

Nos menus pour les groupes à partir de 12 personnes

Choix du menu à 14€ ou à 18 € unique pour tout le groupe

Menu à 14 €

Galette Complète (*œuf, fromage et jambon*)

Ou Galette Montagnarde (*reblochon, jambon cru*)

Salade verte

Crêpe Salydou (*caramel salé fait maison*) ou Crêpe au Nutella

1 bolée de cidre et 1 café

Menu Bugiste à 18 €

2 choix possibles sur les 3 galettes proposées - Minimum de 6 personnes par plat choisi

Galette Bressane

(*blanc de poulet en sauce au bleu de Bresse et champignons saupoudré de graines de pavots*)

ou Galette Bugiste

(*reblochon et saucisson cuit au vin du Bugey et ses oignons*)

ou Galette Made in Bugey

(*pomme de terre, saucisson lyonnais, crème de Ramequin et oignons frits*)

Salade verte en accompagnement des galettes

Crêpe Duchesse Anne

(*salydou, glace vanille, chantilly, amandes grillées et sauce caramel*)

ou Crêpe Cœur de Pralines

(*crème de pralines, pralines concassées et amandes grillées, chantilly*)

ou Crêpe La Bolée Automnale

(*gelée de raisins, pommes fondantes, chantilly et poudre de speculos*)

Menu à 22 € possibilité de rajouter une salade des Allymes en entrée

(*Salade verte avec palet de chèvre et jambon cru*)

Forfait boisson 7 € (*unique pour tout le groupe*)

1 kir breton

1 verre de vin rouge du Bugey ou 1 bolée de cidre Kerné

1 café

Menu Ramequin 28 €

A partir de 8 personnes et maximum 20 personnes

Part de Ramequin (100 gr) accompagnée de salade verte

+ saucisson au vin ou assiette de charcuterie

+ crêpe simple dessert

Salle privatisée à partir de 20 personnes - Capacité totale de 50 personnes