

Découvrez les Menus de réveillons de nos restaurateurs *

A Savoie Grand Revard

Le Baille à Berre (La Féclaz)

Le Central (La Féclaz)

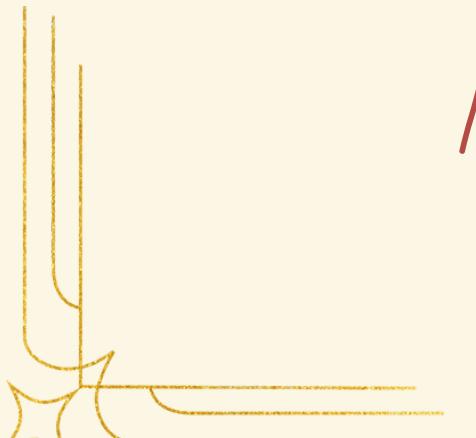
Nordicéa (Saint-François-de-Sales)

Le Sapey (La Féclaz)

Le village tipi (Le Revard)

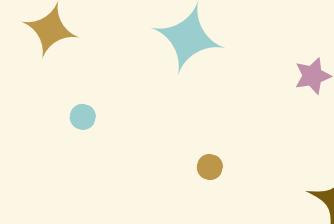
* * *

Les commerces **Boulangerie Caprice des Neige, le Garde-Manger Savoyard** et **Le Sherpa** proposent également des plats et mets à emporter.



Denevez à réserver





Certains restaurants sont ouverts mais ne font pas de menus spécifiques, retrouvez toutes les ouvertures de nos partenaires :

	24 midi	24 soir	25 midi	25 soir	31 midi	31 soir	1er midi	1er soir	Menus de fêtes
Le Saint Jean	x	x	x	x	x	o	x	x	Menu de nouvel an, complet
O'Givréss	o	x	o	o	o	x	o	o	Carte habituelle
Le Central	o	x	o	o	o	o	o	o	Menu de nouvel an
Le Baille à Berre	o	x	o	o	o	o	o	o	Menu de nouvel an
Le Caribou	o	x	o	o	o	o	o	o	Carte habituelle
Le Saint Jo	o	o	o	o	o	o	o	o	Carte habituelle
Les 4 Vallées	o	x	x	x	o	x	o	x	Carte habituelle
Village Tipi	o	o	o	o	o	o	o	o	Menus de fêtes et soirées
Refuge de la Plate	o	x	x	x	o	x	x	x	Carte habituelle
Nordicéa	o	x	o	x	o	x	o	x	Menu de nouvel an et soirée
Le Sapey	o	x	x	x	o	o	o	o	Menu de nouvel an et soirée

x : fermé
o : ouvert



Le Baille à Berre

04 79 60 65 42



Réveillon du 31 décembre 2025

Menu à 75€

Mises en bouche



Foie gras mi-cuit maison

OU

Tartare de St Jacques et dorade



Fondue au champagne et son jambon de pays



Mignardises



Nougat glacé maison et sa coupe de champagne

Menu enfant à 30€

Mises en bouche



Vole-au-vent

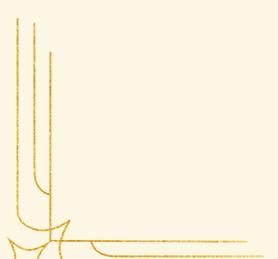


Suprême de volaille et sa crème aux champignons

Mignardises



Nougat glacé maison



Nordicéa

04 79 63 38 24



Toute l'équipe vous invite à venir fêter le nouvel an avec son repas et la soirée musicale, de 19h30 au petit matin

70 euros par personne

- ✓ *Amuse-bouche festifs*
- ✓ *Velouté légumes de saison*
- ✓ *Viande ou poisson et son accompagnement*
- ✓ *Fromage salade*
- ✓ *Dessert gourmand*
- ✓ *Café*
- ✓ *1 apéro et une coupe de champagne*

Un lieu chaleureux, au pied des pistes, un cadre idyllique sur la commune de saint François de Sales en Savoie.

A 30 minutes d'Annecy, de Chambéry et d'Aix les bains

Math à votre disposition (chez math gourmand)

Pour tous renseignements et ou devis :

[WhatsApp 06.26.12.16.70](https://wa.me/0626121670)

[Mail : chezmathgourmand@gmail.com](mailto:chezmathgourmand@gmail.com)



Le Sapey

04 79 36 00 87

Réveillon du 31 décembre 2025

Menu et soirée festive

Le Sapey

Soirée Prohibition

*** Nouvel An ***

DINER OU PAS,
LE BAR CLANDESTIN
VOUS ATTEND
TOUTE LA SOIRÉE
AVEC SES BREUVAGES
INTERDITS...
EN COMPAGNIE
DE ROMAAN.K POUR
VOUS FAIRE
SWINGUER !

La Feclaz
Réservation:
04 79 36 00 87

Menu à 69
euros

ENTRÉE CLANDESTINE

FÂRANDELE DE METS: SAUMON,
FOIE GRAS, HUITRES, ESCARGOTS...

PLATS SOUS-SCELLÉS :

- RISOTTO DE GAMBAS ET SAINT-JACQUES

OU

- FILET DE BŒUF EN CROUTE SAUCE MORILLES ET
SON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

ASSIETTE DE FROMAGES

POUR FINIR : LE SUCRÉ DE LA
CONTREBANDE

Accompagné en
musique avec
les Creailles



Le Village Tipi

06 69 07 60 79



Réveillon du 24 décembre 2025

Une offre magique et loin des tumultes et du bruit à partager en famille
Pas d'animation musicale

Petite balade en raquettes au flambeau entre forêt et alpage.

Menu festif de Noël : A déguster au coin du feu dans un tipi avec une ambiance chaleureuse et conviviale

- Toasts de saumon fumé
- Fondue Suisse servie avec du pain de campagne tranché, un assortiment de charcuterie et de la salade verte
- La bûche de Noël du pâtissier

Les boissons comprises dans la formule

- 1 coupe de champagne à l'apéritif (ou pétillant sans alcool ou soft pour les enfants)
- café, thé ou tisane
- verre de vin (6€ en supplément)

Tarifs :

Formule Soirée : avec balade raquette + menu

- 13 ans et + : 79 €
- Jeune de moins de 13 ans : 49 €

Formule Soirée + Nuitée : avec balade raquette + menu + nuit + petit déjeuner

- 13 ans et + : 159 €
- Jeune de moins de 13 ans : 129 €
- Enfant de 3 ans et moins : 39€

Option : bain nordique privatif 2 à 6 personnes pour 1 h : 99 € le bain seul ou 79 € le bain si vous restez dormir sur place





Le Village Tipi

06 69 07 60 79



Réveillon du 31 décembre 2025

Une offre magique et loin des tumultes et du bruit.

Pas d'animation musicale

Petite balade en raquettes entre forêt et alpage.

Menu show cooking « autour du feu » en plusieurs temps. Cuisson sur les braséros au feu de bois, dehors dans la neige.

- Assiette de foie gras servi avec roquette et confit d'oignon
- Brochette de crevettes et saumon mariné – snackés au brasero
- Matouille – Tome des Bauges gratinée au vin blanc et à l'ail à déguster sur des tranches de pain de campagne
- Bouchées de diots mijotés au vin de Savoie – Crozets à la crème
- Embrassade de magret de canard flambé à l'armagnac au brasero
Embrassade de filet mignon de porc au sirop d'érable au brasero
Embrassade de bœuf grillé au sel au brasero
- Mix de tartes et gâteaux

Les boissons comprises dans la formule

- 1 coupe de champagne à l'apéritif (ou pétillant sans alcool ou soft pour les enfants)
- café, thé ou tisane

Tarifs :

- **Formule Soirée :** avec balade raquette, menu : 13 ans et + : 98 €, jeune moins de 13 ans : 64 €

- **Soirée + nuitée :**

Nuitée en tipi de 4 à 7 places :

Tipi 4 lits : 344 € le tipi (formule soirée en sus)

Tipi 6 lits : 516 € le tipi (formule soirée en sus)

Tipi 7 lits : 602 € le tipi (formule soirée en sus)

Option : Bain nordique privatif 2 à 6 personnes pour 1 h : 99 € le bain seul ou 79 € le bain si vous restez dormir sur place



Boulangerie Caprice des Neiges

04 79 26 11 90

Nos Bûches *de Noël*

	4 PARTS	8 PARTS
LA CHEVECHETTE Biscuit génoise, mascarpone fouettée, compotée de framboises	22.00 €	40.00 €
L'HANSEN Biscuit génoise, bavarois clémentine, meringue	22.00 €	40.00 €
BOIS BRÛLÉ Biscuit génoise au chocolat, crémeux chocolat, griottes et chantilly	22.00 €	40.00 €
L'OLETTE Biscuit roulé, crémeux marrons, mousse vanille	22.00 €	40.00 €
LA CAVALE Biscuit roulé, crème au beurre café, nappage chocolat	22.00 €	40.00 €
L'IGLOO DE PLAINPALAIS 6/8 PARTS Bavarois chocolat blanc, mousse vanille, cœur coulant de myrtilles		35.00 €

*Fabrication maison sur place à La Féclaz par des Désertiers
Feuilletés salés, pains surprise, pains d'épices, pains spéciaux, petits fours, mignardises, ...On a tout, on fait tout !*

*Commandez au plus tôt en boulangerie (on est pas loin)
par tél. 04 79 26 11 90 mail : bret_zele@hotmail.com
ou par courrier mais postevez vite !*

CAPRICE DES NEIGES
311 Place centrale de la Féclaz
73230 LES DÉSERTS

Garde-Manger Savoyard

04 79 71 11 72

06 30 15 49 59



Il est fortement conseillé de passer commande avant :

- Le 21 décembre pour le réveillon de noël.
- Le 28 décembre pour le réveillon du nouvel an.

Les commandes seront à récupérer à la boutique.

Les amuse-bouches

Chaud

- Mini burger
steak de bœuf, raclette des Bauges, jambon blanc, oignons confits 2,50€
- Mini croque-monsieur
brillat à la truffe, béchamel et jambon 2,20€
- Velouté de butternut et châtaigne
aux éclats de noisettes caramélisés au sirop d'érable 1,90€

Froid

- Mauricettes 2,80€
 - crème citronnée à l'aneth et truite fumée
 - crème de parmesan, tomates confites et viande de bœuf séchée
- Maki de truite fumée
crème de citron caviar 1,80€

Les + en boutique :

Boudins blancs, cakes, pâtés croûte...

Plateaux de fruits de mer

Servi avec mayonnaise maison et citron
prix par personne

25,00 € / pers.

- 4 huîtres cancale n°3
- 4 crevettes BIO de madagascar
- 2 langoustines 16/20
- 6 bulots

Ajuster selon votre nombre de convives !



Entrées chaudes

Nos escargots sont des petits gris locaux et nos beurres sont tous fait maison.

- Escargots au beurre persillé 10,80€ *la douzaine*
- Duo d'escargots (*ail des ours et piment d'Espelette*) 11,80€ *la douzaine*
- Tourte au cerf, trompettes de la mort et armagnac 7,50€ *pièce*
- Coquille st jacques à la bretonne 8,90€ *pièce*
- Velouté de butternut et châtaigne
aux éclats de noisettes caramélisés au sirop d'érable 5,20€
- Bouchée au ris de veau 6,50€ *pièce*



Entrées froides

- Gravelax de truite chantilly au citron caviar et pickles.....9,80€ *la portion de 70g*
- Huîtres Cancale n°314,50€ *la douzaine*
- Huîtres Cancale n°217,00€ *la douzaine*
- Saumon fumé label rouge Écosse8,50€ *les 100g*
- Foie gras maison14,00€ *les 100g*
Accompagnement pain d'épices maison.....2,80€ *les 100g*

Plats

portion entre 150g et 200g

- Civet de cerf, sauce grand veneur12,50€ *la part*
- Suprême de pintade, sauce vin jaune et morilles.....15,90€ *la part*
- Caille farcie au foie gras et jus corsé15,90€ *la part*
- Lotte et son crémeux de moules et citron caviar.....15,90€ *la part*
- Pour les petits (*portion 150g*):
Ballotine de poulet sauce champignons de paris.....7,90€ *la part*

Accompagnements

comptez 200g par personne

- Gratin dauphinois.....1,80€ *les 100g*
- Gratin de cardons2,60€ *les 100g*
- Polente crémeuse au Margériaz.....2,20€ *les 100g*
- Fagot de haricots verts bardé de lard paysan2,20€ *pièce*
- Purée de panais.....1,90€ *les 100g*
Bel accord avec notre poisson
- Carottes glacées au miel et au thym.....3,30€ *les 100g*

Volailles fermières

crues, origine France

- Poule label rouge17,90€ *le kg*
environ 1.8kg pour 4 à 6 personnes
- Chapon fermier17,50€ *le kg*
2,8 à 4,3 kg soit 6 à 12 personnes
- Dinde label rouge21,50€ *le kg*
3 à 4 kg soit 8 à 12 personnes
- Farce morilles et châtaignes28,50€ *le kg*

Cuisson 13€, attention le nombre de cuissons sera limité !

Pour la farce, il faut compter un cinquième du poids de votre volaille.



Plateaux de fromage sur demande

Comptez 80g par personne

Tome des Bauges AOP, Margériaz, Tomme de chèvre Rousseau, Beaufort, Abondance, Reblochon...



Les chocolats en ballotin by Gaël Jacob

- | | |
|--|-------------|
| • Mini ballotin 6 pièces | 7,60€ |
| parfait pour votre décoration de table | |
| • 16 chocolats..... | 20,00€ 125g |
| • 28 chocolats..... | 37,00€ 235g |
| • 46 chocolats..... | 55,00€ 365g |

Bûches glacées by Gaël Jacob

6/7 parts

- | | |
|--|--------|
| • La craquante..... | 34.00€ |
| - Brownies | |
| - Caramel fleur de sel | |
| - Glace vanille / fève tonka | |
| - Crème glacée au chocolat noir 80% de cacao | |
| - Glaçage craquant chocolat au lait | |



Bûches by Gaël Jacob

6/7 parts

- | | |
|--|--------|
| • La grand cru | 37.00€ |
| - Crèmeux chocolat noir (Mexique, 74%) | |
| - Mousse chocolat noir (Mexique, 74%) | |
| - Biscuit Joconde | |
| - Praliné croustillant noisette | |

Bûches by Viennoiserie Savoyarde

- | | |
|---------------------------|-------|
| • La part de 3cm | 5,20€ |
| • 5 à 6 personnes | 28€ |
| • 8 à 10 personnes | 39€ |
| • 14 à 15 personnes | 52€ |

Les parfums

- **La poire chocolat :**
mousse au chocolat, poires caramélisées sur fond de pâte sablée
- **La douceur :**
crème vanille, douceur de fruits rouges (non disponible à l'unité)
- **La forêt noire :**
biscuit chocolat, chantilly, amarena
- **La café :**
crème au beurre au café

Meilleur de la





Sherpa

04 56 29 78 98

Pains

Pain pavé aux figues	6,95 € / kg
<i>Idéal pour accompagner votre foie gras</i>	
Pain pavé aux céréales	5,95 € / kg
Pain pavé du sportif (aux fruits secs)	5,95 € / kg
Pain pavé lardons / Margériaiz	5,95 € / kg
Pain pavé nature	5,50 € / kg

Tous nos pains pavés sont pétris et cuits sur place par Damien

Plats



Pintade fermière rôtie, farcie aux marrons	26 € la pièce
Pommes de terre grenailles rôties au beurre 1/2 sel	4,50 € la portion de 400 g

Ou alors...

Laissez-vous tenter par une de nos spécialités montagnardes

Côté terre

Déjelez à réserver

Spécialité de foie gras de canard (direct producteur du Périgord) :

- Figues sèches, fourrées au foie gras et pochées au Monbazillac
- Foie gras de canard mi-cuit façon torchon
- Magret de canard de barbarie séché, fourré au foie gras
(Voir prix en magasin)

Tourte au ris de veau et foie gras, 120 g, entrée individuelle	4,50 € / pièce
Tourte aux épinards et aux escargots 120 g, entrée individuelle	3,50 € / pièce

Pâté en croûte de pintade aux morilles et champignons noirs	29,95 € / kg
--	--------------

Côté mer

Huîtres N°3 fines de claires, marennes d'Oléron	7,80 € les 6 pièces
Huîtres N°2 fines de claires, marennes d'Oléron, Bourriche de 18 huîtres	22,95 €
Huîtres N°3 fines de claires, marennes d'Oléron, Bourriche de 24 huîtres	23,95 €
Huîtres N°3 spéciales d'Arcachon, Bourriche de 24 huîtres	24,95 €
Huîtres N°3 fines de Normandie, Bourriche de 24 huîtres	23,95 €
Huîtres N°3 creuses de Bretagne Bourriche de 24 huîtres	23,95 €
Huîtres N°3 fines de Claire marennes d'Oléron Bourriche de 24 huîtres + 6 huîtres offertes	29,95 €



Saumon fumé d'Écosse
Caviar français BAERI, boîte de 10 g

69,95 € / kg
12,90 € la boîte





Bûches de Noël

Bûchettes Bavaroises



BAVAROISE EXOTIQUE

Biscuit à la noix de coco garni de mousse mangue passion, de cubes de mangues et d'un coulis à la mangue
- Individuelle 3,95 € / pièce



MONT-FRAMBOISE NOUGAT

Biscuit joconde amande, mousse nougat miel amande, gelée framboise, coque chocolat au lait
- Individuelle 3,95 € / pièce



DÉLICE DE L'ÉCUREUIL

Biscuit dacquoise noisette aux éclats de noisettes torréfiées, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir
- Individuelle 3,95 € / pièce



MONT-BLANC

Biscuit sablé, crème montée vanille, vermicelles de crème de marrons
- Individuelle 3,95 € / pièce



BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE PRALINÉ

- Individuelle 3,95 € / pièce

Bûchettes glacées



BÛCHETTE NOUGAT FRUITS ROUGES

Glace aux œufs nougat (crème de nougat de Montélimar), inclusions de nougat et amandes caramélisées, coulis de fruits rouges, enrobage chocolat au lait
- Individuelle 3,95 € / pièce



BÛCHETTE MONT-BLANC

Glace à la crème de marron, coulis crème de marron, chantilly marron, décor brisures de meringues
- Individuelle 3,95 € / pièce



LINGOT CACAHUÈTES CARAMEL

Crème glacée cacahuètes, sauce caramel, morceaux de cacahuètes grillées salées, enrobage chocolat lait
- Individuelle 3,95 € / pièce

Bûches et Bûchettes Bavaroises



TRaineau du Père Noël

Génoise, mousse framboise et mousse praliné, chantilly mascarpone et framboises entières
- Pour 6/8 pers 25,95 € / pièce



BAVAROISE FRAMBOISIER

Biscuit aux amandes, mousse à la vanille et framboise, meringue à l'italienne
- Individuelle 3,95 € / pièce
- Pour 4/6 pers 21,95 € / pièce



BAVAROISE AUX MARRONS

Mousse aux marrons, brisures de marron glaçé, glaçage chocolat noir
- Individuelle 3,95 € / pièce
- Pour 4/6 pers 21,95 € / pièce



ROCHER NOISETTE CARAMEL

Croustillant fruits secs et caramel, dacquoise noisette, mousse au chocolat, glaçage rocher
- Pour 4/6 pers 25,95 € / pièce



BAVAROISE AUX 3 CHOCOLATS

Biscuit cacao, mousse de chocolat blanc, lait & noir, glaçage chocolat noir
- Pour 8/10 pers 29,95 € / pièce



BAVAROISE FRUITS ROUGES

Mousse griotte, mousse rhubarbe / fraise, feuillantine, succès amande, glaçage griotte
- Individuelle 3,95 € / pièce
- Pour 4/6 pers 21,95 € / pièce



LA CROUSTILLANTE CHOCOLAT

Mousse chocolat noir, crèmeux chocolat lait, parfum caramel, feuillantine chocolat, glaçage miroir cacao
- Individuelle 3,95 € / pièce
- Pour 4/6 pers 21,95 € / pièce





Bûches glacées



FRAICHEUR

Sorbet pêche de vigne, sorbet cassis, cœur de sorbet citron

- Pour 6/8 pers

29,95 € / pièce



L'ARDÉCHOISE

Crème glacée vanille et marrons glacés, brisures de marrons glacés

- Pour 6/8 pers

29,95 € / pièce



REINE DES ALPES

Sorbet myrtille, glace génépi, cœur sorbet citron

- Pour 6/8 pers

29,95 € / pièce



TROIS CHOCOLATS

Crème glacée parfum chocolat noir, crème glacée parfum chocolat blond, crème glacée parfum chocolat lait

- Pour 6/8 pers

29,95 € / pièce



GUÉRANDAISE

Crème glacée parfum caramel beurre salé, crème glacée parfum vanille, cœur meringue

- Pour 6/8 pers

29,95 € / pièce



FRAMBOISINE

Crème glacée parfum vanille, cœur meringue, sorbet framboise

- Pour 6/8 pers

29,95 € / pièce



FREDERIC PELLIER-CUIT
**LA CHOCOLATERIE
DES BAUGES**

ARTISAN-CRÉATEUR

Pour 4/6 pers
24,95 € / pièce



LES TOURS SAINT JACQUES

Glace vanille de Madagascar, parfait glacé praliné amande/noix de pécan aux éclats de noix de pécan caramélisés, granité mandarine, biscuit moelleux amande

LE SEMNOZ

Sorbet mangue, sorbet ananas, caramel banane/passion, biscuit amande/coco

LE REVARD GIVRÉ

Glace marron aux éclats de marron, coulis de myrtille, sorbet cassis, biscuit noisette



LA MARGERIAZ

Sorbet abricot, fève de tonka, glace chocolat, compotée d'abricot, biscuit brownie





Le Central

04 79 25 81 68

Menus de nouvel an

Informations à venir.

Dans l'attente, n'hésitez pas à les contacter directement.



Joyeuses fêtes

Et bon appétit !