



MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
74400 - FRANCE

DOMAINE DE L'AIGUILLE DU MIDI

RESTAURANT ALPIN
HAUT PERCHÉ
3842

3.842
Summit
SANDWICHERIE
74 400

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 74

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

LE REPÈRE
CUISINE DES CIMES
®

CLUB HOUSE
LE CHALET
BAR RESTAURANT

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



AIGUILLE DU MIDI



TPH AIGUILLE DU MIDI

LES PRAZ
DE CHAMONIX

CHAMONIX

TPH PLAN DE L'AIGUILLE

LE DOMAINE DE L'AIGUILLE DU MIDI

LE SOMMET DE LA GASTRONOMIE

Situés à 3842 mètres d'altitude, au sommet de la légendaire Aiguille du Midi dans le massif du Mont-Blanc, nous sommes ravis de vous accueillir dans nos établissements d'exception.

L'ascension pour nous rejoindre est en elle-même une aventure inoubliable, une expérience gravée dans les mémoires.

RESTAURANT ALPIN
HAUT PERCHÉ
3842

Découvrez le Restaurant Le 3842, perché au sommet des Alpes et imprégné de convivialité. Profitez d'un moment de détente hors du tumulte de l'Aiguille du Midi dans notre restaurant au cadre intimiste.

Notre maison est une halte gourmande à 3842 mètres d'altitude, offrant une vue imprenable sur l'arête de la Vallée Blanche, le glacier du Géant et les majestueuses aiguilles du massif du Mont-Blanc.

Notre petite carte à l'ardoise met à l'honneur des produits de saison, préparés avec amour, pour une expérience culinaire exceptionnelle en altitude.



Domaine de l'Aiguille du Midi
Accessible pour les piétons



Capacité 30 couverts



Espace intérieur



Ouvert hiver et été

LES EVENEMENTS

Privatisation
Repas de groupe
Anniversaire
Mariage
1/2 Journée d'étude

LES OFFRES

Apéritif
Déjeuner
Espace de réunion
Pause café



LES ESPACES



RESTAURANT ALPIN
HAUT PERCHÉ

3842

LES REUNIONS



1/2 journée d'étude (9h-12h)
Privatisation de la salle 500 €
Jusqu'à 30 participants

EQUIPEMENT

Vidéo projecteur - Ecran de projection dépliant - Paperboard
Accès wifi gratuit - Connectiques de bases - Eaux minérale



Pause café 13 € par personne
Boisson chaude (café, thé, chocolat)
Jus de fruits
Viennoiseries

DEROULE TYPE

9h-12 - Réunion de travail et pause café

12h - Apéritif (*nous avons besoin d'une demi-heure pour redresser la salle de réunion pour votre déjeuner et vous proposons d'opter pour un apéritif en terrasse ou à la cafeteria (selon météo)*)

12h30 - Déjeuner



RESTAURANT ALPIN
HAUT PERCHÉ

3842

LES DEJEUNERS



L'APERITIF

Coupe de champagne, jus de fruits et eaux
Plateaux de charcuterie et fromage
Formule à 29 € par personne

Valable uniquement si l'apéritif est suivi d'un repas.



LES MENUS

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

MENU SAVOYARD

49 € par personne

- Tartiflette et salade
- Tartes aux myrtilles

MENU 3842

55 € par personne

- Carpaccio de truite blanche de Savoie, et de courgettes de couleurs marinées, jus de roquette
- Tarte à la tomate sur son sablé parmesan, oignons confits, moutarde et sardine fumées
- Dessert Chocolat Cassis

biscuit Sacher, compotée de cassis, Ganache Chocolat-Cassis, éclats de chocolat

MENU TOP

64 € par personne

ENTRÉE

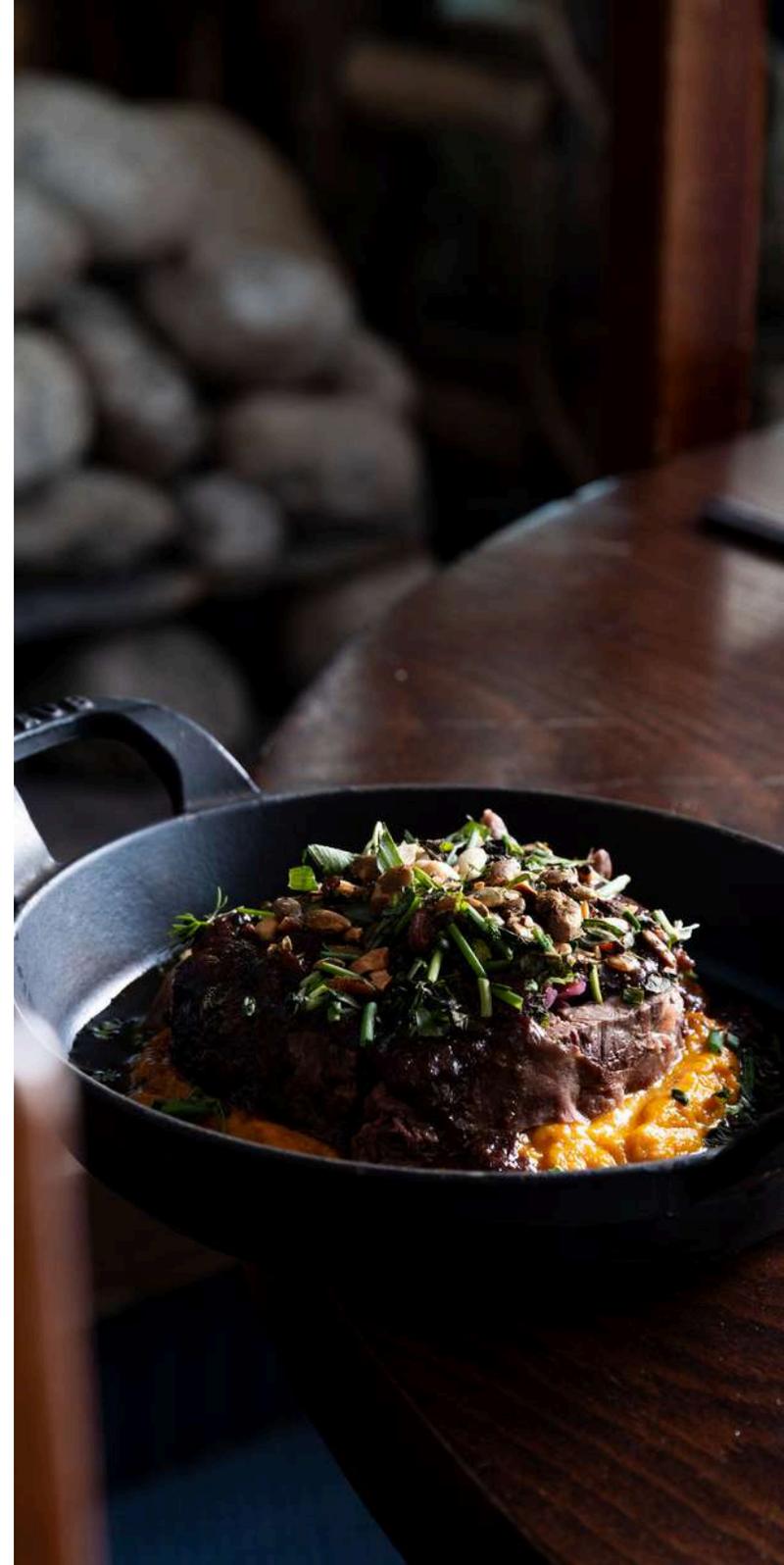
- Cassolette d'Escargots de Magland, Poêlée et sauce champignons oignons glacés

PLATS (au choix)

- Filet de rouget, soupe de poisson safranée, fenouils rôtis
- Supreme de volaille au citron et à l'estragon, risotto de petit épeautre

DESSERT

- Mont Blanc



3.842 Summit

SANDWICHERIE
74 400

Entrez dans le monde délectable de la Sandwicherie 3842 Summit, où chaque moment est une invitation à s'attarder. Nos grandes baies vitrées vous permettent de savourer d'une pause avec une vue imprenable sur le Mont-Blanc et la vallée de Chamonix. Notre généreuse sélection de produits offre un éventail de choix alléchants : des viennoiseries aux sandwichs chauds ou froids, des spécialités savoyardes aux planches apéritives à partager, en passant par des options végétaliennes. Tout est préparé avec soin, mettant en valeur le savoir-faire du terroir local.



Domaine de l'Aiguille du Midi
Accessible pour les piétons



Espace intérieur



Ouvert hiver et été

LES EVENEMENTS

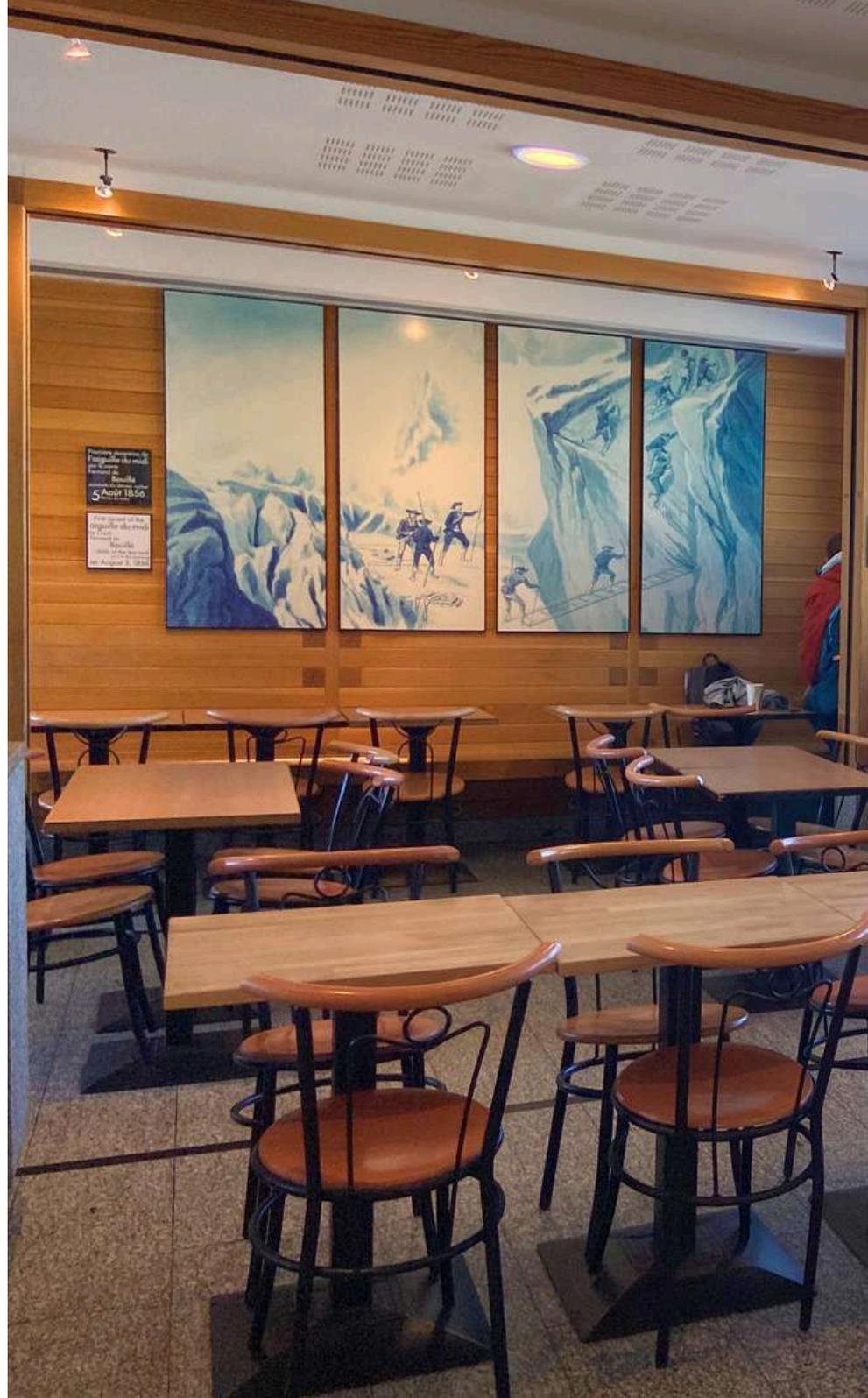
Privatisation
Repas de groupe

LES OFFRES

Apéritif
Voucher repas



LES ESPACES



LES PAUSES SUCREES



PETIT DEJEUNER OU GOUTER

En buffet ou sur voucher

Horaire possible : 9h à 16h

Boisson chaude (café, thé ou chocolat) et jus de fruits

1 viennoiserie ou muffins, pain-beurre-confiture

Formule à 16 € par personne

Jusqu'à 30 personnes

LES FORMULES



LES VOUCHERS

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

FORMULE ECO

20 € par personne

- Sandwich froid + une douceur

FORMULE GOURMANDE

28 € par personne

- Salade et sandwich froid ou club sandwich + une douceur

FORMULE SAVOYARDE

34 € par personne

- Plat gratiné du jour (tartiflette, croûte ou croziflette) + tarte sucrée du jour
- Verre de vin de Savoie



LES APERITIFS



L'APERITIF

*En buffet uniquement jusqu'à 30 personnes
Valable uniquement si l'apéritif est suivi d'un déjeuner buffet*

APERITIF SIMPLE

18 € par personne

- Kir ou verre de vin blanc de Savoie + jus de fruits et eaux + assortiments salés

APERITIF COMPLET

21 € par personne

- Kir ou verre de vin blanc + jus de fruits et eaux
- Plateau de charcuteries et fromages + assortiment salés

LE BUFFET

BUFFET CAMPAGNARD

*Arrivée au plus tard à 11h30
Jusqu'à 30 personnes*

42 € par personne

- Plateau de charcuterie et de fromage
- Buffet de dessert
- Vin rouge et blanc + jus de fruits et eaux + café, thé



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 2 semaines ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue.

Moins d'une semaine 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

