



MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
74400 - FRANCE



DOMAINE DE FLEGÈRE

l'Adret
• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE



MAISON DES DRUS



18 RESTAURANTS
D'ALTITUDE



UNE OFFRE
POUR TOUS LES GOÛTS



UNE CUISINE FAÎTE MAISON
DANS NOTRE ATELIER



DES COLLABORATEURS PASSIONNÉS
RESPECTUEUX DE LEUR TERROIR

LA MAISON MERE DE 18 RESTAURANTS D'ALTITUDE

VENTE À EMPORTER

Foehn
SANDWICHÉRIE
1.891 M

3842
Summit
SANDWICHÉRIE
74 400

le
Comptoir
SANDWICHÉRIE
2.000 M

le Spot
SANDWICHÉRIE
1.975 M

Chara
SANDWICHÉRIE
1.850 M

le petit
Repère
SANDWICHÉRIE
1.891 M

Plan-Jo
SANDWICHÉRIE
1.923 M

SERVICE À TABLE

RESTAURANT ALPIN
HAUT PERCHE
3042

l'Adret
• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

REFUGE
DE LA FLÉGÈRE
RESTAURANT & TERRASSE
1877 M
HAUTE SAVOIE

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

LE REPÈRE
CUISINE DES CIMES
®

*
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



FLEGERE

TC FLÈGÈRE

LES PRAZ
DE CHAMONIX

CHAMONIX

LE DOMAINE DE FLEGERE

REPAS PLEIN SUD

Bienvenue dans nos restaurants du domaine de Flégère, où le bonheur du ski plein sud vous attend. En plus de dévaler les pistes en toute liberté, vous pouvez également vous adonner à la raquette dans cet environnement magique. Après une belle journée en montagne, détendez-vous sur les terrasses ensoleillées de nos restaurants d'altitude, à 200 m d'altitude face au massif du Mont-Blanc. Ici, le ski est un véritable plaisir à savourer en plein air.

VALLÉE DE

l'Adret

• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

Notre restaurant offre une vue tout simplement époustouflante sur la Mer de Glace, le majestueux Drus et l'ensemble du massif du Mont-Blanc. Vous pourrez vous imprégner de cette vue exceptionnelle tout en savourant une cuisine savoyarde traditionnelle préparée avec soin. Pour profiter pleinement de cette expérience, notre terrasse ensoleillée vous accueille chaleureusement, vous permettant de vous détendre tout en admirant le paysage spectaculaire qui s'offre à vous. Un véritable paradis pour les amateurs de montagne et de bonne cuisine.



Domaine de Flégère
Accessible pour les piétons, les skieurs et PMR



Capacité 80 couverts en intérieur, 120 en terrasse



Espace intérieur et terrasse



Ouvert hiver et été

LES EVENEMENTS

Privatisation
Repas de groupe, Anniversaire
Mariage

LES OFFRES

Brunch
Apéritif
Déjeuner
Soirée (dîner, cocktail, soirée dansante)



l'Adret

• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

LE BRUNCH



BRUNCH SUCREE

20 € par personne

Inclus eaux, boisson chaude en termos

Option vin en tonneau (5€/pers) ou choix à la carte

- Gaufre, viennoiserie et confiture maison



BRUNCH COMPLET

39 € par personne

Inclus eaux, boisson chaude en termos

Option vin en tonneau (5€/pers) ou choix à la carte

- Gaufre, viennoiserie et confiture maison
- Charcuterie et fromages (ou planche vegan), soupe, crosmequis de reblochon



l'Adret

• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

LES DEJEUNERS



LES MENUS

Inclus dans les menus, 50cl eaux minérale et boisson chaude par personne

MENU SAVOYARD

40 € par personne

- Tartiflette ou Croziflette
- Tarte aux Myrtilles

MENU FLEGERE

Entrée + Plat + Dessert 50 € par personne

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 42€ par personne

ENTREE (au choix)

- Galette de Quinoa, purée de carottes rôties, légumes cru et cuits, vinaigrette au jus de carottes acidulé
- Velouté de courges, émulsion au lait d'amande et graines de courges torrifiées

PLAT (au choix)

- Fish and chips
- Filet de canard fumé à l'épicéa, sauce myrtilles et purée de panais

DESSERT (au choix)

- Crumble pomme/Poire et yahourt à la grec
- Tarte aux Myrtilles

MENU ADRET

60 € par personne

ENTREE (au choix)

- Multicolore de Betterave, Burrata panée aux herbes, vinaigrette au betterave, cassis et menthe
- Œuf mollet, poêlée gourmande aux champignons, émulsion champignons et croûtons au beurre

PLAT (au choix)

- Crumble de légumes oubliés, noix de pécan et vinaigrette à la carotte
- Paleron de bœuf au vin rouge, mousseline de pomme de terre et pickles d'oignons rouges

DESSERT (au choix)

- Pavlova exotique
- Riz au lait et ses toppings (à partager)



l'Adret

• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

LES SOIREEES



LES MENUS

Inclus dans les menus, kir ou vin chaud + eaux (50cl/pers) + boisson chaude + génépi

POËLE GÉANTE

55 € par personne

- Diots au vin blanc et polenta crémeuse aux champignons ou Tartiflette
- Cheesecake exotique ou Tarte aux myrtilles

MENU GOURMET

85 € par personne

ENTREE (au choix)

- Pâté en croûte Maison des Drus
- Planche de poissons de nos lacs : Truite façon Gravlax, accras du Léman, rillettes de poissons au curry et estragon

PLAT (au choix)

- Epaule d'agneau, purée, frites ou légumes rôtis
- Rib's de Boeuf, purée, frites ou légumes rôtis
- Gnocchis à la truffe, poêlée gourmande aux champignons

DESSERT (au choix)

- Choux profiterole au marron, glace marron, Chantilly, torches
- Café/thé gourmand



l'Adret

• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

LES COCKTAILS



LES COCKTAILS DINATOIRES

5 € Amuse-Bouche par variété (2 pièces)

CHAUDS

- Mini soupe à l'oignons
- Crosmequis de reblochon
- Crosmequis de Paleron de bœuf, mayonnaise à l'estragon
- Focaccia gremolata, compotée d'oignons et raclette fumée
- Focaccia pesto rosso, buratta et salade d'herbes

FROIDS

- Tartare de betterave au cassis
- Pâté en croûte des Drus
- Truite de Savoie Marinée, crème citronnée aux herbes

SUCRÉS

- Tartelette citron meringuée
- Tartelette chocolat caramel et cacahuètes
- Tartelette Myrtilles
- Choux au caramel
- Choux pralinés
- Brownie et ganache montée
- Financier à la myrtille et crème à la pistache Verrine
- Mont-Blanc
- Panacotta aux fruits de saison
- Cheesecake





Le Restaurant le Refuge de la Flégère est un véritable havre de délices au cœur de la montagne. Niché légèrement en retrait des pistes de ski, il offre un cadre exceptionnel pour profiter d'un déjeuner gourmand.

Notre menu met en avant l'authenticité des repas du terroir, et des saveurs de la région face à la majestueuse Mer de Glace.

Vivez une expérience culinaire de qualité au cœur de l'hiver alpin.



Domaine de Flégère

Accessible pour les piétons, les skieurs



Capacité 110 couverts



Espace intérieur et terrasse



Ouvert hiver et été

LES EVENEMENTS

Privatisation
Repas de groupe
Anniversaire
Mariage

LES OFFRES

Brunch
Apéritif
Déjeuner
Soirée (dîner, cocktail, soirée dansante)





LES FORMULES

FORMULE SAVOYARDE

32 € par personne

- Spécialité savoyarde (tartiflette, boîte chaude ou Salade savoyarde , croustilles de reblochon et pickles) Supplément charcuterie (6€)
- Tarte Myrtilles

Servi à table

Inclus eaux (50cl/pers) et thé ou café

FORMULE POËLE GÉANTE

32 € par personne

- Tartiflette ou Diots au vin blanc et polenta
- Cheesecake exotique

Inclus eaux (50cl/pers) et thé ou café



CONDITIONS GENERALES

Ces Conditions Générales de Ventes sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc.

Article 1 : GROUPE

Est considéré comme groupe toute entité de plus de 20 personnes ou calculée sur la base minimum de 20 personnes. Le menu choisi doit être commun à tout le groupe sauf régime spécifique.

Article 2 : GARANTIE DE RESERVATION

Lors d'une première demande de la part du client, l'établissement effectue une pré-réservation appelée option. L'option est une réservation à durée limitée qui donne aux clients un temps de réflexion sur l'engagement du contrat. L'option n'engage ni le client, ni l'établissement. La date de la levée de l'option est fixée par l'établissement. L'option ne devient réservation qu'après versement d'un acompte correspondant à 30% du montant total estimé. La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de ventes. Tout versement à titre d'acompte restera acquis en cas d'annulation de la part du client. Une solution de remplacement devra être validée entre les deux parties si entre temps une confirmation venait annuler l'option.

Article 3 : MODALITES DE PAIEMENT

Toutes les factures sont payables soit : par pré paiement total avant l'arrivée du groupe, soit à réception et au plus tard dans les 30 jours suivant leur date d'établissement.

Article 4 : ASSURANCES

L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages subis, de quelques natures qu'ils soient, pertes ou vols concernant les effets ou matériels apportés par le client à l'occasion de sa visite.

L'organisateur est responsable de tout dommage direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la manifestation

Article 5 : RESTAURATION

Le nombre de couverts doit être confirmé par écrit (courrier, mail ou téléphone) au plus tard 72 heures avant la date de la prestation.

Sauf accord spécifique entre les deux parties, ce nombre sera retenu comme base minimum de facturation. Le jour de la prestation, le groupe doit se présenter au restaurant à l'heure et avec le nombre de personnes convenus. En cas de retard le restaurant se réserve le droit de faire attendre le groupe. Si ce retard est supérieur à 1 heure la réservation ne sera plus garantie.

Droit de bouchon (champagne ou vin) : 15€ par bouteille.

Article 6 : CONDITIONS ET MODIFICATIONS DE TARIFS

Les tarifs en vigueur à la date de la réservation sont fermes et définitifs à compter du versement de l'acompte.

Article 7 : ANNULATION TOTALE

En cas de désistement 1 semaine ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue.

Moins de 72 heures avant la date prévue sera facturé à 50%,

La totalité du prix TTC sera exigé en cas d'annulation le jour même.

Article 8 : ANNULATION PARTIELLE

Si l'annulation partielle intervient à moins de 72heures avant la date prévue, la prestation sera facturée à 50% pour les personnes manquantes. Si l'annulation partielle a lieu le jour même, la totalité des réservations initialement prévue est due.

Article 9 : CAS DE FORCE MAJEURE

Selon les conditions climatiques (neige, vent...) ou autre cas de force majeure (panne technique...) la Compagnie Du Mont Blanc peut être amenée à annuler la prestation remontée mécanique le jour de votre venue. Par voie de conséquence la prestation de restauration pourra être annulée le matin même. L'acompte sera donc remboursé au client.

Article 10 : LITIGE

En cas de litige et sans accord trouvé avec l'établissement, vous pouvez faire appel au médiateur de consommation : AME, 11 Place Dauphine, 75001 Paris. www.mediationconso-ame.com



MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
74400 - FRANCE

MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
744400 - FRANCE

SERVICE COMMERCIAL
fanny.depigny@maisondesdrus.com
04 50 47 62 65
maisondesdrus.com

