



MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
74400 - FRANCE



MAISON DES DRUS

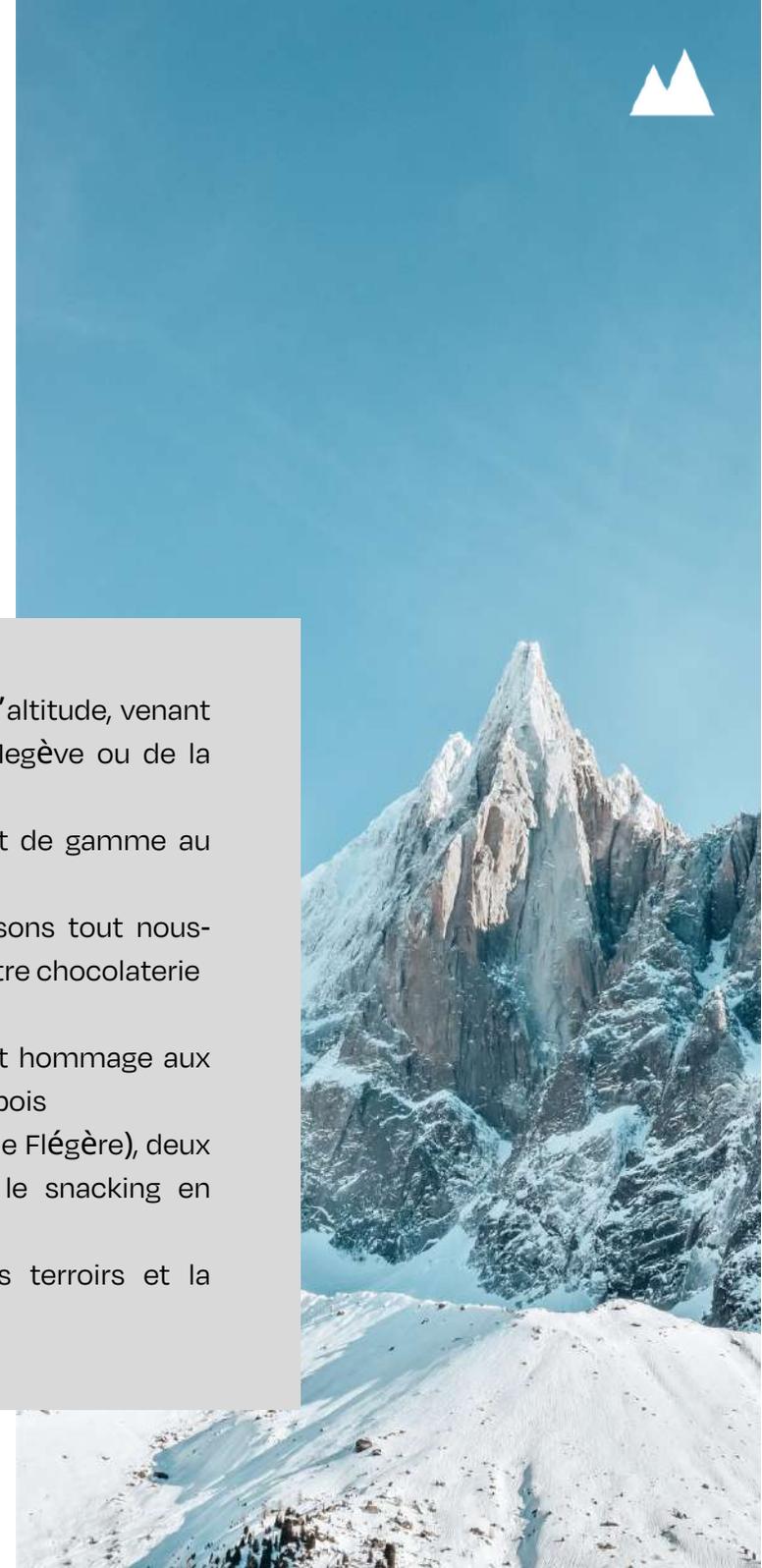
LA RESTAURATION AU SOMMET

À partir de décembre 2023, la SERAC (Société d'Exploitation des Restaurants d'Altitude de Chamonix) se transforme en Maison des Drus, pour ouvrir une nouvelle ère de la gastronomie de montagne au cœur de la vallée de Chamonix-Mont-Blanc.



MAISON DES DRUS C'EST ..

- 18 restaurants d'altitude, tous situés entre 1807m et 3842m d'altitude, venant tutoyer le Mont-Blanc dans des sites hors du commun de Megève ou de la Vallée de Chamonix
- Une offre pour tous les goûts, de la brasserie savoyarde haut de gamme au snacking à emporter sur les pistes ou au sommet
- Une cuisine faite maison dans notre Atelier, où nous produisons tout nous-mêmes jusqu'au pain dans notre fournil ou au chocolat dans notre chocolaterie
- 3 restaurants refaits à neuf cette année :
 - La Bergerie de Plan Praz, qui devient une brasserie rendant hommage aux terroirs italiens et savoyards autour d'une cuisine au feu de bois
 - Le Comptoir (domaine de Plan Praz) et le Foehn (domaine de Flégère), deux sandwicheries hautement savoyardes pour transformer le snacking en aventure gastronomique
- Des collaborateurs, tous passionnés par leurs vallées, leurs terroirs et la gastronomie





HOMMAGE A NOTRE TERROIR

UNE NOUVELLE IDENTITE



NOUS SOMMES ENRACINÉS ICI



Entre France et Italie, entre Haute Savoie et Val d'Aoste : nous puisons notre inspiration dans le patrimoine culinaire de ces deux pays, ces deux régions.

Entre sommets et vallée, si nos restaurants sont sur les pentes permettant de se rapprocher et d'admirer les sommets, nos producteurs sont dans les vallées alentours.



Nos restaurants sont au coeur des domaines de l'Aiguille du Midi, Balme Charamillon, Grands-Montets, Plan Praz Brévent, Flégère, Megève, Praz de Chamonix.

C'est pourquoi nous avons décidé de prendre le nom de sommets de la Vallée de Chamonix, Les Drus, deux sommets emblématiques du paysage, en hommage à cette montagne qui nous fait vivre tous les jours.



Au-delà de notre nouvelle identité, nous avons intégralement repensé notre offre, en nous tournant vers les vallées : nous avons réalisé **un travail avec les producteurs locaux** qui nous accompagnent, notre charcuterie provient d'un artisan boucher-charcutier, Maison Baud, situé à Annecy (74), qui façonne et élabore depuis 3 générations des recettes originales et salaisons affinées. Notre fromage vient de la Coopérative Fruitière du Val d'Arly (73-74) réunissant 80 producteurs, collectant leur propre lait, pour fabriquer les fromages de Savoie, au lait cru, labellisés AOP et IGP.

LE FAIT-MAISON POUSSE A UN AUTRE NIVEAU

DE NOTRE ATELIER A VOS ASSIETTES

Nous sommes conscients des méfaits des aliments transformés & industriels à la fois pour le climat et notre santé. Pour maîtriser l'ensemble de la chaîne, pour aller au bout du « Fait Maison » nous avons donc décidé de nous doter d'un outil exceptionnel : **L'Atelier**.



L'ATELIER c'est une cuisine à la pointe de la modernité, nous permettant de maîtriser toute la chaîne depuis nos producteurs partenaires jusqu'à l'assiette de nos clients :

- Une cuisine de 1200m2 construite avec des exigences en matières d'hygiène, de sécurité, et de conditions de travail de nos collaborateurs plus strictes que les normes les plus avancées
- Des ateliers par spécialité, permettant de maîtriser l'ensemble des techniques de préparation et cuisson, la fabrication de notre propre pain, de nos pâtisseries jusqu'au chocolat

De l'expérience et la passion de nos chefs à l'effervescence de nos boulangers oeuvrant toute la nuit, chaque plat, chaque sandwich est méticuleusement préparé chez nous, à partir d'ingrédients les plus frais provenant directement de chez nos partenaires producteurs.



LOIC RENAND

CHEF EXECUTIF

Dans notre atelier, Loïc Renand, jeune chef Haut-Savoyard et ancien bras droit du chef étoilé (**) Jean Sulpice - Auberge du Père Bise , orchestre un spectacle culinaire captivant.

Amoureux de la cuisine locale et de plats du monde, il puise de son expérience pour créer des cartes savoureuses et généreuses avec modernité.



BORIS CAPELLE

CHEF BOULANGERIE PÂTISSERIE

Dans notre fournil de Chamonix, résonne un accent du sud-ouest.

Boris Capel, amoureux de la région depuis 10 ans, met à profit ses expériences en étoilé (Albert 1er) et à l'étranger dans un groupe hôtelier pour revisiter des desserts traditionnels afin de satisfaire les gourmands, le néophytes et surprendre les initiés.

LA MAISON AUX 18 RESTAURANTS D'ALTITUDE

UNE OFFRE POUR TOUS



RESTAURATION HAUT DE GAMME

LA CUISINE AUTHENTIQUE

Cromesquis de paleron, côté de bœuf fumée au bois de genièvre servi dans sa cocotte, pain perdu aux herbes de montagne... Dans les restaurants Maison des Drus, nos plats sont des invitations à tisser des liens, à créer des souvenirs inoubliables autour d'une table généreuse et accueillante.

En terrasse ou autour du feu de cheminée, avec la vue sur la vallée ou le Mont Blanc, prenez votre temps et savourez la vie à Chamonix ou Megève.



SNACKING

LA GASTRONOMIE A EMPORTER

Notre objectif est de transformer la vente à emporter en une promesse de qualité qui vous accompagne où que vous soyez.

Chacun de nos plats, des soupes aux sandwiches, en passant par les spécialités ou les pâtisseries et fabriqué le jour même, à partir de produits soigneusement sourcés, puis transformés en délices dans nos ateliers, tout cela pour un résultat fait maison. Chaque nuit, nos boulangers façonnent chaque pain, du bun moelleux au robuste pain de campagne, garantissant que nos sandwiches soient prêts pour vos pauses déjeuner sur les pistes le jour même.



RESTAURATION SELF SERVICE

TOUTES LES ENVIES, TOUT DE SUITE

Stand Savoyard, stand italien stand boucherie, ici, chacun mange ce qu'il lui plaît, du gourmet en quête de raffinement aux amateurs de plats réconfortants. Epaule d'agneau confite, gremolata aux herbes ou carbonade de légumes à la bière brune, frites de polenta, chacun se réglera entre deux pistes.

Alors, que vous ayez envie de déguster une côte de veau grillée, un omble meunière, sauce grenobloise (poisson de nos lacs de montagne) ou un velouté d'artichauts et siphon Beaufort, nos restaurants self service ont tout ce qu'il faut pour satisfaire vos papilles.

DES LIEUX EMBLEMATIQUES

DES MAISONS DE PARTAGE



VENTE À EMPORTER

Foehn
SANDWICHERIE
1.891 M

3842
Summit
SANDWICHERIE
74 400

le
Comptoir
SANDWICHERIE
2.000 M

le **Spot**
SANDWICHERIE
1.975 M

Chara
SANDWICHERIE
1.850 M

le petit
Repère
SANDWICHERIE
1.891 M

Plan-Jo
SANDWICHERIE
1.923 M

SERVICE À TABLE

RESTAURANT ALPIN
HAUT PERCHÉ
3842

l'Adret
• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

REFUGE
DE LA FLÉGÈRE
RESTAURANT & TERRASSE
1877.M
HAUTE SAVOIE 717

B
BERGERIE DE PLANPRAZ
RESTAURANT / HAUTE SAVOIE
Alt. 2 000.M

LE REPÈRE
CUISINE DES CIMES
R

CLUB HOUSE
LE CHÂLET GOURMAND
GOLF DE CHAMONIX

LA TABLE DE
PLAN JORAN
RESTAURANT

SELF + VAE INTERNE

PLAN JORAN

RESTAURANT SELF
CHARAMILLON
BAR & TERRASSE
+

DRINKS & PIZZA + PETITE VAE

BREV'BAR

CORNER VAE

LE R CORNER
FOOD



BERGERIE DE PLANPRAZ
RESTAURANT / HAUTE SAVOIE
Alt. 2 000.M

Cette année, nous avons totalement repensé le restaurant la Bergerie de Plan Praz, pour le transformer en une **brasserie haut de gamme**, offrant une cuisine au feu de bois, inspirée par la Savoie et l'Italie.

Le restaurant bénéficie d'une toute **nouvelle décoration**, renforçant la chaleur et la convivialité, avec des nouvelles banquettes confortables, et de nombreux textiles, autour de son emblématique cheminée.

Les terrasses ne seront pas en reste avec un mobilier entièrement repensé pour offrir plus de capacité et de confort.



LA CARTE

Quelques mets au menu cet hiver,

Minestrone d'hiver à la fregola sarda
Truite de Savoie marinée aux herbes, vinaigrette
d'agrumes et huile d'épicea

Poitrine de cochon fermier braisée au feu de bois
Côte de bœuf fumée minute au genièvre

Soufflé croustillant de truite, citron confit et
bisque d'écrevisses
Butternut rôti, pressé de potimarron et yuzu



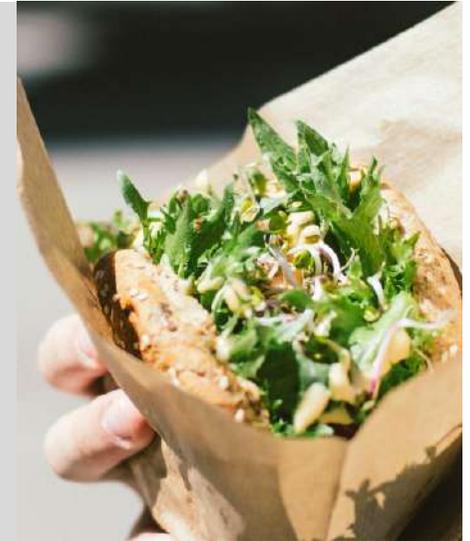
COTE SNACKING

DE NOUVEAUX LIEUX, UNE NOUVELLE OFFRE

L'offre snacking est aussi intégralement ré-imaginée.

On fond pour le moelleux de notre ciabatta garnie de burrata crémeuse , pesto rosso, basilic et Jambon Cru de la Vallée d'Aoste.

Le traditionnel Diot savoyard est quand à lui cuit au vin blanc pour être présenté dans un pain ciabatta avec sa sauce jus de cuisson, des pickles grain de moutarde et oignons rouges dans notre version du "Hot-Diot".



Pour permettre à tous de profiter de cette nouvelle offre dans un maximum de confort, deux restaurants de vente à emporter sont aussi intégralement repensés :

le
Comptoir
SANDWICHERIE
2.000 M

Le Comptoir de Bergerie, voit sa capacité doublée, avec une nouvelle décoration et un **nouveau comptoir**



Foehn
SANDWICHERIE
1.891 M

Le snack Tendance Foehn à la Flégère devient **Foehn**, avec un nouveau décor chaleureux et une nouvelle capacité



NOUVEAUTE



DIRECTION MEGEVE

VOTRE NOUVEAU REPERE



Le restaurant Terrasse Café de Megève devient Le Repère.

“Le Repère” comme point de rendez-vous pour un moment convivial entre amis ou en famille, pour un repas ou un apéritif, en intérieur ou sur sa grande terrasse ensoleillée.

“Une cuisine des cimes” travaillant les produits locaux et de saison pour vous offrir une expérience conviviale et authentique.

A Megève aussi retrouvez une offre de restauration pour tous !
Un restaurant mais également deux points de snacking.





UNE RESTAURATION RESPONSABLE DE NOTRE ATELIER A VOS ASSIETTES

Ayant grandi ici, nous sommes plus que jamais conscients de notre impact sur nos paysages, les premiers à souffrir du changement climatique.

De même, nous sommes aussi conscients des difficultés des collaborateurs saisonniers dans le métier de la restauration.

Nous avons donc retravaillé l'ensemble de notre façon de faire.

- Fournisseurs locaux
- Suppression des emballages à usage unique
- Energie verte
- Tri des déchets depuis notre Atelier jusqu'aux restaurants
- Compostage des déchets alimentaires
- Conditions de travail exceptionnelles pour l'ensemble de nos collaborateurs
- Logement de tous nos saisonniers qui le souhaitent

DERRIERE MAISON DES DRUS

DES HOMMES & DES FEMMES

Une création d'une initiative commune



Le groupe Compagnie du Mont-Blanc S.A, basé à Chamonix Mont-Blanc, est l'une des premières sociétés de remontées mécaniques en France.

L'association est née d'une volonté d'offrir une expérience globale cohérente sur l'ensemble de ses domaines skiables.



Beyond Places est un opérateur spécialisé dans l'investissement, le développement et la gestion hôtelière.

Beyond Places assure la gestion de Maison des Drus afin de créer et orchestrer des moments de chaleur, confort & convivialité.

Les dirigeants :



MATHIEU DECHAVANNE

Président de CMB



GUILLAUME MULTRIER

DG de Maison des Drus



AURELIE BLANQUART

DG de Maison des Drus



MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
74400 - FRANCE

MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
74400 - FRANCE

contact@maisondesdrus.com
maisondesdrus.com

