloom comprend : forfaitaire A partir de 20 adultes minimum

Mise en route du feu centrale d'ambiance, tables dressées avec vaisselle en bois (ou biodégradable), peaux et plaid. La suite du repas se déroule en autonomie.

Mise à disposition d'une enceinte : pensez à votre playlist !

Accès toilettes avec commodités.

Accueil : Soirée de 20h30 à 1h00.

La consommation de bouteille apportée par le client n'est pas acceptée  
Merci de votre compréhension.

Tarif enfant moins de 17 ans 35€

avec boisson au choix (à partir de 21 personnes ou tarif adultes)

**Le menu "MAXI MANO à MANO"  
70 €/pers TTC.**

## APERITIF :

Accueil Champagne (1 coupe/pers)

Soda, jus de fruits

Accompagné de tomates séchées, parmesan, gravlax, pains spéciaux ...

## \*RACLETTE « MANO à MANO »

- > 2 fromages : bleu du Vercors AOC et la raclette traditionnelle
- > Charcuterie (jambon cru, jambon blanc au torchon, saucisson charcutier...)
- > Pommes de terre
- > Salade verte

## DESSERT

Crumble pomme, myrtille et framboise

## Café ou tisane

## Antigel : shooter de génépi

VIN : une bouteille de 75 cl de vin Chatillon en Diois AOP

(Rouge ou blanc) pour 3 personnes.

Suppléments boissons: Idem auberge