

Carte Room Service Coté Bistrot

Votre Hôte vous propose son Room Service en collaboration avec notre **chef Olivier PICHOT, HOP IN FOOD.**

Une carte de produits Room Service digne des bonnes tables et fermes Auberges du coin, spécialement sélectionnée, étudiée et appropriée à l'activité Résidentielle.

A consommer en famille, dans vos appartements ou vos chalets.

C'est une Gamme de recettes traditionnelles et originales, qui ravira les gourmets petits et grands.

C'est également une occasion de découvrir nos recettes de terroir et d'en profiter pour vos vacances.

Une **fabrication artisanale**, des plats **sans colorant ni conservateur ajouté.**

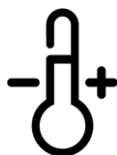
Recettes du terroir réalisées par le chef de cuisine Olivier Pichot ancien du Fouquet's, Royal Monceau et Trianon.



Simple réchauffage au micro-ondes ou comme à la maison



Se sert directement dans le plat



Stockage au frais de préférence

Comment passer votre commande :

Pour cela il vous suffit de passer votre commande le matin avant midi, pour une mise à disposition le lendemain au soir .

Pour cela il vous suffit

D'Appeler HOP IN FOOD au :

0676882590

Comment les récupérer?

Vous vous faites livrer directement dans votre chalet.

Carte Home Service



Gamme d'Entrées, Plats et Desserts En bocaux :

Nos Terrines de Gibier et planches:



Nos soupes et Potages



Nos Plats Cuisinés:



Les Entrées



Les Terrines d'Ici

Chaque terrine est accompagnée de chutney, et de cornichons

- ❖ Terrine de Cerf de La Bresse – 400g 12,50€
- ❖ Terrine de Sanglier de Gérardmer – 400g 12,50€
- ❖ Rillettes d'oie au foie gras – 400g 19,50€

Les Planches apéritives (Plateau de 6 personnes) *Prix à la part

- ❖ Saucisson de bœuf black Angus, bœuf de Salers séché, chorizo doux au bœuf de Salers, échine de porc et rosette de Montagne, portion de 100g, 5,00€
- ❖ Fuseau Lorrain, saucisson à l'ail des ours, Jambon fumé forêt Noire, Andouille du Val d'Ajol, portion de 100g, 6,50€

Les Soupes et Veloutés *Prix au Litre

- ❖ Velouté Comtois (poireaux /comté) 1 litre 3 à 4 parts 7,50€
- ❖ Soupe Bressaude (carottes/Choux et lard paysan) 1 litre 3 à 4 parts 7,50€
- ❖ Soupe de légumes de saison 1 litre 3 à 4 parts 7,50€

Les Plats



Les Plats d'ici *Prix à la part

- ❖ Lasagne Vosgienne 350g/portion 6 parts 12,50€
- ❖ Munstiflette 350g/portion 6 parts 12,50€
- ❖ Baeckeofe de gibier de la Bresse 350g/portion 8 parts 15,50€
- ❖ Potée des Chaumes 350g/portion 8 parts 12,50€
- ❖ Ragout de Gibier et spaëtzle 350g/portion 8 parts 12,50€

Les Plats d'Ailleurs *Prix à la part

- ❖ Choucroute Garnie 450g/portion 8 parts 12,00€
- ❖ Parmentier à la viande de Canard confite 350g/portion 6 parts 10,50€
- ❖ Tartiflette au Reblochon 350g/portion 6 parts 12,50€
- ❖ Tajine Végétal 380g 350g/portion 6 parts 10,50€
- ❖ Raclette charcuterie de montagne 350g/portion 8 parts 15,00€