



TERRASSE
Café
RESTAURANT

FORMULES GROUPES

RESTAURANT SUR LES PISTES

Idéalement situé sur le domaine de ski de Megève sur le secteur de Rochebrune.

Facilement accessible pour piétons et skieurs : à l'arrivée de la télécabine du Chamois et du téléphérique de Rocharbois.



NOTRE RESTAURANT

Une salle de restaurant et une belle terrasse à côté des pistes.

Le menu choisi doit être commun à tout le groupe sauf régime spécifique.

150 places
assises



Terrasse
200 places



Titre de Maître
Restaurateur en
2019,
Le Terrasse Café
Megève propose des
plats faits maison à
base de produits frais
et locaux.

Une belle façon de
découvrir
notre région !



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



LES DÉJEUNERS

Max. 80 personnes ou 140 en 2 services.

28 € TTC
par pers.

MENU SAVOYARD

Crèmeux du Jura à la montagnarde et
pomme de terre
ou farcement
servi avec charcuterie et salade
* * *

Crème brûlée aux pralines roses Saint-Genix
toastées

Café/ Thé

Vente à
emporter
FORMULE
VOUCHERS

Pour plus de
souplesse et de
liberté...

Offrez aux membres
de votre groupe
des vouchers
personnalisés.

41 € TTC
par pers.

entrée + plat 35€ TTC
ou
plat + dessert 32 € TTC

MENU TERRASSE CAFE

Saint-Jacques poêlées, risotto de celeri
rave et son jus de viande
ou
Terrine de foie de volaille
* * *

Souris d'agneau confite à la graisse
de canard, sauce morilles et purée de
pommes de terre aux cèpes

ou

Dos de cabillaud vapeur, émulsion
pomme de terre, Scamorza fumé,
Gnocchio alla Romana, oeufs de hareng
* * *

Tarte Myrtilles

ou

Dacquoise Framboises et crèmeux
pistache
* * *

Café/thé



ÉVÈNEMENTS

Organisez votre événement: buffet, soirée, cérémonie...

BRUNCH

27 € TTC
par pers.

Cakes salés (olives, lardons,
fromages)
* * *

Charcuterie des montagnes
(Coppa, saucisson, jambon cru, terrine)
* * *

Quiches (lorraine, épinards, chèvre...)
* * *

Salades (piémontaise, coleslaw,
endives, grecque)
* * *

Fromages de notre région
(Reblochons, tomme de Savoie,
Beaufort)
* * *

Buffet de desserts
* * *

Boissons chaudes, vins en carafe,
jus de fruits et eaux



"APRÈS- SKI"

16H30-19H

Minimum 20 personnes

14 € TTC
par pers.

1 boisson (bière, verre de vin, vin chaud ou
boisson non-alcoolisée)

Planche hivernale à partager

(Beaufort et reblochon, coeur de jambon fumé,
coppa, terrine campagne maison, magret de
canard fumé par nos soins et farcement)

DÎNER EN ALTITUDE

MENU ROCHEBRUNE

Kir de Savoie et Amuses Bouche

* * *

Crème de topinambour, Espuma de reblochon et truffe noire

* * *

Crèmeux du Jura à la montagnarde et pomme de terre ou farcement
servi avec charcuterie et salade

* * *

Crème brûlée aux pralines roses Saint-Genix toastées

* * *

Génépi

47 € TTC
par pers.

Minimum 30 personnes. Nous contactez pour les détails.

Possibilité d'établir des formules personnalisées sur demande.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes Conditions Générales de Ventes s'appliquent aux prestations fournies par les établissements SERAC. Ces Conditions Générales de Ventes sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc.

Article 1 : GROUPE

Est considéré comme groupe toute entité de plus de 20 personnes ou calculée sur la base minimum de 20 personnes. Le menu choisi doit être commun à tout le groupe sauf régime spécifique.

Article 2 : GARANTIE DE RESERVATION

Lors d'une première demande de la part du client, l'établissement effectue une pré-réservation appelée option. L'option est une réservation à durée limitée qui donne aux clients un temps de réflexion sur l'engagement du contrat. L'option n'engage ni le client, ni l'établissement. La date de la levée de l'option est fixée par l'établissement. L'option ne devient réservation qu'après versement d'un acompte correspondant à 30% du montant total estimé. La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de ventes. Tout versement à titre d'acompte restera acquis en cas d'annulation de la part du client. Une solution de remplacement devra être validée entre les deux parties si entre temps une confirmation venait annuler l'option.

Article 3 : MODALITES DE PAIEMENT

Toutes les factures sont payables soit :
par pré paiement total avant l'arrivée du groupe
à réception et au plus tard dans les 30 jours suivant leur date d'établissement.

Article 4 : ASSURANCES

L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages subis, de quelques natures qu'ils soient, pertes ou vols concernant les effets ou matériels apportés par le client à l'occasion de sa visite.
L'organisateur est responsable de tout dommage direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la manifestation

Article 5 : RESTAURATION

Le nombre de couverts doit être confirmé par écrit (courrier, mail ou téléphone) au plus tard 72 heures avant la date de la prestation.
Sauf accord spécifique entre les deux parties, ce nombre sera retenu comme base minimum de facturation. Le jour de la prestation, le groupe doit se présenter au restaurant à l'heure et avec le nombre de personnes convenus. En cas de retard le restaurant se réserve le droit de faire attendre le groupe. Si ce retard est supérieur à 1 heure la réservation ne sera plus garantie.
Droit de bouchon (champagne ou vin) : 12€ par bouteille.

Article 6 : CONDITIONS ET MODIFICATIONS DE TARIFS

Les tarifs en vigueur à la date de la réservation sont fermes et définitifs à compter du versement de l'acompte.

Article 7 : ANNULATION TOTALE

En cas de désistement 1 semaine ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue.
Moins de 72 heures avant la date prévue sera facturé à 50%,
La totalité du prix TTC sera exigé en cas d'annulation le jour même.

Article 8 : ANNULATION PARTIELLE

Si l'annulation partielle intervient à moins de 72 heures avant la date prévue, la prestation sera facturée à 50% pour les personnes manquantes. Si l'annulation partielle a lieu le jour même, la totalité des réservations initialement prévue est due.

Article 9 : CAS DE FORCE MAJEURE

Selon les conditions climatiques (neige, vent...) ou autre cas de force majeure (panne technique...) la Compagnie Du Mont Blanc peut être amenée à annuler la prestation remontée mécanique le jour de votre venue. Par voie de conséquence la prestation de restauration pourra être annulée le matin même. L'acompte sera donc remboursé au client.

Article 10 : LITIGE

En cas de litige et sans accord trouvé avec l'établissement, vous pouvez faire appel au médiateur de consommation :
AME, 11 Place Dauphine, 75001 Paris.
www.mediationconso-ame.com

Nos établissements mettront tout en oeuvre afin de vous accueillir dans les meilleures conditions. Nous nous réservons cependant le droit de modifier notre offre en fonction de l'évolution des normes liées au Covid.
Merci de votre compréhension.

Notre service commercial est à votre disposition pour toute demande et réservation.

Votre contact : Fanny Depigny
sales.serac@serac.biz
+ 33 (0)4 50 47 62 65

DERAC

Restaurants d'Altitude de Chamonix

EVENTS

groupes
séminaires
incentive

CHAMONIX-MONT-BLANC

Aiguille du Midi - Brévent - Flégère - Grands-Montets - Le Tour



MEGÈVE



www.terrasse-cafe.com
04 50 53 11 32