



MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
74400 - FRANCE

DOMAINE DE BALME

RESTAURANT SELF
CHARAMILLON
BAR & TERRASSE



Chara
SANDWICHERIE
1.850 M

MAISON DES DRUS



17 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 17 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 PERCHÉ
3042

l'Adret
• LA BONNE ADRESSE •
ALPINE

REFUGE
DE LA FLÉGÈRE
—
RESTAURANT & TERRASSE
1877.M

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

LE REPÈRE
CUISINE DES CIMES
®

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



BALME
CHARAMILLON

TC CHARAMILLON

LE TOUR

CHAMONIX

DOMAINE DE BALME

REPAS AVEC VUE

Dans ce vaste domaine en fond de vallée, nos établissements vous offrent un panorama exceptionnel, vous permettant d'admirer la majesté de la vallée de Chamonix et même d'apercevoir la Suisse au loin. Baignés de soleil, notre restaurant est le cadre parfait pour vivre de superbes journées de ski, alliant plaisir à tous les niveaux. Venez vous ressourcer dans ce décor enchanteur et profiter de moments inoubliables en montagne.

RESTAURANT SELF
CHARAMILLON

BAR & TERRASSE



Dans notre Food Court Charamillon, l'hiver est synonyme de chaleur et de convivialité. Détendez-vous dans un cadre chaleureux tout en profitant d'une vue panoramique sur la vallée de Chamonix. L'endroit idéal pour une pause gourmande aux saveurs locales, mettant en avant des produits de la région.

Notre terrasse, nichée entre le majestueux massif du Mont-Blanc et les spectaculaires Aiguilles Rouges, vous offre un instant gourmand mémorable au cœur de la montagne.



Domaine de Balme Charamillon
Accessible pour les piétons, les skieurs et PMR



Capacité 180 couverts en salle - 80 sur la mezzanine - 230 en terrasse



Espace intérieur et terrasse



Ouvert hiver et été

LES EVENEMENTS

Privatisation
Repas de groupe
Anniversaire
Mariage

LES OFFRES

Apéritif
Déjeuner
Voucher repas



LES FORMULES



FORMULE APÉRITIVE

En buffet ou avec voucher
29 € par personne

- Verre de vin ou bière (33cl) ou soft
- Assortiment charcuteries et fromage
- Focaccia du moment



FORMULE 1

34 € par personne

- Plat (hors grill)
- Dessert

*Sur voucher uniquement
Café ou thé inclus*

FORMULE 2

37 € par personne

- Entrée + plat (hors grill) + dessert

*Sur voucher uniquement
Café ou thé inclus*



FORMULE POËLE GÉANTE

34 € par personne

- Tartiflette
- Tarte aux fruits

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



FORMULES PETIT DÉJEUNER

En buffet

17 € par personne

- Une viennoiserie ou muffin
- Pain et topping
- Une boisson chaude (café, thé ou chocolat)
- Jus de fruits

Avec voucher

11 € par personne

- Une viennoiserie ou muffin
- Une boisson chaude



FORMULE SNACK

avec voucher

21 € par personne

PLAT (au choix)

- Sandwich baguette au choix
- Sandwich nordique

DESSERT

- Muffin ou cookie
- Soft et café/thé

VOUCHERS PERSONNALISÉS

Nous pouvons proposer également des vouchers avec de simple montant permettant des bons d'achat dans nos établissements.

Ces vouchers pourront être valables plusieurs jours sur les différents domaines sur lesquels nous sommes présents.

- Contactez-nous, nous sommes là pour vous conseiller.



LES COCKTAILS



LES COCKTAILS DINATOIRES

6 € Amuse-Bouche par variété (2 pièces)

SALES

- Mini burger
- Focaccia, Gremolata, burrata
- Focaccia pesto rosso et coppa
- Pané des Alpes (croustillant fromages d'alpage)
- Gravelax de Truite et Aneth
- Mousse Artichaut, Truffe et Crevettes sur Toast
- Roulé au Saumon à l'Aneth
- Mousse Artichaut et Saumon
- Brochette Magret Fumé, Cru des Alpes, Tomates Cerises
- Truite de Savoie, Feta et Tomate Pickle
- Pâté en Croûte
- Toast Rillettes de Canard et Pointe Percée
- Soupe de Maïs et Chorizo
- Cappuccino de Petits Pois
- Soupe Topinambours et Noisettes
- Toast Foie Gras et Chutney
- Tomate Cerise «Pomme d'Amour»
- Toast de rillettes de canard

SUCRÉS

- Mini Tartelette Framboise
- Brownie Ganache
- Mini Chou Praliné
- Mini Tartelette Citron
- Mini Opéra
- Mini Tartelette Myrtille

PLANCHE COCKTAIL

35 €/planche

- Planche charcuterie fromage
- Planche canaille (pâté en croûte, rilette, terrine...)
- Planche vegan



LES SOIREEES

**LE CHALET DE CHARAMILLON VOUS ACCUEILLE EN SOIRÉE.
POUR UN REPAS , UN COCKTAIL, UNE SOIRÉE DANSANTE...**

NB : Ouverture du restaurant pour 30 personnes minimum

VENEZ VIVRE L'EXPÉRIENCE UNIQUE D'UNE SOIRÉE SUR LES SOMMETS !

Un apéritif peut vous être servi en terrasse suivi d'un repas à l'intérieur.

Vous pourrez apprécier le site de Charamillon hors du tumulte de la journée et profitez d'un paysage exceptionnel sur la vallée de Chamonix et le massif du Mont-Blanc.

Pour clôturer la soirée, la descente de nuit en télécabine viendra parfaire ce moment et vous laissera un souvenir merveilleux.

PRIVATISATION DE LA TÉLÉCABINE

Réservation minimum 1 mois avant

Descente à 23h au plus tard

Coût de fonctionnement de la télécabine
3500€ HT (3850€ TTC) - TVA 10% *

* Tarif fixe jusqu'à 70 personnes

Au-delà de 70 personnes, nous consulter



LES MENUS

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

POËLE GÉANTE

Min. 80 pers

60 € par personne

ENTRÉE (en option)

- Charcuterie et 3 amuse-bouche (20€/pers)
- Buffet salades/crudités (15€/pers)

PLAT

- Tartiflette

DESSERT EN BUFFET (au choix)

- Tarte aux fruits
- Entremet chocolat



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
sales.serac@maisondesdrus.com
04 50 47 62 65
maisondesdrus.com

