



**MAISON DES DRUS**  
CHAMONIX-MONT-BLANC  
74400 - FRANCE

• BROCHURE GROUPE ETE • 2024

# DOMAINE DE PLANPRAZ BREVENT



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

le  
**Comptoir**

SANDWICHES  
2.000 M

**BREV'BAR**

# 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 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



## LE DOMAINE DE PLANPRAZ UN REPAS FACE AU MONT-BLANC

Découvrez le site de Planpraz, sur le domaine Brévent-Flégère, à 2000 mètres d'altitude et face au majestueux massif du Mont-Blanc, véritable paradis pour les amoureux de la montagne. À l'arrivée du télécabine du même nom, vous trouverez ici de quoi satisfaire tant les sportifs que les contemplatifs. Pour une pause au départ ou à l'arrivée d'une randonnée ou simplement pour profiter du paysage, nos restaurants d'altitude vous offrent une vue imprenable sur le massif du Mont-Blanc.



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

Vivez l'expérience d'un restaurant d'altitude exceptionnel dans notre magnifique chalet boisé, perché à 2000 mètres d'altitude.

Que vous préférerez déguster votre repas en terrasse avec vue panoramique ou près de la chaleureuse cheminée, notre cuisine met en valeur les viandes cuites au feu de bois, ainsi que les délicieuses spécialités savoyardes.

Venez découvrir un paradis culinaire où chaque plat est une œuvre d'art, dans un cadre montagnard incomparable.



Domaine de Planpraz Brevent  
Accessible pour les piétons et PMR



Capacité 50 couverts salle Index, 55 salle Brévent, 120 en terrasse



Espace intérieur avec coin cheminée et terrasse



Ouvert hiver et été

#### LES EVENEMENTS

Privatisation  
Repas de groupe, Anniversaire  
Mariage

#### LES OFFRES

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





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

# LES ESPACES



SALLE BRÉVENT



SALLE INDEX



TERRASSE PLEIN SUD



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

# 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

- Viennoiseries, Cakes sucré, Chouquettes, Pain, Brioches et Tartinables maison (caramel beurre salé, pâte à tartiner, confiture)

## BRUNCH SALÉ

30 € par personne

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

## COMPLÉT (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





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

# 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

PLAT (au choix)

- Tartine savoyarde et salade  
(tranche de pain complet grattée à l'ail, jambon de Savoie, Beaufort, tomate et sauce crème girolle)
- Salade savoyarde  
(mesclun, cromesquis de reblochon, jambon, tomate cerise)
- Tarte aux Myrtilles

## MENU PLANPRAZ

Entrée + Plat + Dessert 50 € par personne

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 42 € par  
personne

ENTREE (au choix)

- Truite de Savoie Marinée, vinaigrette d'agrumes
- Salade savoyarde

PLAT (au choix)

- Courgettes rondes rôties, crème de chèvre frais, jus roquette et basilic
- Suprême de volaille à l'estragon et légumes de saison

DESSERT (au choix)

- Tarte aux fruits
- Dessert chocolat/cassis

Feuille de chocolat, pralicroack , crumble au grué ganache montée et crémeux chocolat/cassis

## MENU BERGERIE

60 € par personne

ENTREE (au choix)

- Salade de tomates anciennes, burrata et vinaigrette framboise
- Truite de Savoie Marinée, vinaigrette d'agrumes et tian de légumes

PLAT (au choix)

- Poitrine de cochon laquée et légumes d'été
- Conchiglioni aux cèpes et à l'abondance

DESSERT (au choix)

- Dessert chocolat/cassis  
(Feuille de chocolat, pralicroack , crumble au grué ganache montée et crémeux chocolat/cassis)
- Framboisier





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

# LES SOIREES



## LES MENUS

*Inclus dans les menus, kir ou punch + 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 PLANPRAZ

85 € par personne

#### ENTREE (au choix)

- Burrata, pesto, salades d'herbes et condiments
- Tataki de boeuf

#### PLAT (au choix)

- Truite de Savoie confite, sauce vierge et légumes du moment
- Côte d'agneau à la cheminée, jus infusé thym menthe et légumes de saison
- Quasi de veau et légumes du moment

#### DESSERT (au choix)

- Vacherin vanille framboises
- Entremet chocolat noisette





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

## LES COCKTAILS



### LES COCKTAILS DINATOIRES

5 € Amuse-Bouche par variété (2 pièces)

#### SALÉS

- Mini Buns
- Verrine artichauts, noisettes 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 fruits
- Financier pistache framboise
- Soupe de fruit rouge
- Tiramisu framboise spéculos
- Sablé breton mousseline verveine
- Tartelette aux noix
- Tartelette à la praline rose



# le Comptoir

SANDWICHERIE  
2.000 M

En plus du restaurant, notre espace sandwicherie est disponible dès votre arrivée à la télécabine de Planpraz.

Au Comptoir, découvrez une carte variée de plats chauds et froids, des sandwiches aux délicieuses soupes, à déguster sur place ou à emporter, le tout accompagné d'une vue imprenable sur le majestueux massif.

Profitez de notre belle terrasse ensoleillée ou de l'espace intérieur chaleureux pour vous détendre. Notre cuisine, simple mais élaborée à partir de produits de grande qualité, vous propose des plats réconfortants revisités avec une touche de haute gastronomie. Une expérience culinaire qui ravira vos papilles à coup sûr !



Domaine de Planpraz Brevent  
Accessible pour les piétons et PMR



Capacité : 60 places assises , 80 en terrasse



Espace intérieur et terrasse



Ouvert hiver et été

## LES EVENEMENTS

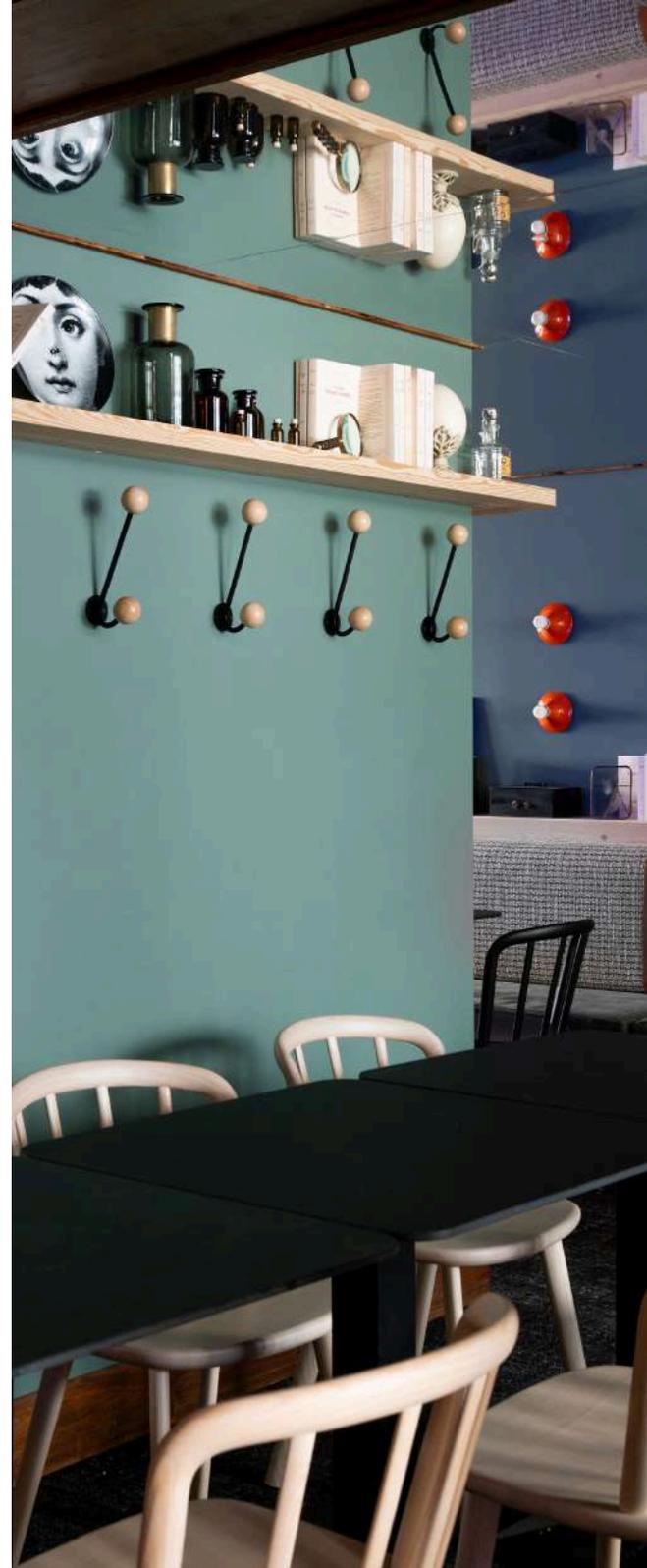
Repas de groupe  
Anniversaire

## LES OFFRES

Apéritif  
Poêle géante  
Voucher repas



**LES ESPACES**



## LES FORMULES

### FORMULE APÉRITIVE

28 € par personne

- Un verre de vin ou une bière 33cl ou soft
- Assortiment charcuteries et fromages et focaccias du moment

*Buffet ou voucher*

### FORMULE COMPTOIR

32 € par personne

- Plat + dessert + soft

Plat : Plat gratiné

*Au choix parmi les suggestions*

*Voucher*

### FORMULE POËLE GÉANTE

32 € par personne

(option buffet d'entrées à 8€/pers)

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

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



# BREV'BAR

Découvrez notre bar et sa magnifique terrasse exposée plein sud, juste à la sortie de la télécabine de Planpraz. Vivez une expérience de détente absolue en altitude. Accordez-vous un repos bien mérité sur notre terrasse et plongez dans la majesté de la vue sur le Mont Blanc, dominant la vallée de Chamonix.

Le Brev'Bar est l'endroit parfait pour savourer un verre, déguster une pizza et contempler une vue panoramique exceptionnelle sur les montagnes. Laissez-vous captiver par ce paysage enchanteur et offrez-vous une pause bienvenue dans un cadre montagnard incomparable.



Domaine de Planpraz Brevent  
Accessible pour les piétons, les skieurs et PMR



Capacité : 80 en terrasse



Extérieur uniquement



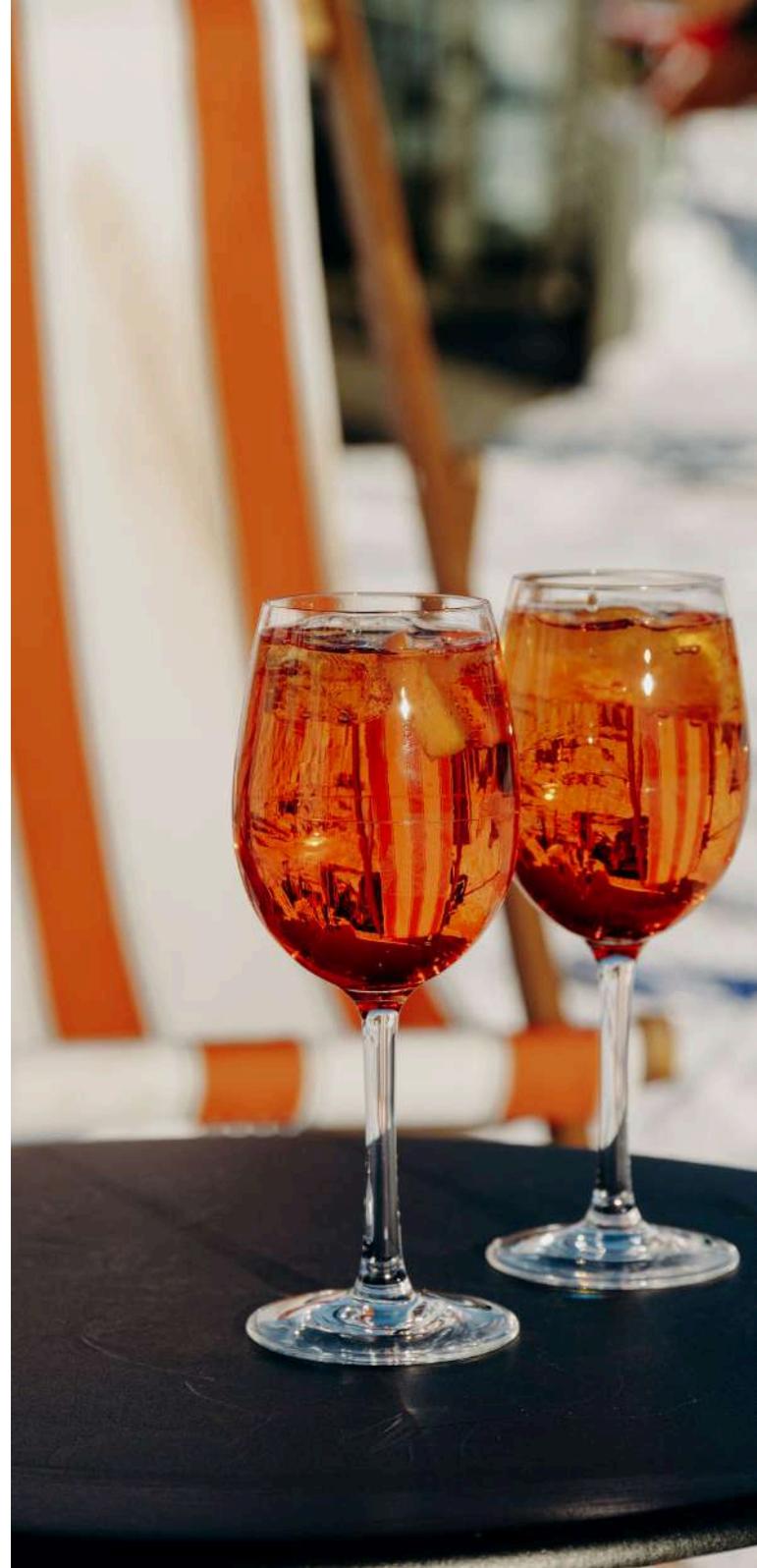
Ouvert hiver et été

## LES EVENEMENTS

Repas de groupe  
Anniversaire

## LES OFFRES

Apéritif  
Poêle géante  
Voucher repas



LES ESPACES



# BREV'BAR

## LES FORMULES

### FORMULE APÉRITIVE

28 € par personne

- Un verre de vin ou une bière 33cl ou soft
- Assortiment charcuteries et fromages et focaccias du moment

*Buffet ou voucher*

### FORMULE BREV'BAR

32 € par personne

- Plat + dessert + soft

Plat : Pizzas

*Au choix parmi les suggestions*

*Voucher*

### FORMULE POËLE GÉANTE

32 € par personne

(option buffet d'entrées à 8€/pers)

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

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



# 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](http://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

