

## POUR L'ORGANISATION DE VOTRE EVENEMENT PRIVATISER NOTRE RESTAURANT



Le 20/vins vous propose un concept innovant autour d'une large gamme de vins à déguster au verre. Vous y trouverez une cuisine colorée aux milles saveurs dont les parfums sauront vous séduire et vous invitent au voyage. Faites la différence en offrant à vos invités la privatisation des espaces et du personnel uniquement dédiés à l'organisation de votre événement.

### L'AMBIANCE SAVOYARDE 40 € par personne

#### L'APERITIF

A l'aide d'une carte magnétique créditée, vous aurez la possibilité de choisir parmi les 48 références présentées, un ou plusieurs verres de vins de 2 cl à 9 cl dans la limite du plafond autorisé. Cet apéritif sera accompagné de « Piques Assiettes » 20/Vins.

#### LES PLATS

**La Tartiflette à l'Ancienne**  
*Reblochon, Pommes de Terre, Poitrine de caillon, accompagnée de Salade verte*  
Ou  
**La Raclette au Brézain**  
*Accompagnée d'un assortiment de charcuterie de Pays et de Salade verte*  
Ou  
**La Fondue Savoyarde**  
*Acompagnée de Salade verte*

#### LES DESSERTS

**La Menthe**  
*Macaron Mousse Chocolat Blanc, Sorbet et Granité*  
**Le Soufflé Glacé**  
*Grand Marnier, Minestrone de Fruits Rouges*  
**Le Gaspacho**  
*Mangue et Gingembre Confit*

#### LES BOISSONS

Une bouteille de vin blanc de Savoie pour 4 personnes au choix du sommelier  
Une bouteille d'eau minérale pour 4 personnes  
Un Café Mignardise

#### **La grolle pour tous les participants**

Cette prestation vous permet quelques folies, laissez-vous porter par vos envies. Nous restons à votre écoute au 04.50.51.94.90 ou [commercial@lestresoms.com](mailto:commercial@lestresoms.com)