



## L'AIGLE DES NEIGES

*Val d'Isère*

### MENU

## LE SURVOL DE VAL D'ISÈRE

65 €

Choix unique pour tous les participants.  
Boissons comprises : eaux minérales plate et gazeuse,  
vin rouge et vin blanc (1 bouteille pour 3 personnes), café ou thé.

### Pour débiter LES ENTRÉES

Cromesquis de Beaufort, mesclun de salade et effiloché de jambon de Savoie

ou

Œuf cocotte et reblochon, croûtons à l'ail

ou

Pressé de pomme de terre, émulsion fromage à raclette, brisures de jambon de Savoie

### Pour suivre LES PLATS

Souris d'agneau, écrasé de pommes truffé, jus d'agneau

ou

Cassolette du pêcheur, petits légumes de saisons, beurre blanc à la roussette de Savoie

ou

Confit de canard, pomme de terre anna et tomates cerises confites

### Pour terminer LES DESSERTS

Dôme exotique, chocolat yuzu

ou

Tarte tatin façon grand-mère

Pause incluse dans le forfait journée ou demi-journée d'étude.  
N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS**



# L'AIGLE DES NEIGES

*Val d'Isère*

## MENU LE FAUCON ROYAL

75 €

Choix unique pour tous les participants.  
Boissons comprises : eaux minérales plate et gazeuse,  
vin rouge et vin blanc (1 bouteille pour 3 personnes), café ou thé.

### Pour débiter LES ENTRÉES

Roulé de saumon fumé au tartare de légumes et chevrotin, déclinaison de betteraves

ou

Foie gras de canard mi-cuit, pain d'épices maison et chutney de poires

### Pour suivre LES PLATS

Risotto de noix de saint jacques, sauce noilly prat, tomates cerises à l'ail des ours

ou

Filet de bœuf, gratin dauphinois, tomates provençales

ou

Quasi de veau basse température, gratin de crozets au Beaufort

### Pour terminer LES DESSERTS

Tartelette chocolat, caramel, noix de pécan

ou

Buffet de pâtisseries

Pause incluse dans le forfait journée ou demi-journée d'étude.  
N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS**



L'AIGLE  
DES NEIGES

*Val d'Isère*

## LES PAUSES GOURMANDES DE «NOTRE AIGLE»

### «Levée du matin» 7 € PAR PERSONNE

Café, thé, lait, jus de fruits.

### «Son nid» 14 € PAR PERSONNE

Café, thé, lait, jus de fruits accompagnés d'une sélection de viennoiseries (3 variétés), fruits frais & fromage blanc.

### «Son aiglon» 16 € PAR PERSONNE

Café, thé, lait, jus de fruits accompagnés de madeleines, cakes, brioches, confitures, fruits frais & bonbons.

### «Oiseau majestueux» 18 € PAR PERSONNE

Café, thé, lait, jus de fruits accompagnés de barres de céréales, yaourts mueslis, brochettes de fruits frais & fruits secs.

### «Survolant la Savoie» 20 € PAR PERSONNE

Café, thé, lait, jus de fruits accompagnés de tartelettes aux myrtilles, tartelettes aux noix, fruits frais, yaourt de Savoie & cubes de tomme de Savoie.

Pause incluse dans le forfait journée ou demi-journée d'étude.  
N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS**



L'AIGLE  
DES NEIGES

*Val d'Isère*

---

**MENU**  
L'ENVOLÉE SAVOYARDE

Possibilité de 2 choix pour le groupe.

**Tartiflette « maison » 35 € PAR PERSONNE**

Accompagnée de salade verte.

ou

**Mont d'Or 38 € PAR PERSONNE**

Accompagné de charcuteries savoyardes, pommes grenailles et salade verte.

ou

**Raclette 40 € PAR PERSONNE**

Accompagnée de charcuteries savoyardes, pommes grenailles et salade verte.

ou

**Fondue Savoyarde 40 € PAR PERSONNE**

Accompagnée de charcuteries savoyardes, pommes grenailles et salade verte.

**SUPPLÉMENT BUFFET PÂTISSERIES & FROMAGES 12€ PAR PERSONNE**

Raclette et fondue disponible jusqu'à 40 personnes.  
N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires.

**PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS**



L'AIGLE  
DES NEIGES

*Val d'Isère*

---

**FORFAITS  
BOISSONS**

**«L'Aigle des Neiges» 15 € PAR PERSONNE**

Eaux minérales plate et gazeuse,  
vin rouge et vin blanc de Savoie  
(1 bouteille pour 3 personnes),  
café ou thé.

**«L'Aigle de France» 25 € PAR PERSONNE**

Eaux minérales plate et gazeuse,  
vin rouge et vin blanc de France  
(1 bouteille pour 3 personnes),  
café ou thé.

N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS**



# L'AIGLE DES NEIGES

*Val d'Isère*

## MENU L'ALPIN

36 €

Uniquement le midi.

Choix unique pour tous les participants.

Boissons comprises : eaux minérales plate et gazeuse, soft ou bière, café ou thé.

### Pour débiter LES PLATS

Pâtes en suggestion du Chef

ou

Burger Savoyard accompagné de potatoes

### Pour terminer LES DESSERTS

Tarte aux myrtilles

ou

Gâteau aux noix

N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS**



L'AIGLE  
DES NEIGES

*Val d'Isère*

**LA BOX**  
« LE DONJON »

**18 €**

Uniquement à emporter.  
Servis dans des sacs isothermes.

## Côté salé

1 Sandwich (volaille **ou** saumon **ou** végétarien)  
+ 1 Sandwich au fromage de Savoie

## Côté sucré

+ 1 Barre de céréales  
+ 1 Fruit

## Côté rafraîchissement

+ 1 Bouteille d'eau

À consommer à l'extérieur de l'hôtel.  
N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires.

**PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS**



L'AIGLE  
DES NEIGES

*Val d'Isère*

---

## LES COCKTAILS DE L'AIGLE

### Nos apéritifs

Coupe de crémant de Savoie accompagnée de 3 pièces cocktail froides  
**22 € PAR PERSONNE**

Coupe de champagne ou Kir Royal accompagnée de 3 pièces cocktail froides  
**24 € PAR PERSONNE**

### Nos cocktails

Classique (vin, crémant, sodas et 3 pièces froides + 3 pièces chaudes)  
**36 € PAR PERSONNE** (35 minutes)

Champagne (softs et 3 pièces froides + 3 pièces chaudes)  
**54 € PAR PERSONNE** (35 minutes)

Full On (alcools, champagne, softs et 5 pièces froides + 5 pièces chaudes)  
**80 € PAR PERSONNE** (45 minutes)

**SUPPLÉMENT BIÈRES 4 € PAR PERSONNE**

**SUPPLÉMENT ALCOOLS FORTS 8 € PAR PERSONNE**

**SUPPLÉMENT CANAPÉ À LA PIÈCE : 4 € PAR PERSONNE**

**SUPPLÉMENT FARANDOLE DE CHARCUTERIE : 12 € PAR PERSONNE**

**SUPPLÉMENT FARANDOLE DE FROMAGES : 15 € PAR PERSONNE**

**DROIT DE BOUCHON : 20 € PAR BOUTEILLE DE VIN ET CHAMPAGNE /  
35 € PAR BOUTEILLE D'ALCOOL FORT**

N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS**





L'AIGLE  
DES NEIGES

*Val d'Isère*

---

## LES COCKTAILS DE L'AIGLE

### Pièces froides

Tartare de betteraves, ricotta, parmesan, roquette, huile de noix  
Feta aux olives, tomates séchées et poivrons grillés  
Tartare de saumon à la mangue  
Terrine de foie gras, pain d'épice, chutney de pommes  
Roulé de magret de canard et serac frais  
Gaspacho de betteraves et mousse de chèvre  
Salade de crozets et haddock fumé  
Tartine de rilette d'omble chevalier et pickles  
Sablé au parmesan, caviar d'aubergine  
Crème d'avocat et saumon fumé  
Verrines de thon, mangue et mousse piment d'Espelette

### Pièces chaudes

Piquillos farcis au chèvre de Savoie, crème de chorizo  
Emulsion de reblochon, et jambon de Savoie  
Gambas frits en tempura, sauce piquante  
Mini croque-monsieur à la truffe  
Mini burger savoyard  
Cromesquis de beaufort  
Mini hot dog  
Beignet de crevette, coulis poivrons/curry  
Mini tartiflette  
Mini brochette de bœuf saté et tomates confites  
Mini brochette de poulet au curry

### Pièces sucrées

Verrine de mousse au chocolat  
Verrine mont blanc  
Moelleux aux marrons  
Tartelette panacotta poire  
Sablé diamant citron basilic  
Tartelette agrumes yuzu

N'hésitez pas à nous informer de toutes allergies alimentaires.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS**