

MONTS & MERVEILLES Chalet catering food delivery

You're on vacation and after a day in the snow you don't feel like cooking? Simplify your life: get your meals delivered at home! Traiteur Monts & Merveilles offers you a 5 day menu for € 28 per person per night or € 125 per person for the 5 nights (€ 25 pppn). You only have to heat up the main course, it's easy! All our meals are made in Oz, with love and fresh ingredients. We also offer the service of a private chef, where you can enjoy a gastronomic meal in your own chalet. Please book in advance!

Saturday

Potage St. Germain with smoked sausage from the Savoie, bacon and croutons
Chicken breast with black chanterelle sauce, ravioli gratin and green asparagus
Fromage blanc with blueberries

Sunday

Smoked beef carpaccio, arugula salad, walnut, pear and bleu cheese from the Vercors
Venison casserole with forgotten vegetable mash
Lemon cheesecake with orange marmalade and meringue

Wednesday

Creamy parsnip velouté with pancetta and croutons
Fresh fish fillet according to market availability and its garnish
Cheese from the region

Thursday

Bouchée à la reine with fresh fish, small scallops and shrimps
Blanquette de veau with vegetable rice
Pear tiramisu

Friday

Ceasar salad, chicken, mozzarella, avocado and bacon crisps
Beef stew with beer from the Oisans, gratin dauphinois and mixed vegetables
Chocolate cake with double cream

MONTS & MERVEILLES Chalet bezorgservice

U bent op vakantie en na een dag skiën heeft u geen zin om te koken? Maak het uzelf gemakkelijk: traiteur Monts & Merveilles levert heerlijke diners voor € 28 pp. of € 125 per persoon voor 5 avonden (€ 25 pppn). De hoofdgerechten hoeft u alleen maar even op te warmen, het is heel simpel! Al onze maaltijden worden gemaakt in Oz, met liefde en verse ingrediënten. U kunt ook een 'private chef' reserveren: in het comfort van uw chalet genieten van een gastronomische maaltijd. Vooraf reserveren SVP!

Zaterdag

Soep St. Germain met gerookte worst uit de Savoie, spek en croutons
Kippenborst, crème van doodstrompet, ravioli gratin en groene asperges
Fromage blanc met bosbessen

Zondag

Gerookte rundscarpaccio, slaatje van rucola, walnoot, peer en bleu de vercors
Stoverij van edelhert, stampot met vergeten groenten
Citroencheesecake, sinaasappelmarmalade en meringue

Woensdag

Romige pastinaakvelouté met pancetta en croutons
Verse visfilet volgens marktaanbod en z'n garnituur
Kaas uit de streek

Donderdag

Pasteitje met verse vis, mantelvruchtjes en garnaal
Kalfsblanquet met groentenrijst
Tiramisu met peer

Vrijdag

Ceasar salade, kip, mozzarella, avocado, bacon chips
Rundsstoverij met bier uit de Oisans, gratin dauphinois en groentenboeket
Chocoladetaart met double cream

Monts & Merveilles, Patty & Serge

Le Village 38114 Oz-en-Oisans

0033.6.26.55.75.00

www.oztraiteur.fr

info@oztraiteur.fr