

1807 m



38 km

MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
74400 - FRANCE

• BROCHURE GROUPE ETE •

GOLF DE CHAMONIX



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
SANDWICHES
1.891 M

3842
Summit
SANDWICHES
74 400

le
Comptoir
SANDWICHES
2.000 M

le Spot
SANDWICHES
1.975 M

Chara
SANDWICHES
1.850 M

le petit
Repère
SANDWICHES
1.891 M

Plan-Jo
SANDWICHES
1.923 M

SERVICE À TABLE

RESTAURANT ALPIN
HAUT PERCHE
3842

l'Adret
• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

REFUGE
DE LA FLÈGÈRE
RESTAURANT & TERRASSE
1877 M
HAUTE SAVOIE

B
BERGERIE DE PLANPAZ
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

A wide-angle photograph of a golf course in Chamonix. In the foreground, a lush green fairway leads to a sand trap. A dense line of evergreen trees separates the course from the mountains. In the background, majestic snow-capped peaks rise against a clear blue sky. The Mont-Blanc massif is prominent, with its rugged ridges and glaciers partially visible.

LE GOLF

UN SOUVENIR INALTÉRABLE !

Le Golf de Chamonix swingue entre sa réputation de parcours bercé de magie et les coups d'œil offerts sur la verticalité impressionnante de ses sommets.

Classé par les guides spécialisés comme l'un des plus beaux parcours de montagne, il a la particularité d'être totalement plat. Vous y découvrirez l'excellence en vert, blanc, bleu.

C'est au beau milieu de la capitale mondiale de l'alpinisme que se niche cette perle rare. Imaginez-vous foulant le fairway du trou N°17; en point de mire, pour mettre votre balle en jeu, la face nord du Mont-Blanc et cette cascade de séracs formée par le glacier des Bossons.

Vous êtes au pied des Drus -3754 m- et de l'Aiguille Verte -4122 m-, de l'Aiguille du Midi -3842 m- et du Mont-Blanc -4810 m-.



Le Chalet du Club House constitue un havre de détente exceptionnel, vous accueillant dans un cadre chaleureux avant ou après votre partie de golf.

Niché au cœur du domaine, entre les départs du trou n° 10 et du trou n° 15, sa terrasse offre une vue imprenable sur le green du trou n° 18, avec le majestueux Mont-Blanc en toile de fond.

Notre carte ravira vos papilles lors d'un déjeuner ou en fin de journée, en se laissant tenter par un moment convivial autour d'un apéritif avec cocktails et planches à partager.

Une offre de snacks complète l'expérience, découvrez nos délicieux sandwiches au pain maison fait par notre propre boulangerie, ainsi qu'une variété alléchante de snacks et de boissons pour satisfaire toutes vos envies.



Golf de Chamonix

Ouvert à tous, golfeur ou non-golfeur



Capacité 80 couverts sous véranda, 120 en terrasse



Espace intérieur et terrasse



Ouvert été

LES EVENEMENTS

Privatisation

Repas de groupe, Anniversaire

LES OFFRES

Brunch

Apéritif

Déjeuner

Soirée (dîner, cocktail, soirée dansante)



LES ESPACES



LES PETITS DEJEUNERS

EN BUFFET UNIQUEMENT



LE CLASSIQUE

5 € par personne

- Café, thé et chocolat chaud et une viennoiserie



LE FRUITÉ

8 € par personne

- Café, thé, chocolat chaud, viennoiserie
 - jus de fruits et salade de fruits
-
- Option planche de charcuteries et fromages à 32 € (pour 5 personnes)



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

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



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

MENU BBQ (FORMULE VIANDE OU POISSON)

35 € par personne (min. 50 personnes)

Option Buffet d'entrée (8€/pers)

- Volaille marinée ou Maigre de méditerranée sauce vierge
Accompagnement : pomme de terre sarladaise et légumes.
- Buffet de dessert (mignardises ou tarte à partager ou dessert en saladier)

MENU CLUB HOUSE

Entrée + Plat + Dessert 37 € par personne

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 31 € par personne

ENTREE (au choix)

- Salade d'artichaud
- Tian de Légume et son jambon fumé
- Vittello tonnato

PLAT (au choix)

- Tataki de boeuf
- Salade césar revisité
- Aubergine grillée laquée sauce BBQ (vegan)

DESSERT (au choix)

- Vacherin glacé Maison
- Tarte aux Fruits
- Entremet chocolat



LES FORMULES



LES FORMULES

Sur voucher ou sur parcours disponible fonction des périodes et taille du groupe

FORMULE RAPIDE (SUR VOUCHER)

25 € par personne

Inclus un verre (vin, bière 25cl ou soft) + café/thé

PLAT (au choix)

- Pipe Rigate al pesto rosso
- Salade César

POÊLE GÉANTE (SUR PARCOURS UNIQUEMENT)

29 € par personne

inclus buffet de boissons sans alcool + café/thé

- Poulet basquaise ou Souris d'agneau et légumes d'été ou Tartiflette
- Tarte aux fruits



LES SOIREES



LES MENUS

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

LE MENU DOIT ÊTRE COMMUN A TOUT LE GROUPE

MENU BBQ

40 € par personne

- Buffet d'entrées (supplément 8€/pers)
- Volaille marinée ou Maigre de méditerranée sauce vierge
Accompagnement : pomme de terre sarladaise et légumes.
- buffet de desserts : assortiment de desserts, tarte myrtilles ou entremet chocolat/noisettes

MENU DU GOLF

55 € par personne

ENTREE (au choix)

- Poulpe pesto Rosso tomate confite et aubergine grillée sauce vierge
- Carpaccio de truite vinaigrette Yuzu
- Burrata crémeuse grémolata et légumes d'été marinées

PLAT (au choix)

- Selle d'agneau tian de légume jus infusé
- Rouget sauce comme une bouillabaisse et fenouil rôti
- Tarte à la tomate sur son sablée de parmesan confit d'oignon et straciatella

DESSERT (au choix)

- Vacherin glacé Maison
- Tarte fruits
- Entremet chocolat noisette



LES COCKTAILS



LES COCKTAILS DINATOIRES

En buffet inclus un verre par personne (bière 25cl, verre de vin ou un soft)

Classique

10€/personne

Gougère, Cake salé (*olive ou lardon fromage ou chèvre tomate*) Foccacia (*pesto rosso burrata ou gremolata burrata coppa*)

Prestige

15€/personne

Classique + Pissaladière, Quiche, Quésadillas, Foccacia a la tomate
 Supplément assortiments sucrés à 8€



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
- Crolesquis de reblochon
- Crolesquis de paleron
- * Focaccia, Gremolata, burrata
- * Focaccia pesto rosso et coppa
- * Focaccia sêrac de vache et condiments
- Gougère
- Pissaladière
- Foccacia 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



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 mécaniquement 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

