



MAISON DES DRUS
CHAMONIX-MONT-BLANC
74400 - FRANCE

DOMAINE DES GRANDS MONTETS



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



LES GRANDS MONTETS

LE ROYAUME DES SKIEURS

Nos restaurants du domaine des Grands Montets vous plongent dans l'immensité de la montagne. C'est ici que naît le mythe du ski, où chaque freerider rêve de skier au moins une fois dans sa vie. Les "Grands" sont le paradis du hors-piste, avec une poudreuse super légère et une qualité de neige incroyable sur ce versant nord.

Rejoignez-nous pour vivre une expérience inoubliable dans ce paysage grandiose.

* closed until december 2025



Sur les pistes du mythique domaine des Grands Montets, au milieu d'une forêt de mélèzes, seul les skieurs peuvent accéder au restaurant. Vous pourrez déguster une cuisine traditionnelle aux influences régionales. Attablé en terrasse ou à l'intérieur du chalet, votre déjeuner sera forcément des plus gourmands !

Toute la carte est réalisée avec des produits frais et de qualité. Décor montagnard dans un chalet aux poutres apparentes, le charme de ce chalet en bois de mélèze est indiscutable.



Domaine des Grands-Montets
Accessible pour les skieurs, et PMR



Capacité 50 couverts en intérieur, 80 en terrasse



Espace intérieur et terrasse



Ouvert hiver

LES EVENEMENTS

Privatisation
Repas de groupe
Anniversaire
Mariage

LES OFFRES

Apéritif
Déjeuner
Voucher repas



LES DEJEUNERS



LES MENUS

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

MENU SAVOYARD

42 € par personne

ENTREE (en option) 15 € par personne

- Beignet de pomme de terre, crème et jambon cru

PLAT (au choix)

- Tartiflette
- Fondue et charcuterie

DESSERT

- Tartelette aux myrtilles

MENU PLAN JORAN

60 € par personne

ENTREE (au choix)

- Soupe type bouillon Phô « pot au phô » et foie gras poché
- Comme une truite pomme à l'huile

PLAT (au choix)

- Jarret de veau confit, purée de pomme de terre et son jus
- Saint-jacques poêlées, risotto d'épeautre et beurre blanc

DESSERT (au choix)

- Omelette norvégienne flambée au marc de savoie
- Assiette de fromage

MENU GRANDS-MONTETS

Entrée + Plat + Dessert 52 € par personne

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 43 € par personne

ENTREE (au choix)

- Nougat de volaille
- Bao

PLAT (au choix)

- Poulet cuit au rôti et pomme de terre confites dans son jus

- Mac & cheese

DESSERT (au choix)

- Pomme de Savoie et chantilly à l'antésite
- Assiette de fromage

FORMULE POËLE GÉANTE

34 € par personne

PLAT (au choix)

- Tartiflette
- Diots au vin blanc et polenta

DESSERT

- Tarte aux fruits



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





Stand Savoyard, stand italien stand boucherie, ici, chacun mange ce qu'il lui plaît, du gourmet en quête de raffinement aux amateurs de plats réconfortants. Epaule d'agneau confite, gremolata aux herbes ou carbonade de légumes à la bière brune, frites de polenta, chacun se réglera entre deux pistes.

Notre restaurant self service a tout ce qu'il faut pour satisfaire vos papilles.



Domaine des Grands Montets
Accessible pour les piétons, les skieurs



Capacité 180 couverts en intérieur, 210 en terrasse



Espace intérieur et terrasse



Ouvert hiver et été

LES EVENEMENTS

Privatisation
Repas de groupe
Anniversaire

LES OFFRES

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



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 1

34 € par personne
• Pâtes ou spécialité
(tartiflette et croziflette)
• 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 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.



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

