L'OBSERVATOIRE

RESTAURANT / BAR

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

LE RESTAURANT DE L'OBSERVATOIRE TRAVAILLE UNIQUEMENT AVEC DES PRODUITS FRAIS ET ÉLABORE UNE CUISINE 100 % MAISON.

SOM MAIRE

Les apéritifs	7
Les menus	10
Les vins	12
Les formules cocktail	14
Les séminaires	16
Et aussi ...	18
Les conditions	20
Plan du restaurant	21
Nos fournisseurs	22

LES APÉRITIFS

OPTION 1 ..... 3 €

- Un kir cassis, pêche, châtaigne ou une boisson sans alcool
- Olives mêlées
- Biscuits apéritifs

OPTION 2 ..... 6 €

- Une coupe de Cerdon ou une boisson sans alcool
- Olives mêlées
- Biscuits apéritifs
- Flûtes au fromage d'abondance

OPTION 3 ..... 11 €

- Un cocktail ou une citronnade maison
- Olives mêlées
- Biscuits apéritifs
- Flûtes au fromage d'abondance

OPTION 4 ..... 20€

- Une coupe de champagne ou une citronnade maison
- Olives mêlées/Biscuits apéritifs/ Flûtes au fromage d'abondance

Ou

- Deux entrées 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).

LES MENUS

MENU DE L'OBSERVATOIRE

26 €

ENTREE :
Salade fraîcheur, légumes de saison croquants et vinaigrette au sésame

PLAT :
Diots fumés de Savoie au vin blanc, pommes de terre confites et légumes du moment

DESSERT :
Compote de pommes maison, craquelin spéculoos

MENU CAMPAGNE

28 €

ENTREE :
Mousse de foies de volaille maison au Cognac et à la sauge
Ou
Salade du moment

PLAT :
Emincé de poulet à la normande, pommes de terre persillées, légumes du moment
Ou
Boeuf Carottes comme ma grand-mère, écrasé de pommes de terre

DESSERT :
Pot de crème caramel
Ou
Brownie au chocolat, noix caramélisées, boule vanille

MENU TERROIR

26 €

ENTREE :
Foie gras mi-cuit de l'observatoire, mini brioche aux figues (+3 €)
Ou
Veloutée du moment et oignons frits
Ou
Lard confit 72h, purée de céleri et pickles de pommes Granny Smith

PLAT :
Civet de cerf et champignons de sous-bois, garniture d'Hiver
(en saison hivernale)
Ou
Filet de poisson local (selon les arrivages), écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et sauce vierge au parfum exotique
Ou
Filet mignon de porc cuit Label rouge à basse température, sauce miel-moutarde, pommes de terre persillées, légumes du moment

DESSERT :
Notre tartelette financière aux myrtilles sauvages
Ou
Poire pochée au sirop d'épices, coulis de chocolat noir

ASSIETTE OU BUFFET DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS 4€/PERSONNE

LES MENUS SPÉCIAUX SONT ÉLABORÉS SUR DEMANDE.

MENU ENFANTS

17 €

PLAT :
Mini burger de l'Observatoire, frites maison

DESSERT :
Mousse au chocolat
Ou
Salade de fruit

BOISSON :
Sirop à l'eau

**Toutes modifications entraîneront un supplément de 3 € par menu*

LES VINS

VIN TRADITION ..... 8 €

- 25cl de vin rouge : *Oriane, Merlot, Pays d'Oc*

ou

- 25cl de vin blanc : *Orélie, Ardèche*
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café ou thé

VIN SUPÉRIEUR..... 13 €

- 25cl de vin rouge : *Pinot noir, La touche rouge, Anselmet*

ou

- 25cl de vin blanc : *Sancerre, Laloue*
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café ou thé

VIN DE SAVOIE .....

- 25cl de vin rouge : *Pinot noir, vin de Savoie, Jannine, Vullien*

ou

- 25cl de vin blanc : *Chasselas Quintessence, Vignes du Paradis, Dominique LUCAS*
- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café ou thé

SANS ALCOOL .....

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Café ou thé

DROIT DE BOUCHON :

- **8€ PAR BOUTEILLE DE VIN**
- **13€ PAR BOUTEILLE DE CHAMPAGNE**

© LABO N°3

FORMULES COCKTAIL

32 €

ENTRÉES

4 au choix

- Mini salade du moment
- Brochette de tomates et mozzarella, pesto à l'ail des ours
- Velouté ou gaspacho du moment
- Mini mousse de foies de volailles au Cognac et à la sauge
- Champignons farcis à la savoyarde
- Lard confit 72h, purée de céleri et pickles de pommes Granny Smith
- Planchette de charcuteries artisanales
- Rosbif, sauce tartare Petits cubes de truite fumée

PLATS

4 au choix

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

- Pommes de terre persillées
- Mini gratin dauphinois
- Risotto crémeux au parmesan
- Carottes confites
- Frites maison
- Polenta gratinée
- Flan de légumes

FORMULES COCKTAIL

32 €

DESSERTS

4 au choix

- Mini financiers aux fruits
- Mini panacotta au chocolat blanc et compotée de fruits de saison
- Mousse au chocolat
- Compote de fruit de saison, brisures de spéculoos
- Brownie au chocolat et noix
- Salade de fruits frais au sirop d'érable
- Tarte tatin

32€ PAR PERSONNE
4 ENTRÉES AU CHOIX, 4 PLATS AU CHOIX ET 4 DESSERTS AU CHOIX.
(+ 3€ PAR PERSONNE PAR BOUCHÉE SUPPLÉMENTAIRE)

SÉMINAIRES

FORFAIT RÉUNION

Journée ou demi journée

- Privatisation ou semi-privatisation
- Matériel disponible : Paperboard, Vidéoprojecteur, micro HS, enceintes, pack business (stylos, bloc notes)
- Location de matériel (sur demande) : effets lumineux, machine à fumée, spots

Nous avons également nos partenaires professionnels à votre disposition pour toute demande particulière.

PAUSES

- Accueil Café - thé
- Pause Gourmande :
  Eaux minérales, jus de fruits, boissons chaudes, viennoiseries ou petites pâtisseries, cake maison

LOCATION DE MATERIEL

Sur demande uniquement

- Effet lumineux
- Machine à fumée
- Vidéo-projecteur
- Micro, enceinte

TEAM BUILDING

- Cours de cuisine
- Cours de cocktails
- Randonnées guidées ...

Large espace extérieur exploitable pour vos teambuilding.
D'autres activités sont possibles grâce à nos partenaires.

LOCATION DE SALLE SEULE OU PRIVATISATION DU RESTAURANT :
NOUS CONSULTER.LES PRIX VARIENT SELON LA SAISON.

POUR TOUTES DEMANDES PARTICULIÈRES, NOS PARTENAIRES PROFESSIONNELS SONT À VOTRE ECOUTE.

ET AUSSI ...

DÉCORATION ..... 5 €

Pour mariage, anniversaire, baptême, enterrement de vie de garçon...

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

ACTIVITÉS

- cours de cocktails
- Soirées à thèmes
- Tournois de billard

TRAITEUR

L'observatoire s'invite aussi chez vous ! Service traiteur ou à emporter.

FOODTRUCK

Le comptoir de l'Observatoire pour vos événements privés !

ET AUSSI ...

ANNIVERSAIRE

Servi avec ses bougies, décoré par nos soins et découpé en salle.
Il peut remplacer le dessert du menu, entrainant un supplément de 3€ par personne.

À LA PART 7 €

- 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 et son glaçage personnalisé
  Nous communiquer une couleur, une passion et une ou deux saveurs

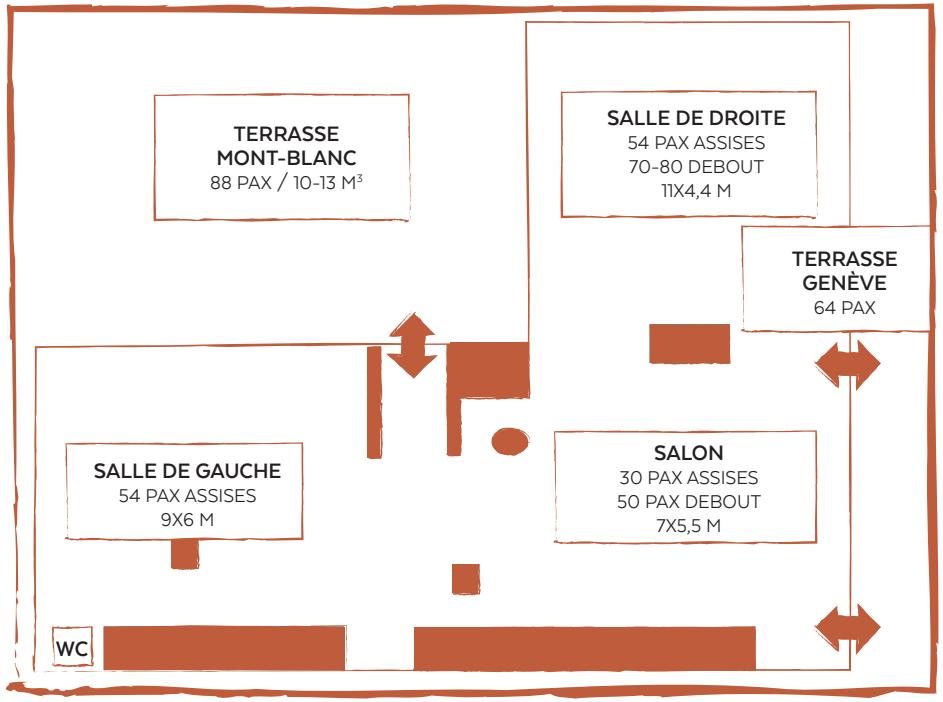
CONDITIONS

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 entraînera 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 30 % du prix de votre prestation confirme votre réservation de façon définitive.
Le repas pour un groupe de plus de 20 participants sera installé à l'intérieur du restaurant.

CONDITIONS D'ANNULATION

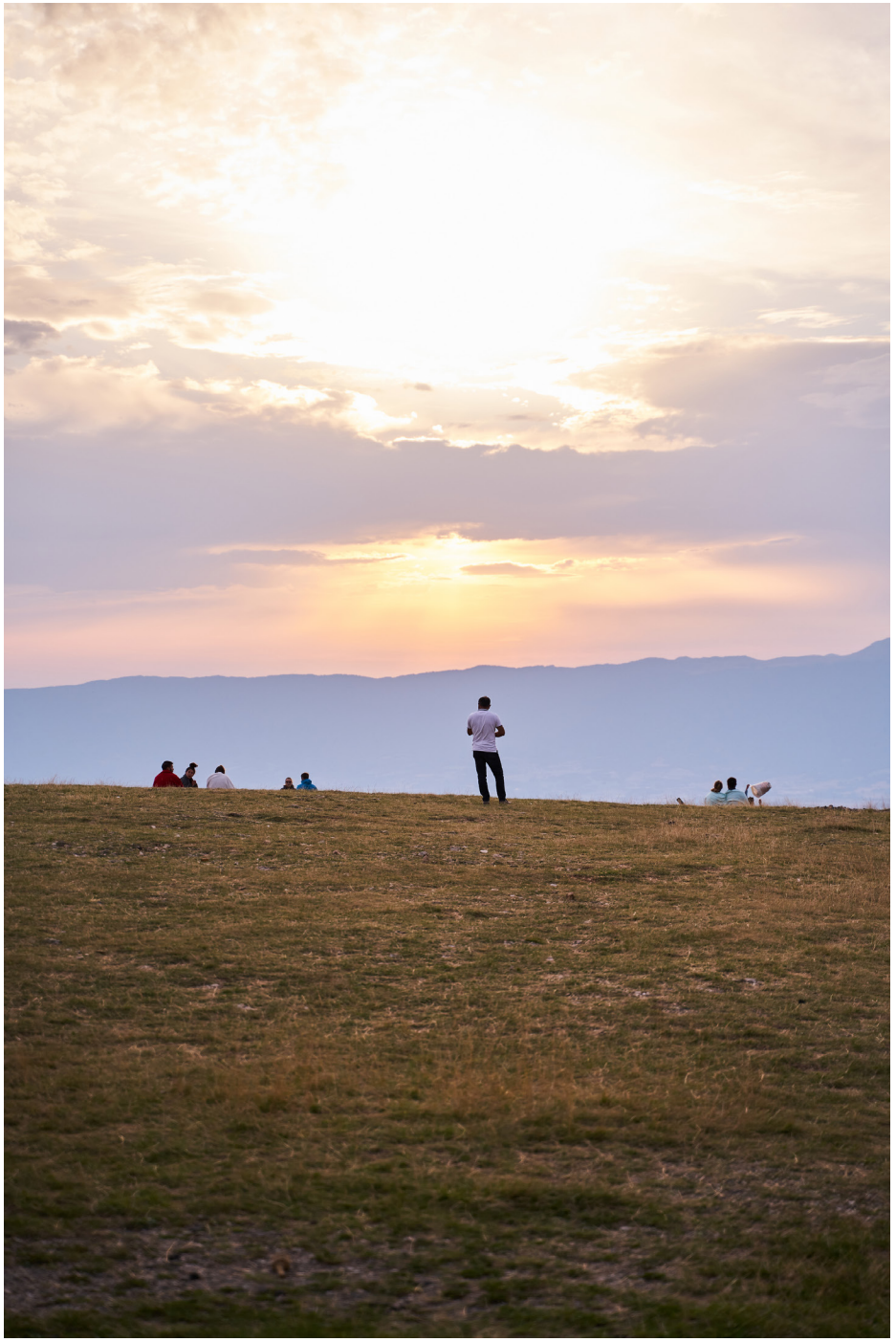
Moins de **72 heures** avant votre prestation confirmée, **50 % de la somme** correspondante restera due. Moins de **48 heures** avant votre prestation confirmée, **100 % de la somme** correspondante restera due.

PLAN DU RESTAURANT



NOS FOURNISSEURS

VIANDES : Boucherie charcuterie Le traiteur du Léman à Sciez
LÉGUMES : Bornand primeurs, Arthaz
FROMAGES : La fruitières des neiges
PAIN : Boulangerie des p'tits loups, Monnetier-Mornex
VINS : Vins Duvernay, Annemasse



L'OBSERVATOIRE

RESTAURANT / BAR

WWW.LOBSERVATOIRE.COM

8200 ROUTE DES 3 LACS, 74560 MONNETIER-MORNEX

04 50 39 60 57 | CONTACT@LOBSERVATOIRE.FR