



MENUS GROUPEES

à partir de 20 personnes
du 01/10/24 au 30/09/25

VILLAGE DE VACANCES CAP FRANCE
CHALET DE LA HAUTE-JOUX***

31 Rue de Paccaud
39250 Cerniébaud

Tel 03 84 51 10 39
contact@chaletdelahautejoux.com

www.chaletdelahautejoux.com



BUFFET

20 € (13 €-12 ANS)

Aucun nappage ou décoration n'est prévu.
Les plats ne sont pas au choix et sont élaborés selon
les produits de saison par nos chefs de cuisine.

BUFFET D'ENTRÉES
2 PLATS CHAUDS DU JOUR
FROMAGE
DESSERT DU JOUR
1/4 DE VIN de pays



FONDUE AU COMTE

200 gr de Comté par personne
+ dessert du jour + 1/4 de vin de pays

Adulte: 20 €
Enfant -12 ans: 13 €
Supplément charcuterie 7 € / personne

MONT D'OR

uniquement en saison Mont d'Or- minimum 2 personnes
Charcuterie + pommes de terre + dessert du jour + 1/4 de vin:

Adulte 28 €
Enfant -12 ans 19 €



MENU DU TERROIR

26 € boissons non incluses

CROÛTE FORESTIÈRE
(Mélange de champignons sans morilles
Avec morilles supplément de 5 € / pers.

POTÉE COMTOISE
aux légumes de saison confits, saucisse de
Morteau et poitrine fumée

SOUFFLE GLACÉ AU MACVIN

MENU A COMPOSER

34 €

menu identique pour le groupe

boissons non incluses

Entrée au choix

CROUTE FORESTIERE (avec morilles +5€)

SALADE DE CHEVRE CHAUD

SALADE DU TERROIR (salade, comté, saucisse de Morteau)

TERRINE DE TRUITE DU JURA (Moulin de Pierre à Ney)

QUENELLES DE BROCHET gratinées au Comté

Plat au choix

FILET DE TRUITE (Moulin de Pierre à Ney) au Savagnin

SUPREME DE VOLAILLE FERMIER rôti OU sauce Comté

MAGRET DE CANARD au miel épicé

CIVET DE CUISSSES DE CANARD aux myrtilles

FAUX FILET DE BOEUF braisé à la badiane

Garniture au choix

POELÉE DE LEGUMES DE SAISON

POMMES DE TERRES FONDANTES au thym

RIZ BASMATI

COURGETTES FARCIES au Comté (été uniquement)

Dessert au choix

SOUFFLÉ GLACÉ AU MACVIN

FONDANT AU CHOCOLAT MAISON et crème anglaise

FRAMBOISIER maison

CREME BRULEE

SUPPLEMENT

ASSIETTE DE 3 FROMAGES DU PAYS: 5 €

SALADE VERTE: 2 €

MENU ENFANT -12 ANS

13€

EMINCE DE VOLAILLE

ou STEAK HACHE

ou JAMBON CHAUD FORESTIER

avec au choix: potatos, pâtes, ou riz et légumes de saison

GLACE ou DESSERT du groupe- sirop à l'eau





BOISSONS

APERITIF -suggestions

Kir traditionnel (blanc ordinaire + crème cassis) 3.50 €/ personne

Marquissette: 3.50 €/ personne

Kir Jurassien (Chardonnay + crème de cassis) 4.50 € / personne

Kir Royal (Crémant du Jura + crème de cassis) 5 €/ personne

Feuilletés au Comté (5 pièces / pers) 2.50 €/ personne

Feuilletés viandes + légumes saison (5 pièces / pers) 5 €/ pers.

Mix feuilletés - verrines (5 pièces / pers) 7 €/ personne



EAU

Badoit 1l: 4 €

Vittel 1l : 3.50 €

VINS - suggestions

Blancs

Côtes du Jura 75 cl 17 €

Arbois Chardonnay 75 cl 18 €

Cuvée Cave de la Tour 75 cl 10 €

Rouges

Côtes du Jura 75 cl 17 €

Poulsard 75 cl 17 €

Côtes du Rhône 75 cl 19 €

Crémant du Jura 75 cl 19 €

autres vins sur demande

Trou Comtois: glace aux noix (1 boule) et macvin (4cl): 5 €



CAFE: 1.70 €

THE: 1.80 €

CONDITIONS PARTICULIERES DE VENTE : MENUS GROUPES

Les présentes conditions particulières de vente s'appliquent aux prestations fournies par le Chalet de la Haute-Joux en complément de ses conditions générales de vente. Toute réservation implique de la part du client l'acceptation des présentes conditions.

Tarifs

Les tarifs sont exprimés en euros TTC. Ils s'entendent par personne pour les prestations de repas.

Horaires

Notre restaurant est ouvert de 12h à 14h et de 19h à 21h dans le cadre des buffets ou menus fondue et Mont d'Or. Dans le cadre d'un **menu terroir ou d'un menu à composer**, le restaurant sera accessible **jusqu'à 15h ou jusqu'à 22h**. En cas de dépassement de cet horaire, notre établissement n'étant pas une salle des fêtes, un supplément de 100 € / heure entamée sera facturé. Pour information une dérogation municipale est nécessaire pour une ouverture au delà de 1h du matin.

Salle de restaurant

Notre restaurant peut accueillir d'autres convives en même temps que votre événement. Pour la privatisation du restaurant ou l'utilisation d'un salon ou de prestations annexes, les tarifs sont forfaitaires et en supplément. La location d'une salle au delà de 20 personnes s'élève à 100 € pour la location d'une salle pour moins de 20 personnes, le tarif est de 50 €. Les salles louées doivent être rendues propres.

Menus

Le responsable de groupe choisit un menu parmi les suggestions proposées ou un menu spécifique auprès du Chalet de la Haute Joux. Le menu est identique pour tout le groupe (exception faite pour les régimes alimentaires spécifiques)

Boissons

Si les boissons sont apportées par le groupe, **un droit de bouchon de 3 € / bouteille ouverte** sera appliqué par le Chalet de la Haute Joux. **Un forfait de location de verre (0.50 € / personne)** sera demandé pour tout prêt de verre. Le service ne sera pas assuré par nos serveurs si vous avez apporté vos propres bouteilles. Nous ne sommes pas en mesure de stocker les boissons apportées dans un frigo. Nous vous conseillons de louer une camionnette frigorifique en cas de volume trop important. En cas de boissons extérieures, le service ne sera pas assuré par nos serveurs et les bouteilles vides devront être récupérées par le groupe.

Décoration

Aucun nappage ni aucune décoration ne sont prévues dans le cadre des buffets ou des menus fondue et Mont d'Or. Un nappage et des serviettes en papier sont inclus pour les menus du terroir et à composer. Il incombe au groupe de prévoir une décoration de salle. Nous pouvons vous proposer une décoration en supplément. Les cotillons et confettis sont interdits. Toute dégradation de murs ou plafonds sera facturée. Aucun fumigène n'est toléré

Animation durant le repas

Le tarif n'inclut pas d'animation. Le Chalet de la Haute-Joux peut vous proposer un partenaire pour votre animation musicale.

Réservation

Un contrat de réservation confirmant date, menu choisi et l'acceptation des conditions particulières de vente est établi entre le responsable du groupe et le Chalet de la Haute-Joux. Le versement d'un acompte de 25% sera demandé au moment de la signature du contrat pour valider la réservation. Le solde devra être réglé sur place. L'effectif définitif doit être donné 7 jours avant la date du repas. Si le nombre de personnes présentes le jour du repas est inférieur, l'effectif donné 7 jours avant sera celui retenu pour la facturation. Dans le cas d'un effectif supérieur, la facturation portera sur le nombre de personnes présentes le jour du repas, sous réserve que nous puissions réajuster en dernière minute.