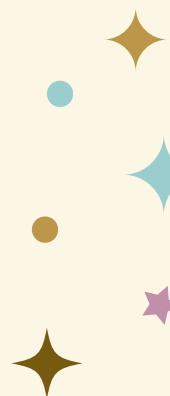


*Découvrez les*  
**Menus de réveillons**  
de nos restaurateurs \*

**A Savoie Grand Revard**

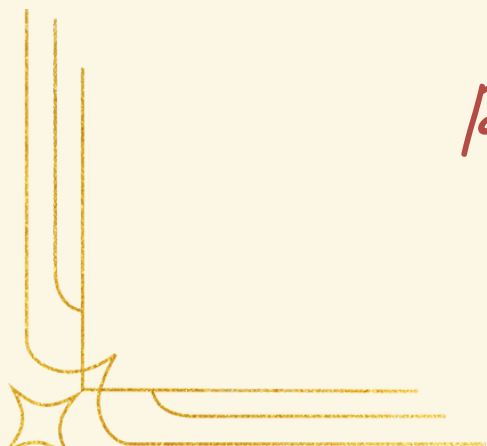
Le Baille à Berre (La Féclaz)  
Le Central (La Féclaz)  
Nordicéa (Saint-François-de-Sales)  
Le Sapey (La Féclaz)  
Le village tipi (Le Revard)



\* \* \*

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

*Pensez à réserver*



*\*restaurants partenaires de l'office de tourisme*



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'Givrèss	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



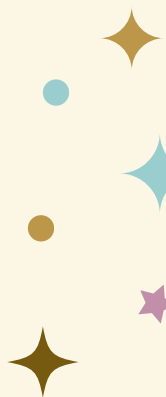
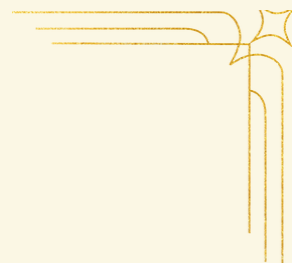
Suprême de volaille et sa crème aux champignons



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.

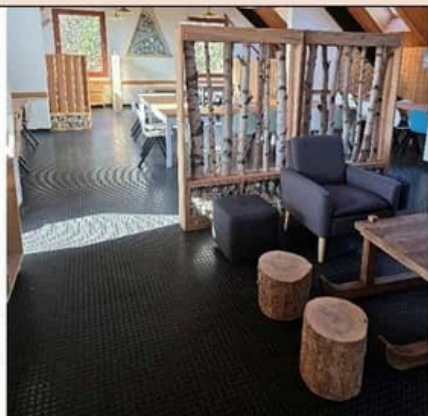
A 30 minutes d'Annecy, de Chambéry et d'Aix les bains

**Math à votre disposition (chez math gourmand)**

Pour tous renseignements et ou devis :

**WhatsApp 06.26.12.16.70**

**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 !



Menu à 69  
euros

#### ENTRÉE CLANDESTINE

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

#### PLATS SOUS-SCÉLLÉS :

- RISOTTO DE GAMBAS ET SAINT JACQUES  
OU

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

#### ASSIETTE DE FROMAGES

POUR FINIR : LE SUCRÉ DE LA  
CONTREBANDE

Accompagné en  
musique avec  
les Crealtes

La Feclaz  
Réservation:

04 79 36 00 87



# 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 :

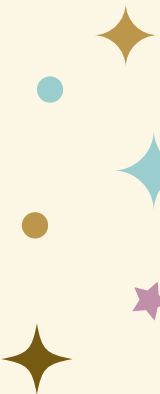
**Formule Soirée :** avec balade raquette + menu

- 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
- Emincé de magret de canard flambé à l'armagnac au brasero  
Emincé de filet mignon de porc au sirop d'érable au brasero  
Emincé de bœuf grillé au sel au brasero
- Mix de tartes et gâteaux

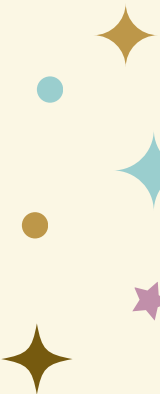
### Les boissons comprises dans la formule

- 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*

### LA CHEVECHETTE

Biscuit génoise, mascarpone fouettée, compotée de framboises

4 PARTS

22.00 €

8 PARTS

40.00 €

### L'HANSEN

Biscuit génoise, bavaois 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

Bavaois chocolat blanc, mousse vanille, coeur 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](mailto:bret_zele@hotmail.com)  
ou par courrier mais postez 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  
steack 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 beures 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°3..... 14,50€ la douzaine
- Huîtres Cancale n°2..... 17,00€ la douzaine
- Saumon fumé label rouge Écosse .....8,50€ les 100g
- Foie gras maison ..... 14,00€ les 100g  
Accompagnement pain d'épices maison..... 2,80€ les 100g

## Plats

portion entre 150g et 200g

- Civet de cerf, sauce grand veneur ..... 12,50€ la part
- Suprême de pintade, sauce vin jaune et morilles..... 15,90€ la part
- Caille farcie au foie gras et jus corsé ..... 15,90€ 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 cardons ..... 2,60€ les 100g
- Polente crémeuse au Margériaz..... 2,20€ les 100g
- Fagot de haricots verts bardé de lard paysan ..... 2,20€ 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

- Poularde label rouge ..... 17,90€ le kg  
environ 1.8kg pour 4 à 6 personnes
- Chapon fermier ..... 17,50€ le kg  
2,8 à 4,3 kg soit 6 à 12 personnes
- Dinde label rouge..... 21,50€ le kg  
3 à 4 kg soit 8 à 12 personnes
- Farce morilles et châtaignes ..... 28,50€ 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€
  - Crémeux 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

Menu  
de f

# Sherpa

04 56 29 78 98

## Apéritif fait maison



Assortiment de feuilletés  
(Allumettes au Margérian, Roulés à la saucisse,  
Roulés à la tapenade d'olives noires)  
Gougères au Margérian  
Assortiment de mini tartes  
(pizza, quiche, pommes/boudins)

2,90 € les 10 pièces

3,90 € les 10 pièces

0,60 € pièce

## 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 / Margérian	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

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

Pensez à réserver

## 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

## 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 glacé, 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, crémeux chocolat lait, parfum caramel, feuillantine chocolat, glaçage miroir cacao  
- Individuelle 3,95 € / pièce  
- Pour 4/6 pers 21,95 € / pièce

## Bûchettes glacées



### BÛCHETTE NOUGAT FRUITS ROUGES

Glace aux oeufs 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 CACAHUËTES CARAMEL

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

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

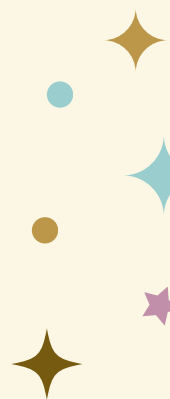
04 79 25 81 68

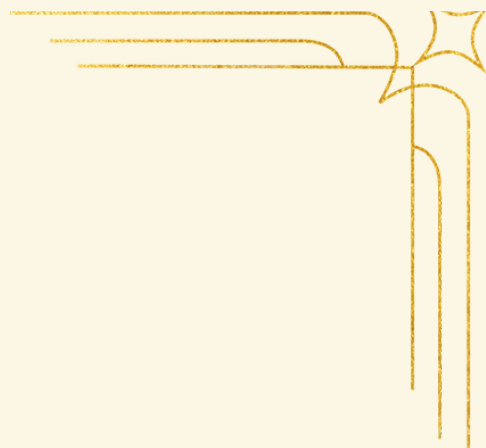


## *Menus de nouvel an*

Informations à venir.

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





Joyeuses fêtes

*Et bon appétit !*

