



Nos espaces de Restauration

♦ APÉRITIF & COCKTAIL

LA TERRASSE, donnant sur le jardin anglais de l'hôtel est l'endroit parfait pour un goûter ou un apéritif en début de soirée.

Jusqu'à 30 personnes

LE BAR / LES SALONS, lieux de rendez-vous et de rencontres, vous accueillent tout au long de la journée, un verre entre amis ou un cocktail de début de soirée.

Jusqu'à 15 personnes

♦ DÉJEUNER ET DÎNER

LA TABLE, notre restaurant ouvert du déjeuner au dîner vous accueille dans un cadre chaleureux et convivial, pour partager des moments festifs ou plus intimistes.

Jusqu'à 50 personnes

♦ COCKTAIL DINATOIRE / DINER EXCLUSIF

L'ESPACE NATURE, notre espace de réception au bord de la rivière vous accueille pour vos événements les plus exclusifs. Confidentialité et discrétion pour cet espace en pleine nature.

Jusqu'à 100 personnes en cocktail

Jusqu'à 20 personnes en dîner

♦ OFFRES SUR MESURE

Un mariage, une fête familiale, un événement d'entreprise, notre équipe se tient à votre disposition pour organiser votre événement sur mesure.

ST-PIERRE DE LIGNE/ Fenouil doré

FOIE GRAS DE CANARD VAPEUR/ Agrumes et basilic

CROZETS AU SARRAZIN/ Œuf-jambon-truffe

FARCEMENT DE PASSY/ Pruneaux et poitrine fumée

MOUSSE AU CHOCOLAT/ Délicate et éternelle

PAGRE EN FINES TRANCHES/ Condiment Rocoto

GAMBERONI DU GOLF DE GÊNES/ délicate gelée safranée

CHAPON DE BRESSE/ Girolles, les cuisses en boudin de Noël

PÊCHES/ Confites et givrée, granité Bellini

ESCARGOTS DE MAGLAND/ Ail des ours et cresson

LÉGUMES DE NOS MARAÎCHERS/ condiment kimchi

VRAI CLAFOUTIS/ Cerise et amande

CHOU-FLEUR/ rôti au four aux épices douces

FÉRA DU LAC LÉMAN EN ÉCAILLES/ Betteraves primeurs, raifort

UNE NIÇOISE À BONNE/ Huile de Ligurie, Aceto Balsamico

CAVIAR OSCIÈTRE/ Pomme de mer

RIZOULES – BOUGNETTES/ Graine de carvi

CARRÉ DE VEAU/ épinards à peine tombés, vrai jus

LANGOUSTINE/ Cèleri rave et truffe

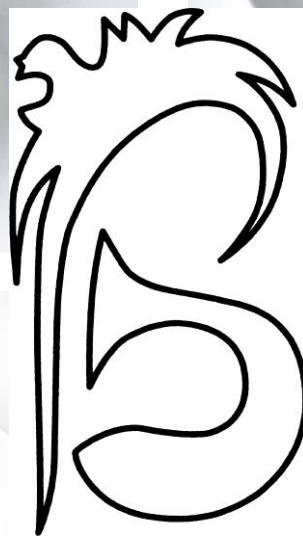
PIGEONNEAU DE L'AIN/ Rose de radis et Navet

TOMATE À LA TOMATE/ Bloody Mary

HOMARD BLEU ENTIER/ Aubergine et coriandre

PETIT PÂTÉ CHAUD/ Pintade et chou

GAMBERONI DU GOLF DE GÊNES/ délicate gelée safranée



Des hommes et un état d'esprit

Entre le Val d'Aoste, le Piémont, la Ligurie, les Savoie, le Comté de Nice et le Valais, notre cuisine s'inscrit dans la culture alpine de ces régions et va chercher les produits au plus proche et au moment où ils sont les meilleurs.

LA TABLE propose une cuisine respectueuse de la nature, des producteurs, et de la santé de ses hôtes. Le service s'inscrit dans les règles du savoir-vivre et de la bienveillance et s'inspire des codes traditionnels de l'hospitalité.



Nos menus

TEMPO

37€

Entrée



Poisson ou viande



Dessert

*Du mardi au vendredi
uniquement au déjeuner.*

*Issu de notre Menu Tempo
Hebdomadaire.*

MENOGE

65€

Entrée



Poisson ou viande



Dessert

*Du mardi au samedi,
déjeuner et dîner.*

*Choix parmi plusieurs
propositions de menu établis
par le Chef.*

ARVE

85€

1^{ère} Entrée



2^{ème} Entrée



Poisson ou viande



Dessert

*Du mardi au samedi,
déjeuner et dîner.*

*Choix parmi plusieurs
propositions de menu établis
par le Chef.*

DECOUVERTE

115€

Amuse-bouche



1^{ère} Entrée



2^{ème} Entrée



Poisson



Viande



Dessert

*Du mardi au samedi,
déjeuner et dîner.*

*Choix parmi plusieurs
propositions de menu établis
par le Chef.*

SUPPLEMENTS

Sélection de fromages alpins à l'assiette +12€

Fromage blanc de la Ferme de Corly +7€

Option végétarienne sur demande

Notre offre cocktail

BAUD

3€ / pièce

Des pièces de cocktail simple
cuisinées avec passion.



Exemples :

Tapenade d'olives, artichauts, parmesan

Pana cotta de poireaux, agrumes, raifort

Rose de radis et sablé tomates

Cromesquis de légumes

Petit chou à la crème et fève tonka

GOURMET

4€ / pièce

Découvrez la cuisine de notre chef en
version minimaliste mettant en avant
nos terroirs de montagne.



Exemples :

Rillettes de truite de Savoie façon mimosa

Croque-monsieur Beaufort / jambon salaisons Baud

Aile de raie à la grenobloise, câpres de Savoie

Tartelette chocolat pralinée maison Shouka

Millefeuille de pommes de Savoie, crumble amande

EPICURIEN

5€ / pièce

Faites plaisir à vos convives avec une
sélection de produits d'exception
sublimés par le talent culinaire de nos
équipes.



Exemples

Féra du Léman fumée et œufs de brochet

Perches en tempura et mayonnaise ails des ours

Cromesquis de volaille de Bresse et truffe noire

Royale de morilles et bœuf séché des Alpes

Paris Brest aux noisettes du Piémont

Accords Mets et Vins

Notre sommelier vous invite à compléter votre expérience culinaire en vous proposant des vins en accord avec votre repas.

Terroir Alpin

Des vins d'ici, issus des vignerons de Savoie et Haute-Savoie.



3 / 4 / 5 verres



20€ / 25€ / 30€

Sortir de nos vallées

Tout en restant proche de nos montagnes, vins issus de la vallée du Rhône et du terroir bourguignon.



3 / 4 / 5 vins



30€ / 35€ / 40€

Prestige

Autour de beaux flacons, de crus classés aux Grands Vins, de France ou d'ailleurs...



3 / 4 / 5 vins



40€ / 45€ / 50€

Nous nous tenons à votre entière disposition pour toute demande particulière concernant votre offre de restauration afin de vous proposer un évènement sur-mesure.

Conditions générales

Tous nos prix s'entendent TTC au taux de TVA en vigueur au moment de la manifestation. Nos tarifs sont garantis par le versement d'arrhes équivalant à 30 % du montant total de la prestation à fournir le jour de la signature du contrat.

Votre réservation deviendra définitive dès que nous aurons reçu par retour du courrier notre proposition signée avec la mention “ Bon pour accord ” accompagnée des arrhes.

Afin de garantir la cohérence de qualité, aucun service ou prestation ne pourra être apporté de l'extérieur. Les prestations seront exclusivement fournies par nos soins, sauf accord préalable.

La privatisation du restaurant pour le déjeuner est d'une durée de 4h, de 12h de 16h. Pour le dîner une durée de 5h, de 19h à 00h.

FACTURATION - CONDITIONS DE PAIEMENT - CONDITIONS D'ANNULATION

Les arrhes représentent l'équivalent de 30 % du montant prévisionnel de la manifestation, ils sont à régler le jour de la signature du contrat. 1 mois avant la date de l'événement, un deuxième acompte de 30% doit être effectué. Le solde de la facture est payable le jour de la manifestation. La facturation des extras reste à la charge du client, sauf stipulé autrement par le client. Les prix établis en euros donneront lieu à un paiement en euros.

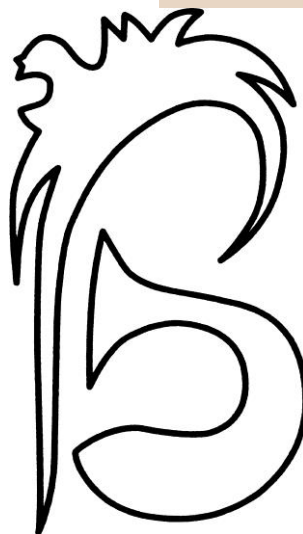
Remboursement des arrhes : la société HRB s'engage à rembourser l'intégralité de la somme perçue dans le cas d'une annulation par écrit au moins 2 mois avant la date de la manifestation. Dans l'éventualité où une annulation surviendrait dans un délai de 2 mois à 1 mois avant la date de la manifestation, l'hôtel restaurant BAUD se verrait dans l'obligation de garder les arrhes versées (1er versement de 30% réglé lors de la signature du contrat).

Pour une annulation survenant moins de 1 mois avant la date de la manifestation, l'hôtel restaurant BAUD se verrait dans l'obligation de garder les arrhes versées, soit 60% du montant prévisionnel (1er versement de 30% réglé à la signature du contrat et 2ème versement de 30% réglé 1 mois avant la date de l'événement).

Le nombre de convives définitif doit être communiqué au moins 1 semaine à l'avance par écrit. Ce nombre servira de base de facturation : les repas commandés non consommés seront facturés intégralement hors boissons. Si le nombre effectif des convives est supérieur, la majoration sera calculée au prorata du supplément. Il est également à noter que le restaurant peut se voir dans l'obligation de choisir un plat différent pour ces convives supplémentaires.

Accès

- Aéroport de Genève : 30min / 40km
- Aéroport Lyon St-Exupéry : 1h30 / 150km
- Gare de Genève : 27mn / 20km
- Gare d'Annemasse : 15min / 8km
- Depuis Paris : Genève ou Lyon à 1h en avion
- Parking a proximité



Hôtel Baud
181 av du Léman
74380 Bonne
FRANCE

+ 33 4 50 39 20 15
info@hotel-baud.com
www.hotel-baud.com