



MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
74400 - FRANCE



DOMAINE DE MEGEVE

LE REPÈRE
CUISINE DES CIMES


le petit
Repère
SANDWICHERIE
1.891 M

MAISON DES DRUS



17 RESTAURANTS
D'ALTITUDE



UNE OFFRE
POUR TOUS LES GOÛTS



UNE CUISINE FAÎTE MAISON
DANS NOTRE ATELIER



DES COLLABORATEURS PASSIONNÉS
RESPECTUEUX DE LEUR TERROIR

LA MAISON MERE DE 17 RESTAURANTS D'ALTITUDE

VENTE À EMPORTER

Fœhn
SANDWICHÉRIE
1.891 M

3842
Summit
SANDWICHÉRIE
74 400

le
Comptoir
SANDWICHÉRIE
2.000 M

le Spot
SANDWICHÉRIE
1.975 M

Chara
SANDWICHÉRIE
1.850 M

le petit
Repère
SANDWICHÉRIE
1.891 M

Plan-Jo
SANDWICHÉRIE
1.923 M

SERVICE À TABLE

RESTAURANT ALPIN
HAUT PERCHÉ
3042

l'Adret
• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

REFUGE
DE LA FLÉGÈRE
—
RESTAURANT & TERRASSE
1877.M

B
BERGERIE DE PLANPRAZ
RESTAURANT / HAUTE
SAVOIE Alt. 2 000.M

LE REPÈRE
CUISINE DES CIMES
®

LA TABLE DE
PLAN JORAN
RESTAURANT

SELF + VAE INTERNE

PLAN JORAN

RESTAURANT SELF
CHARAMILLON
BAR & TERRASSE

DRINKS & PIZZA + PETITE VAE

BREV'BAR

CORNER VAE

LE R CORNER
FOOD

LE REPÈRE

CUISINE DES CIMES



Bienvenue au Repère.

Notre établissement est accessible aux piétons depuis le centre-ville de Megève, en faisant le lieu de rendez-vous parfait pour les familles.

Nous sommes fiers de vous proposer une cuisine locale de qualité, où l'accueil chaleureux est notre priorité. Notre carte est élaborée à partir de produits frais provenant de petits producteurs locaux, pour vous offrir une expérience conviviale et authentique.



Domaine de Megève

Accessible pour les piétons, les skieurs, et en voiture



Capacité 120 couverts en intérieur, 200 en terrasse



Espace intérieur et terrasse



Ouvert hiver

LES EVENEMENTS

Privatisation
Repas de groupe
Anniversaire
Mariage

LES OFFRES

Brunch
Apéritif
Déjeuner (Savoyard, poêle géante)
Cocktail déjeunatoire



LE REPÈRE
CUISINE DES CIMES



LES BRUNCHS



BRUNCH SUCRÉ

22 € par personne

Inclus eaux, boisson chaude en termos et jus de fruits

- Viennoiseries
- Pain et topping (confitures, pâte à tartiner)
- Douceurs
- Jus de fruits et eaux
- Boissons chaudes en termos
- (café, thé et chocolat)



BRUNCH COMPLET

39 € par personne

Inclus eaux, boisson chaude en termos et jus de fruits

- Brunch sucré
- Planche Charcuteries et fromages ou vegan
- Oeuf
- Haricots blanc à la tomate

OPTIONS

- Assortiment de cakes et quiches - 10 €/pers
- Plat chaud - 12€/pers



LE REPÈRE
CUISINE DES CIMES



LES DEJEUNERS



LES MENUS

Inclus dans les menus, 50cl eaux minérale et boisson chaude par personne

MENU SAVOYARD

40 € par personne

- Boîte chaude
- Tarte aux Myrtilles

MENU ROCHEBRUNE

Entrée + Plat + Dessert 50 € par personne

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 42€ par personne

ENTREE (au choix)

- Soupe de légume des alpages
- Terrine des Alpes

PLAT (au choix)

- Ribs de cochon
- Parmentier de légumes oubliés

DESSERT (au choix)

- Tarte au citron
- Mousse au chocolat

MENU DU REPERE

60 € par personne

ENTREE (au choix)

- Pâté croute
- Poireau vinaigrette

PLAT (au choix)

- Blanquette de lotte
- Joue de bœuf
- Rissoto de coquille à la truffe

DESSERT (au choix)

- Riz au lait
- Tarte aux Myrtille

FORMULE POËLE GÉANTE

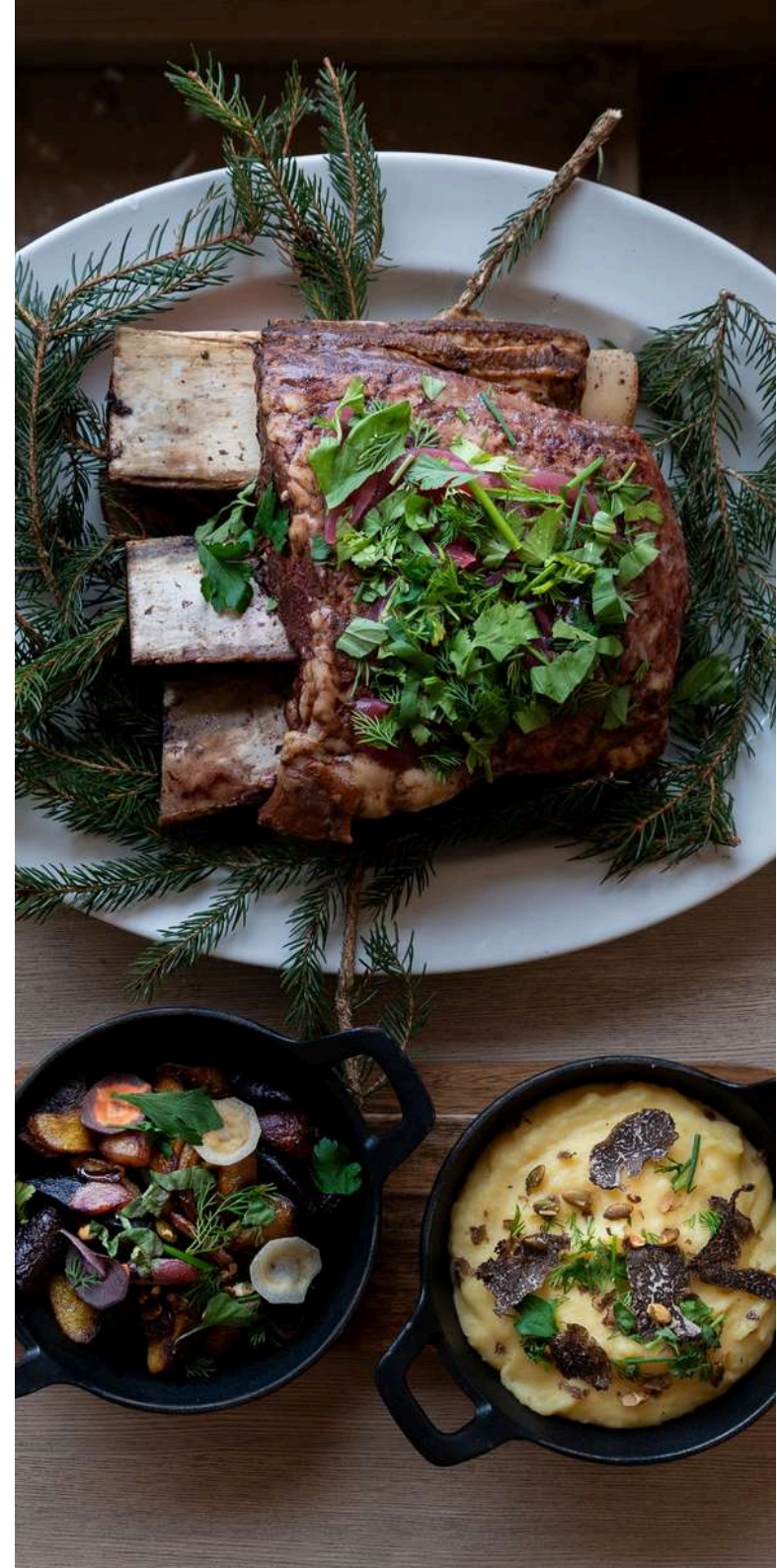
min. 80 personnes

34 € par personne

PLAT (au choix)

- Tartiflette
- Diots au vin blanc et polenta
- Tarte aux fruits

Inclus eaux (50cl/pers) et thé ou café



LE REPÈRE
CUISINE DES CIMES



L'APRÈS-SKI

16 € par personne (16h30-19h00)

Une boisson (bière 25 cl ou verre de vin, vin chaud ou soft)

Assortiment charcuteries et fromages

LES COCKTAILS



LES COCKTAILS DINATOIRES

6 € Amuse-Bouche par variété (2 pièces)

SALES

- Mini burger
- Focaccia, Gremolata, burrata
- Focaccia pesto rosso et coppa
- Pané des Alpes (croustillant fromages d'alpage)
- Gravelax de Truite et Aneth
- Mousse Artichaut, Truffe et Crevettes sur Toast
- Roulé au Saumon à l'Aneth
- Mousse Artichaut et Saumon
- Brochette Magret Fumé, Cru des Alpes, Tomates Cerises
- Truite de Savoie, Feta et Tomate Pickle
- Pâté en Croûte
- Toast Rillettes de Canard et Pointe Percée
- Soupe de Maïs et Chorizo
- Cappuccino de Petits Pois
- Soupe Topinambours et Noisettes
- Toast Foie Gras et Chutney
- Tomate Cerise «Pomme d'Amour»
- Toast de rillettes de canard

SUCRÉS

- Mini Tartelette Framboise
- Brownie Ganache
- Mini Chou Praliné
- Mini Tartelette Citron
- Mini Opéra
- Mini Tartelette Myrtille

PLANCHE COCKTAIL

35 €/planche

- Planche charcuterie fromage
- Planche canaille (pâté en croûte, rilette, terrine...)
- Planche vegan



Bienvenue au snacking le Petit Repère pour une expérience hivernale exceptionnelle, découvrez notre service de vente à emporter et savourez une cuisine locale de qualité, préparée avec soin à partir de produits frais provenant de petits producteurs locaux. Notre carte variée saura satisfaire toutes les papilles, vous permettant de déguster le meilleur de la région, où que vous soyez sur les pistes.

Profitez de la chaleur de nos plats tout en explorant les merveilles enneigées de la montagne.



Domaine de Megève

Accessible pour les piétons, les skieurs, et en voiture



Capacité 50 couverts en intérieur, 80 en terrasse



Espace intérieur et terrasse



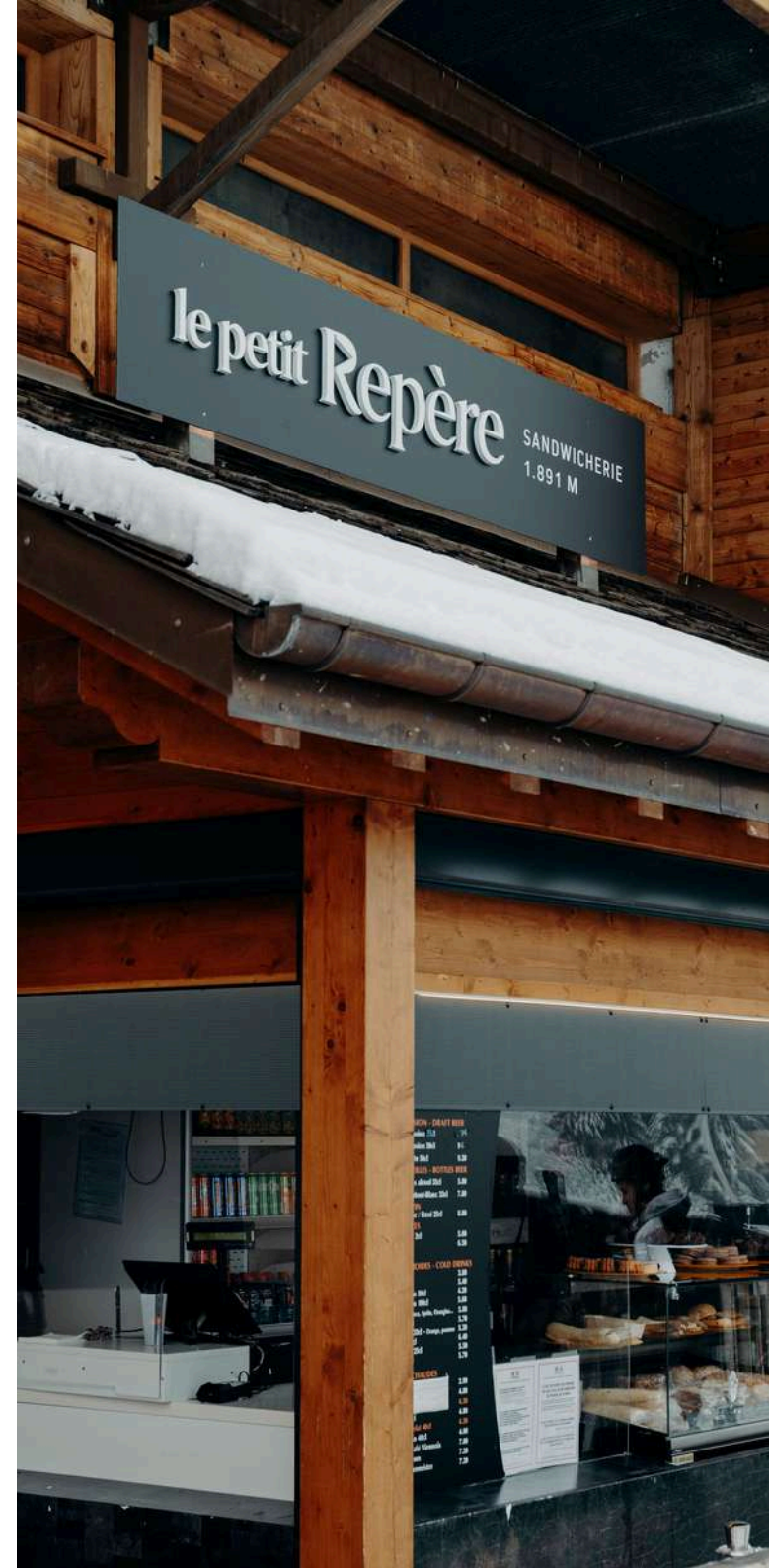
Ouvert hiver Ouvert hiver

LES EVENEMENTS

Privatisation
Repas de groupe

LES OFFRES

Apéritif
Déjeuner
Voucher repas



LES FORMULES



FORMULES PETIT DÉJEUNER

Avec voucher
11 € par personne
Une viennoiserie ou muffin
Une boisson chaude



FORMULE APÉRITIVE

En buffet ou avec voucher
29 € par personne

- Verre de vin ou bière (33cl) ou soft
- Assortiment charcuteries et fromage
- Focaccia du moment



FORMULE SNACK

avec voucher
21 € par personne
PLAT (au choix)

- Sandwich baguette au choix
- Sandwich nordique

DESSERT

- Muffin ou cookie
- Soft et café/thé

VOUCHERS PERSONNALISÉS

Nous pouvons proposer également des vouchers avec de simple montant permettant des bons d'achat dans nos établissements. Ces vouchers pourront être valables plusieurs jours sur les différents domaines sur lesquels nous sommes présents.

- Contactez-nous, nous sommes là pour vous conseiller.



CONDITIONS GENERALES

Ces Conditions Générales de Ventes sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc.

Article 1 : GROUPE

Est considéré comme groupe toute entité de plus de 20 personnes ou calculée sur la base minimum de 20 personnes. Le menu choisi doit être commun à tout le groupe sauf régime spécifique.

Article 2 : GARANTIE DE RESERVATION

Lors d'une première demande de la part du client, l'établissement effectue une pré-réservation appelée option. L'option est une réservation à durée limitée qui donne aux clients un temps de réflexion sur l'engagement du contrat. L'option n'engage ni le client, ni l'établissement. La date de la levée de l'option est fixée par l'établissement. L'option ne devient réservation qu'après versement d'un acompte correspondant à 30% du montant total estimé. La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de ventes. Tout versement à titre d'acompte restera acquis en cas d'annulation de la part du client. Une solution de remplacement devra être validée entre les deux parties si entre temps une confirmation venait annuler l'option.

Article 3 : MODALITES DE PAIEMENT

Toutes les factures sont payables soit : par pré paiement total avant l'arrivée du groupe, soit à réception et au plus tard dans les 30 jours suivant leur date d'établissement.

Article 4 : ASSURANCES

L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages subis, de quelques natures qu'ils soient, pertes ou vols concernant les effets ou matériels apportés par le client à l'occasion de sa visite.

L'organisateur est responsable de tout dommage direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la manifestation

Article 5 : RESTAURATION

Le nombre de couverts doit être confirmé par écrit (courrier, mail ou téléphone) au plus tard 72 heures avant la date de la prestation.

Sauf accord spécifique entre les deux parties, ce nombre sera retenu comme base minimum de facturation. Le jour de la prestation, le groupe doit se présenter au restaurant à l'heure et avec le nombre de personnes convenus. En cas de retard le restaurant se réserve le droit de faire attendre le groupe. Si ce retard est supérieur à 1 heure la réservation ne sera plus garantie.

Droit de bouchon (champagne ou vin) : 15€ par bouteille.

Article 6 : CONDITIONS ET MODIFICATIONS DE TARIFS

Les tarifs en vigueur à la date de la réservation sont fermes et définitifs à compter du versement de l'acompte.

Article 7 : ANNULATION TOTALE

En cas de désistement 2 semaines ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue.

Moins d'une semaine avant la date prévue sera facturé à 50%,

La totalité du prix TTC sera exigé en cas d'annulation le jour même.

Article 8 : ANNULATION PARTIELLE

Si l'annulation partielle intervient à moins de 72heures avant la date prévue, la prestation sera facturée à 50% pour les personnes manquantes. Si l'annulation partielle a lieu le jour même, la totalité des réservations initialement prévue est due.

Article 9 : CAS DE FORCE MAJEURE

Selon les conditions climatiques (neige, vent...) ou autre cas de force majeure (panne technique...) la Compagnie Du Mont Blanc peut être amenée à annuler la prestation remontée mécanique le jour de votre venue. Par voie de conséquence la prestation de restauration pourra être annulée le matin même. L'acompte sera donc remboursé au client.

Article 10 : LITIGE

En cas de litige et sans accord trouvé avec l'établissement, vous pouvez faire appel au médiateur de consommation : AME, 11 Place Dauphine, 75001 Paris. www.mediationconso-ame.com



MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
74400 - FRANCE

MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
744400 - FRANCE

SERVICE COMMERCIAL
fanny.depigny@maisondesdrus.com
04 50 47 62 65
maisondesdrus.com

