



RESTAURATION / OREADE



Sensations
Fraîcheur
Saveurs
Equilibre
Innovation
Goût
Plaisir

La cuisine de Christine et Mélanie : des plats aux milles saveurs élaborés pour votre plaisir des sens.

Les plats sont cuisinés sur place, en respectant **la saisonnalité des produits**.

Nous travaillons essentiellement avec des **produits frais** et en privilégiant les **productions locales**.

Pour vous proposer des plats de qualité, nous élaborons une carte courte qui évolue en fonction de la saison.

Cadre d'une belle sobriété contemporaine avec des baguettes de bois naturel au mur et au plafond pour rappeler un décor extérieur grandiose, à disposition depuis la **terrasse face à la montagne**.

Oréade vous emmène **faire une balade culinaire à la découverte des saveurs**



La terrasse avec vue sur les montagnes



Dôme duo de chocolat, cœur poire au caramel beurre salé



RESTAURATION / OREADE



PRESTATIONS & SERVICE

Description	½ Journée Découverte	½ Journée Evasion	Journée Découverte	Journée Evasion	Journée Evasion + Dîner sous yourte
Déjeuner Marché : Cuisine créative et de saison à déguster dans un décor boisé moderne. <i>Exemple :</i> <i>Entrée : Salade de boulgour façon taboulé</i> <i>Plat : Mijoté de bœuf de Chartreuse, polenta et tomates provençales</i> <i>Dessert : Tiramisu aux fruits et speculoos, fondant au chocolat, crumble poire et caramel, crème brûlée romarin et miel...</i>	X		X		
Déjeuner Plaisirs : Cuisine créative et de saison à déguster dans un décor boisé moderne. <i>Exemple :</i> <i>Entrée : Tatin aux tomates, sorbet tomate-basilic, espuma de chèvre frais</i> <i>Plat : Suprême de pintade, pesto à l'ail des ours, risotto aux légumes</i> <i>Dessert : Tiramisu aux fruits et speculoos, entremets chocolat & framboises, crumble poire et caramel, parfait glacé à la Chartreuse...</i> Eau gazeuse et vins compris		X		X	X
Dîner sous la yourte : Cuisine créative et de saison à déguster dans un lieu atypique et chaleureux. Apéritif à base de Chartreuse, eau gazeuse, vins et café compris					X
Café d'accueil : café, thé, jus de pommes, pâtisserie maison	X	X	X	X	X
Pause gourmande : café, biscuits maison		1		2	
Prise en compte des allergies et régimes particuliers	X	X	X	X	X

Options :

- **Apéritif « terroir »** à base de produits du terroir (vin, sirops, fromages, saucisson)
- **Apéritif dinatoire**, cocktail déjeunatoire, plateaux repas
- **Atelier dégustation de Chartreuse. Visite d'une chocolaterie** à St Laurent du Pont
- **Atelier de cuisine** : activité conviviale et accessible à tous qui favorise les échanges et le travail d'équipe. Associez-le à votre séance de travail pour donner du goût à votre séminaire, stimuler vos collaborateurs, renforcer l'esprit d'équipe ou tisser des liens avec vos clients ou partenaires. Concluez votre réunion par un repas préparé en équipe sur les conseils de la chef Christine.

CONTACT : Christine Jeantet - 04 76 50 34 48 / 06 82 21 65 73 - christine@oreade-restaurant.com

OREADE - Le Bourg, Route de Perquelin 38380 Saint Pierre de Chartreuse

www.oreade-balneo.com