



MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
74400 - FRANCE

• BROCHURE GROUPE ETE • 2024



DOMAINE DE FLEGERE

l'Adret
• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

Föehn
SANDWICHES
1.891 M

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
3842

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 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



FLEGERE

TC FLÉGÈRE

LES PRAZ
DE CHAMONIX

CHAMONIX

LE DOMAINE DE FLEGERE

REPAS PLEIN SUD

Bienvenue dans nos restaurants du domaine de Flégère, à la frontière de la Réserve Naturelle des Aiguilles Rouges. Au départ et arrivée de nombreux sentiers de randonnées, de la Via Ferrata et de la Via Corda notre établissement est le lieu idéal pour se ressourcer.

Après une belle journée en montagne, détendez-vous sur la terrasse ensoleillée de notre restaurant d'altitude, à 2000 m d'altitude face au massif du Mont-Blanc et à la Mer de Glace.

l'Adret
• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

LES ESPACES



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 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

LES BRUNCHS



BRUNCH EN BUFFET En journée uniquement

Inclus eaux, boisson chaude en termos

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

BRUNCH SUCRÉ

25 € par personne

- Viennoiserie, Cakes sucré, Chouquette, Pain, Brioche et Tartinable maison (caramel beurre salé, pate a tartiner, confiture)

BRUNCH SALÉ

30 € par personne

- Charcuterie, Fromage, Oeufs brouillés, Truite rose marinée
- Tartinable végétarien (duxelles champignon / houmous pois chiche)
- Quiche

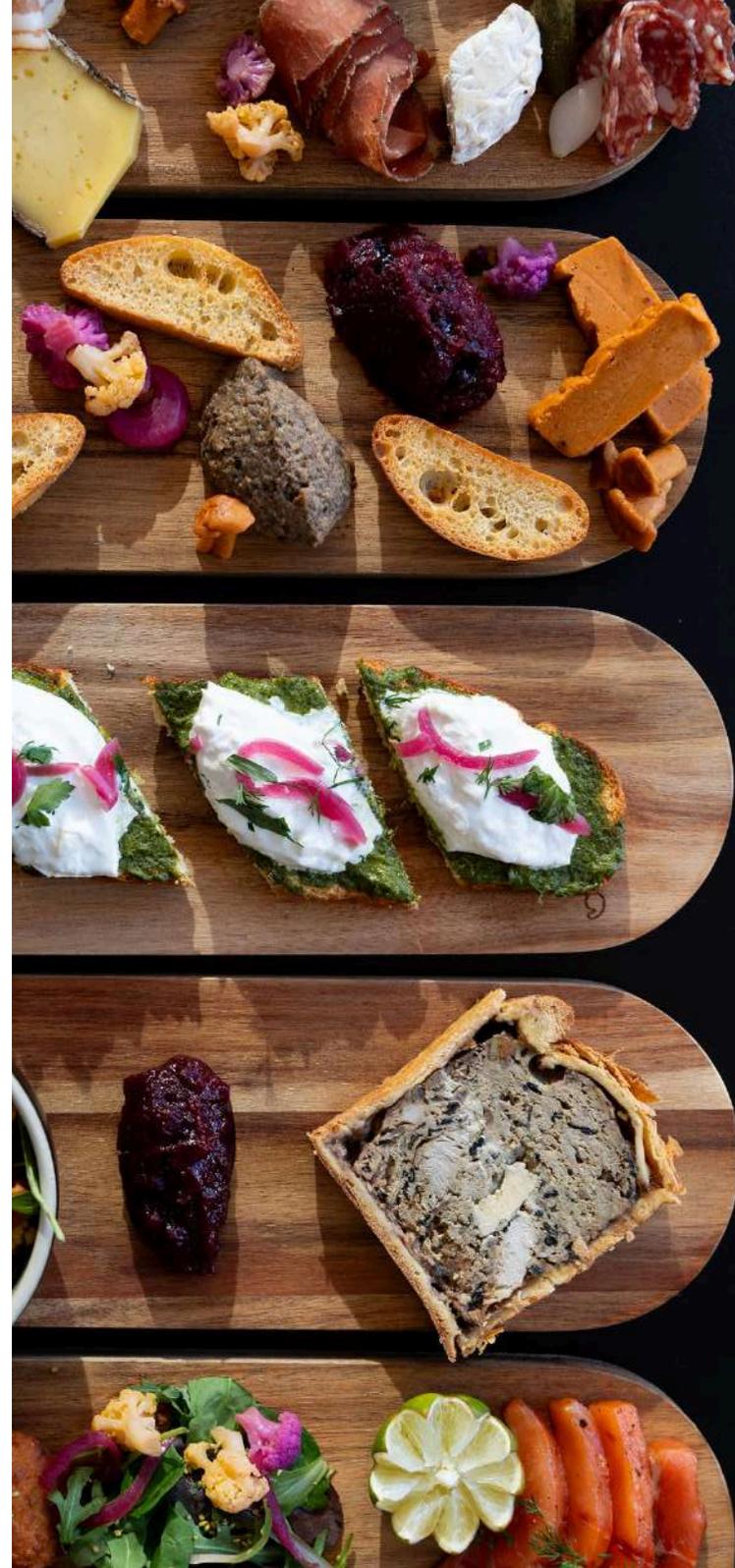
COMPLET

(sucré avec tarte et non viennoiserie + salé)

48 € par personne

Supplément plat chaud au choix (10€ servi en buffet)

- Poitrine de cochon confite sauce BBQ pomme de terre
- Paleron de boeuf sauce vin rouge purée



l'Adret

• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

LES DEJEUNERS



LES MENUS

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

LE MENU DOIT ÊTRE COMMUN A TOUT LE GROUPE

Heures de service : 12h ou 14h

MENU SAVOYARD

40 € par personne

- Tartiflette ou croziflette ou filet de volaille savoyard, poêlée de champignons et purée de pomme de terre
- Tarte aux Myrtilles

MENU FLEGERE

Entrée + Plat + Dessert 50 € par personne

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 42 € par personne

ENTREE (au choix)

- Courgettes grillée, fromage de chèvre aux herbes
- gaspacho du moment émulsion coco et roquette (vegan)

PLAT (au choix)

- Souris d'agneau légume d'été et jus infusé au thym légumes rotis et frites
- Crumble d'aubergine au romarin et noisette (vegan)

DESSERT (au choix)

- Tarte Myrtille
- Fraisier revisité

Espuma vanille, coulis de fruit rouge, biscuit madeleine et fraises

MENU ADRET

60 € par personne

ENTREE

- Burrata Crémeuse sauce vierge (oignon rouge, groseille, courgettes, et tomates séchées)

PLAT (au choix)

- Maigre de méditerranée Tian de légumes, coulis de poivrons grillés
- Poitrine de cochon confite sauce BBQ pomme de terre sarladaise

DESSERT

- Dessert chocolat praliné
Feuille de chocolat, pralicrack, crumble au grué ganache montée et crémeux chocolat praliné



LES SOIREES



LES MENUS

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

POËLE GÉANTE

55 € par personne (option buffet d'entrées à 8€/pers)

PLAT (au choix)

- Tartiflette
- Diot au vin blanc, polenta crémeuse aux cèpes
- Poulet en sauce et légumes de saison
- Souris d'agneau, légumes d'été et jus infusé au thym

DESSERT (au choix)

- Tarte myrtilles
- Assortiments de mignardises sucrées

MENU GOURMET

85 € par personne

ENTREE (au choix)

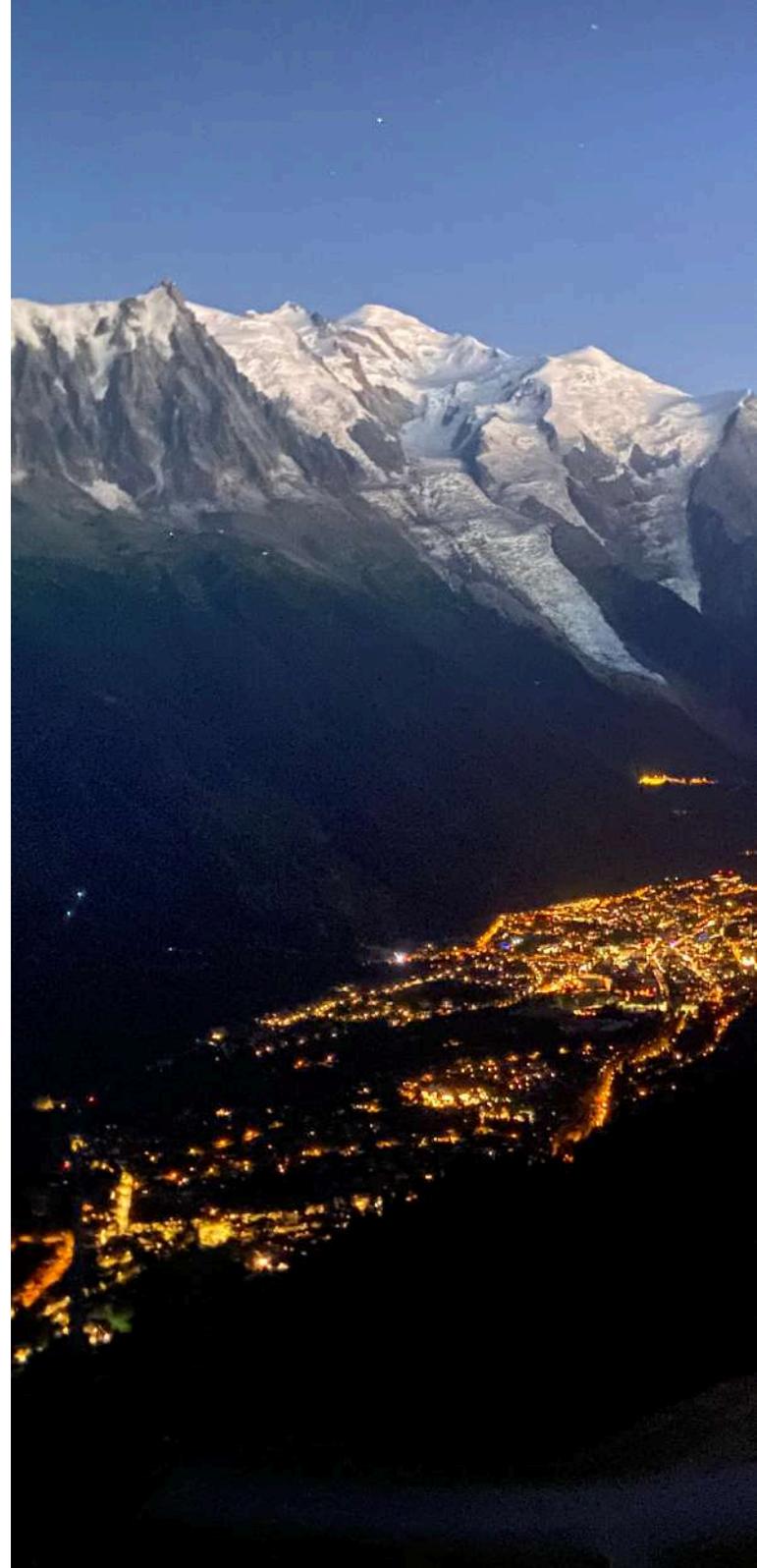
- Tartare d'omble
 - Burrata Crémeuse sauce vierge
- (oignon rouge, groseille, courgettes, et tomates séchées)

PLAT (au choix)

- Côte d'agneau grillée, sauce vierge au tomate cerise, purée de pomme de terre infusée à l'ail et au thym
- Paleron de boeuf sauce vin rouge et légumes rotis et pomme de terre salardaise

DESSERT (au choix)

- Fraisier
- Mont-blanc



l'Adret

• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

LES COCKTAILS



LES COCKTAILS DINATOIRES

5 € Amuse-Bouche par variété (2 pièces)

SALÉS

- Mini Buns
- Verrine artichauts, noisette du piémont, citron et estragon
- Brochette de légumes marinés et grillés
- Gaspacho de tomate, siphon mozzarella
- Tartare de truite rose en verrine.
- Sot l'y laisse laqué sauce soja gingembre et citron vert
- Aubergines marinées, sauce barbecue
- Quésadillas, pesto rosso, tomates confites et comté
- Cromesquis de reblochon
- Cromesquis de paleron
- Focaccia, Gremolata, burrata
- Focaccia pesto rosso et coppa
- Focaccia sérac de vache et condiments
- Gougère
- Pissaladière
- Focaccia tomate

SUCRÉS

- Brownie chocolat ganache
- Chou praliné
- Entremet chocolat caramel
- Tartelette citron
- Tartelette fruit
- Financier pistache framboise
- Soupe de fruit rouge
- Tiramisu framboise spéculos
- Sablé breton mousseline verveine
- Tartelette aux noix
- Tartelette a la praline rose



Foehn

SANDWICHERIE
1.891 M

La sandwicherie Foehn à l'arrivée de la télécabine de la Flégère a été entièrement rénovée à l'automne 2023 afin de vous offrir un espace intérieur de qualité pour l'accueil de vos événements. Nous vous offrons la possibilité de vous accueillir pour un déjeuner rapide de qualité autour d'une poêle géante ou de nos formules vouchers.

En plein cœur du massif des Aiguilles Rouges, notre sandwicherie se situe au départ de nombreuses randonnées, via ferrata et via corda. Le lieu idéal pour vous restaurer avant ou après vos activités de montagne.



Domaine de Flégère
Accessible pour les piétons



Capacité 80 couverts intérieur



Espace intérieur



Ouvert hiver et été

LES EVENEMENTS

Privatisation
Repas de groupe
Anniversaire
Mariage

LES OFFRES

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



Foehn
SANDWICHÉRIE
1.891 M

LES ESPACES



Foehn

SANDWICHERIE

1.891 M

LES FORMULES

FORMULE POÊLE GÉANTE

32 € par personne
(option buffet d'entrées à 8 €/pers)

PLAT (au choix)

- Tartiflette
- Diot au vin blanc, polenta crémeuse aux cèpes
- Poulet en sauce et légumes de saison
- Souris d'agneau, légumes d'été et jus infusé au thym

DESSERT (au choix)

- Tarte myrtilles
- Assortiments de mignardises sucrées
- Eaux (50cl/pers) et thé ou café

FORMULE VOUCHER

Pour plus de souplesse et de liberté
Offrez aux membres de votre groupe des vouchers
Ceux-ci seront personnalisés en fonction de vos besoins
Contactez-nous



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

