



VOTRE ARBRE DE NOËL
avec

Garrigae®

Ailleurs.



FORMULE BUFFET GOÛTER DE NOËL *

**ADULTE - 20 € TTC &
ENFANT - 15 € TTC (3 à 12 ans)**

- Café, thé, chocolat chaud
- Lait de poule
- Roulé à la cannelle
- Pain d'épices
- Sablés multicolores
- Bar à bonbons
- Cookies
- Crêpes au Nutella



OPTIONS

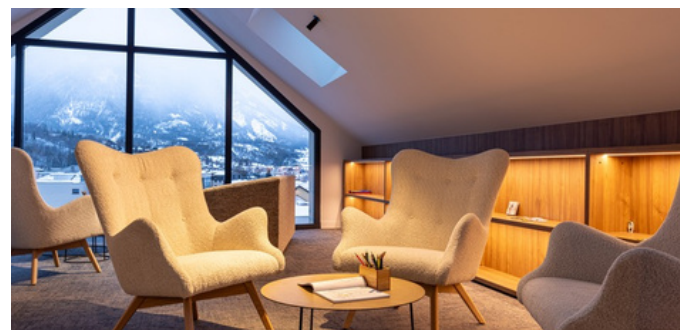
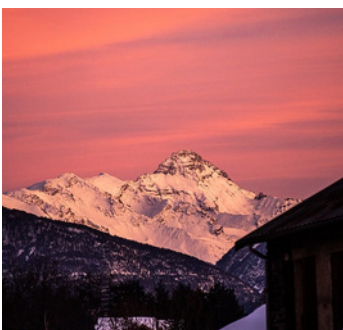
Sur devis uniquement :

- Présence du Père Noël
- Animations enfants | ballons & maquillage
- Vin chaud | * 8 € /pers
- Coupe de champagne | * 15 € /pers
- Photographe | * 250 € /pers

**à partir de*



***Offre soumise à un minimum de 20 participants. Inclus : 2 heures de privatisation du salon. Période de validité : du 01/12/2026 au 20/12/2026**



Découvrez les menus de notre restaurant Le Bastion



BRIANCON

ENFANT - 30 €/ pers (3 à 12 ans)

** boissons comprises : sirop à l'eau / jus de fruits / soda*

Entrée

- Feuilleté au fromage

Ou

- Wrap du Montagnard

Plat

- Suprême de volaille rôti, pommes fondantes

Ou

- Steak dans sa brioche façon burger, frites

Dessert

- Bûche de Noël traditionnelle aux châtaignes

Ou

- Bûche de Noël traditionnelle chocolat Guanaja-mandarine



ADULTE - 71 €/ pers

** boissons comprises : apéritif servi à table, un verre de vin rouge,
1 verre de vin blanc, eaux et café*

Coupe de pétillant local & mise en bouche

Entrée

- Cheesecake salé au citron confit, saumon gravlax, salade de roquette

Ou

- Marbré de foie gras, tuile de pain d'épices, confiture de fruits secs

Plat

- Ballotine de pintade truffée, jus court Mousseline de panais et betterave rôtie au four

Ou

- Filet de veau aux écrevisses, cassolette de légumes oubliés et purée de céleri-rave

Fromage

- Assiette de fromages des Hautes-Alpes, salade mesclun

Dessert

- Bûche de Noël traditionnelle aux châtaignes

Ou

- Bûche de Noël traditionnelle chocolat Guanaja-mandarine

Vins : Domaine Allemand (IGP Hautes-Alpes)