



**Le restaurant du Panoramique travaille uniquement avec des produits frais et élabore une cuisine 100% maison.
Une certaine organisation est donc nécessaire.**

Conditions :

Choix de l'entrée, du plat et du dessert défini une semaine avant la date de votre repas.
Vous pouvez choisir toutes les entrées présentes dans le menu mais il est préférable de nous transmettre un tableau reprenant les choix de chacun de vos convives afin de faciliter l'envoi des plats.

Toute modification de menu entrainera un supplément.

Le nombre de convives exact est à confirmer au plus tard une semaine avant. Votre facture sera établie sur ce nombre.

Seul un acompte correspondant à 25% du prix de votre prestation confirme votre réservation de façon définitive.

Conditions d'annulations :

Moins de 72 heures avant votre prestation confirmée, 50% de la somme correspondante restera due.

Moins de 48 heures avant votre prestation confirmée, 100% de la somme correspondante restera due.

Nos fournisseurs :

Viandes : Rosnoblet s.a., Etaux (origines UE)

Légumes : Bornand primeur, Arthaz

Fromages : Fromagerie Lalliard, Saint-Pierre-en-Faucigny

Pain : Boulangerie des p'tits loups, Monnetier-Mornex

Vins : Vins Duvernay, Annemasse

APERITIF :

OPTION 1 : 4,50€/PERSONNE

UN KIR CASSIS, PECHE, CHATAIGNE OU UNE BOISSON SANS ALCOOL

OLIVES MELEES

BISCUITS APERITIFS

OPTION 2 : 8,5€/PERSONNE

UNE COUPE D'AYZE OU UNE BOISSON SANS ALCOOL

OLIVES MELEES

BISCUITS APERITIFS

FLUTES AU FROMAGE

OPTION 3 : 12€/PERSONNE

UN COCKTAIL BELLINI OU UNE COUPE DE PROSECCO OU UN THE GLACE MAISON

OLIVES MELEES

BISCUITS APERITIFS

FLUTES AU FROMAGE

OPTION 4 : 25€/PERSONNE

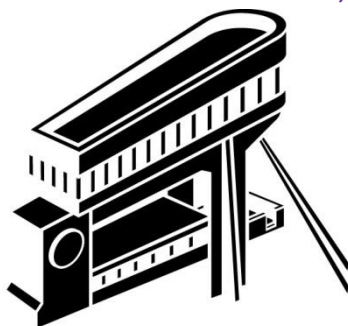
UNE COUPE DE CHAMPAGNE OU UN THE GLACE MAISON

OLIVES MELEES/BISCUITS APERITIFS/FLUTES AU FROMAGE D'ABONDANCE

OU

DEUX ENTREES DE LA FORMULE COCKTAIL ET PAIN SURPRISE

Plateau de charcuteries artisanales et fromages du coin : 5 €/personne
(deux tranches de jambon, deux tranches de saucisson, une tranche de coppa,
une tranche de bresaola, deux tranches de rosette, trois tranches de fromage)



RESTAURANT
LE PANORAMIQUE
TÉLÉPHÉRIQUE DU SALÈVE

Menu jura à 29,00 €

Salade du moment.

OU

Buddah Bowl.

Gumbo cajun, ragoût terre et mer : porc, moules, calamars
accompagné de riz blanc.

OU

Curry de légumes accompagné de riz blanc.

OU

Curry de légumes avec poisson accompagné de riz blanc.

Mousse au chocolat.

OU

Crème brûlée.

Menu léman à 35,00 €

Fish cake façon Thaïlandaise.

OU

Cocktail de crevettes et tartare de tomates.

Filet de poisson local (selon les arrivages), légumes du moment.

OU

Entrecôte de bœuf grillée et sa sauce du moment, écrasé de
pommes de terre.

Mousse au chocolat.

OU

Crème brûlée.

Menu panoramique à 39,00 €

Terrine de foie gras de canard à la crème de châtaigne, brioche aux figues.

OU

Bisque d'écrevisses du lac.

Pavé de cabillaud sauvage snacké, en croûte de chorizo, garniture du moment.

OU

Truite entière (selon les arrivages), garniture du moment.

OU

Emincé de veau, crème aux champignons, écrasé de pommes de terre et légumes du moment.

Mousse au chocolat.

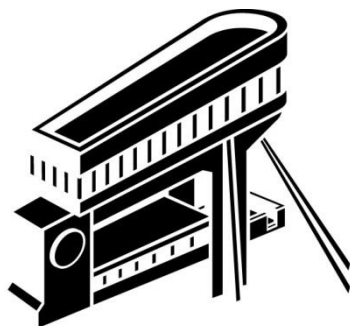
OU

Pavlova, chantilly maison et fruits de saison.

OU

Crème brûlée.

Pour mieux vous satisfaire nous vous offrons la possibilité de manger végétarien. N'hésitez pas à nous en faire la demande.



Menu enfant à 17,00 €

Mini poulet frites ou légumes.

OU

Mini poisson frites ou légumes.

Gâteau au chocolat Chaï.

OU

2 boules de glace au choix

Sirop à l'eau



RESTAURANT
LE PANORAMIQUE
TÉLÉPHÉRIQUE DU SALÈVE

Assiette ou buffet de fromage de nos régions 6€/personne

FORFAIT ANNIVERSAIRE :

Servi avec ces bougies, décoré par nos soins et découpé en salle.

- Il peut remplacer le dessert du menu, entraînant un supplément de 4€ par personne.

- A la part 8€

- Fraisier géant (en été)
- Forêt noire
- Mousse citron sur biscuit sablé au beurre
- Tarte Tatin
- Brownie au chocolat noir et noix caramélisées
- Gâteau de l'observatoire personnalisé avec pâte à sucre
(nous communiquer une couleur, une passion et une ou deux saveurs)

Nos fournisseurs :

Viandes : Rosnoblet s.a., Etaux (origines UE)

Légumes : Bornand primeurs, Arthaz

Fromages : Fromagerie Lalliard, Saint-Pierre-en-Faucigny

Pain : Boulangerie des p'tits loups, Monnetier-Mornex

Vins : Vins Duvernay, Annemasse

VOS FORFAITS BOISSONS

- Forfait vin :

9.00€ par personne comprenant une bouteille de vin sélection à notre discrétion, 1 eau pétillante et une eau plate pour 4 personnes, café inclus.

15.00€ par personne comprenant une bouteille de vin blanc Roussette Marestel de Barlet ou vin rouge Vacqueyras, Ondines, 1 eau pétillante et une eau plate pour 4 personnes, café inclus.

25.00€ par personne comprenant une bouteille de vin blanc Chasselas "Quintessence" de Lucas ou vin rouge Mercurey Vieilles vignes, Theulot, 1 eau pétillante et une eau plate pour 4 personnes, café inclus.

- Forfait sans alcool :

5.00€ par personne comprenant eau pétillante et eau plate, café ou thé inclus.

- Droit de bouchon :

8.00€ par bouteille de vin

13.00€ par bouteille de champagne



RESTAURANT
LE PANORAMIQUE
TÉLÉPHÉRIQUE DU SALÈVE

Forfait décoration 5€/personne :

(Mariage, anniversaire, baptême, enterrement de vie de garçon...)

- Nappage des tables
- Bougies
- Menus personnalisés sur table
- Fleurs fraîches
- Possibilité de personnalisation sur rendez-vous

Forfait réunion :

(Tarifs selon la saison)

- Location de salle
- Accueil café
- Pause café
- Eaux minérales
- Paperboard
- Pack business (Stylo, bloc note, feutres...)

Location de matériel :

(sur demande)

- Effet lumineux
- Machine à fumée
- vidéo-projecteur
- micro, enceinte
- écran de projection

Traiteur :

Le Panoramique s'invite aussi chez vous !

Service traiteur ou à emporter

Location de salle seule ou privatisation du restaurant :

Nous consulter.

Les prix varient selon la saison.



RESTAURANT
LE PANORAMIQUE
TÉLÉPHÉRIQUE DU SALÈVE

FORMULE COCKTAIL :

39€ par personne : 4 entrées au choix, 4 plats au choix et 4 desserts au choix.
(+ 3€ par personne par bouchée supplémentaire)

ENTREES : (4 au choix)

- Mini salade du moment
- Brochettes de tomates et mozzarella, pesto aux noix maison
- Velouté ou gaspacho du moment
- Mini mousse de foies de volailles au Cognac et au thym
- Champignons farci à la savoyarde
- Lard confit 72h, purée de céleri et pickles de pommes Granny Smith
- Planchette de charcuteries artisanales
- légumes de saisons rôtis en salade
- Rosbif, sauce tartare

PLATS : (4 au choix)

- Poulet fermier rôti au citron et au thym
- Roti de porc et ses pommes caramélisées
- Diots de Savoie fumés
- Magret de canard du Sud-Ouest aux griottes
- Croque-Monsieur
- Mini burger de l'Observatoire
- Brochettes de gigot d'agneau en fines tranches
- nage de queues d'écrevisses

- Pommes de terre persillées
- Poêlée de légumes de saison
- Gratin dauphinois
- Risotto crémeux au parmesan
- Carottes confites
- Frites maison
- Polenta gratinée
- Flan de légumes

DESSERTS (4 au choix) :

- Mini financiers aux fruits
- Mini panacotta au chocolat blanc et compotée de mangue vanillée
- Mousse au chocolat
- Compote de fruit de saison, brisures de spéculoos
- Brownie au chocolat et noix, crème anglaise
- Salade de fruits frais au sirop d'érable
- Tarte tatin
- Muffin à la pistache