

Tomme de vache*Lait, sel de Guérande, ferments et présure*

1/4 tomme	5 €
1/2 tomme	9 €
Tomme environ 1,3 kg.	15 €
Tommette environ 600 g.	10 €

Tomme blanche*Lait et présure*

Part pour 1 pers env. 300 g.	2,50 €
-------------------------------------	---------------

Faisselle*Lait, ferments et présure*

Faisselle individuelle 200 ml	1,50 €
Barquette de 6 faisselles	6 €
Demi pot 50 cl	3 €
Méga pot 1 l	5 €

Fromage blanc battu*Lait, ferments et présure*

Demi pot 50 cl.	3 €
Méga pot 1 l.	5 €

**Lait***Vente de lait cru : établissement n°74-173-035**'Faire bouillir avant consommation pour les personnes sensibles : femmes enceintes, jeunes enfants et personne dont le système immunitaire est affaibli.'*

Bouteille 1 l.	2 €
-----------------------	------------

Yaourt nature*Lait et ferments*

Pot individuel 125 ml	1 €
------------------------------	------------

Lot de 8 pots	6 €
----------------------	------------

Grand pot 350 ml	2 €
-------------------------	------------

Bouteille yaourt à boire 1 l.	5 €
--------------------------------------	------------

Yaourt à boire parfumé 25 cl.	2,50 €
--------------------------------------	---------------

→ Au choix : thym citronné*, pissenlits, framboises

Flan aux œufs*Lait, œufs* et cassonade***Lacté au chocolat**La Boutique aux Chocolats
de Megève

en association avec...

ARTISAN CHOCOLATIER

*Lait, chocolat noir extra bitter 61 % ValRhona, œufs*, cassonade*

Pot individuel 125 ml	1,50 €
------------------------------	---------------

Lot de 8 pots	10 €
----------------------	-------------

Grand pot 350 ml	3 €
-------------------------	------------

Méga pot 1 l.	8 €
----------------------	------------

Toute notre fabrication au lait de chèvre contient environ 10 % de lait de vache pour + de douceur !

Tomme de chèvre

Lait, sel de Guérande, ferments et présure

1/2 tomme	7 €
Tomme environ 500 g.	12 €

Faisselles

Lait, ferments et présure

Faisselle individuelle 125 ml	1,50 €
Barquette de 6 faisselles	7 €
Demi pot 50 cl	5 €
Méga pot 1 l	9 €

Tomme blanche

Lait et présure

Part pour 1 pers env. 300 g.	3 €
-------------------------------------	------------



Fromage frais

Lait, sel de Guérande, ferments et présure

Petit fromage nature environ 60 g.	2 €
Petit fromage aromatisé	3 €

→ Au choix : serpolet*, origan*, ail des ours*, sarriette des montagnes*, poivre noir ou poivre rouge de Kampot, figues*, raisins*, noix*, noisettes pralinées.

Grand fromage nature env. 250 g.	6 €
Prêt de plateau de fromages	5 €

Sérac

Lait, sel de Guérande, ferments et présure

Part pour 1 personne environ 150 g.	3 €
--	------------

*Les chèvres sont au repos l'hiver.
La production de fromages débute en mars.*

Toutes nos viandes sont issues d'animaux élevés par nos soins. Les cabris et les veaux sont nés dans notre ferme et nourris au lait de chèvre et au lait de vache. Les animaux sont abattus à l'Abattoir du Pays du Mont Blanc.

Viande de veau

Escalopes, rôti, côtes, tendron, sauté...

Colis d'environ 5 kg 17 € / kg

Pied de veau 6 € / pied

Tête de veau 10,50 € / kg

Viande de vache

Colis d'environ 10 kg 12,50 € / kg

Bourguignon 9,50 € / kg

Braisé 13 € / kg

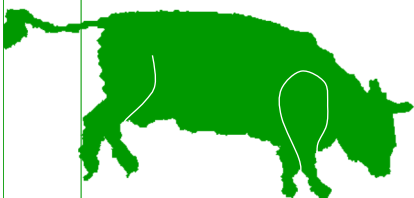
Entrecôte ou bavette 23 € / kg

Pot-au-feu 8 € / kg

Rôti 21 € / kg

Steak 19 € / kg

Panse de vache blanchie 9,50 € / kg



Viande de chevreau

Poitrine 12 € / kg

Collier 12 € / kg

Leur richesse en os en font des morceaux idéaux pour un plat mijoté. La poitrine peut aussi être marinée et grillée au barbecue.

Gigot 27 € / kg

Carré de côtes avec filet 27 € / kg

À rôtir au four. Le carré peut se griller au barbecue. Les côtes, séparées par 2, se font poêler rapidement.

Epaule 25 € / kg

À rôtir ou désossée et farcie, roulée et rôtie au four. Partiellement désossée et légèrement aplatie au barbecue. En cubes pour un sauté.

Fressure Foie, cœur & rognon 25 € / kg

1/2 chevreau 22 € / kg

Chevreau entier environ 10 kg 20 € / kg

La viande de chevreau, au goût très fin, est 50 % moins grasse que la viande de bœuf. Elle est la plus basse en cholestérol des viandes courantes. Facile à cuisiner, cette viande doit être arrosée régulièrement pour conserver sa tendreté et sa saveur.

*Origine : Le Planay, France
Conditionnement : Sachet sous-vide*

Dessert aux marrons*Marrons, eau, sucre et lait*

Petit pot 125 ml	1,50 €
Grand pot 350 ml	4 €

Panier repas avec dessert et 1/2 l. eau


Formule sandwich	12 €
Jambon ou saucissons, tomme vache ou chèvre, salade	
Formule salade <i>Uniquement en été</i>	12 €
Salade, tomates, lardons, noix, fromage chèvre ou vache	

Notre sélection Les Caves d'Affinage de Savoie
du fromager avec... AFFINEUR EN TUNNEL

Beaufort d'été	25 € / kg
Vieux Comté AOP 18-23 mois	23 € / kg
Raclette fumée au feu de bois	15 € / kg

Exposition-vente et dépôt vente*Toute l'année à l'auberge*

Peinture ou photographies
Beaux-livres de Bernard Just

Cani-rando avec... 

Cani-dégustation avec une dégustation de fromage le matin ou **Cani-goûter** avec un pain, beurre et confiture l'après-midi
20 € / enfant et 25 € / adulte

Cani-repas avec le menu de l'Auberge le midi ou le soir, hors boissons
40 € / enfant et 50 € / adulte

Goûters d'anniversaire

Goûter à la ferme 8 € / enfant
Chasse au trésor 15 € / enfant
Autres idées et conditions : lacroixduplanay.jimdo.com/nos-animations/goûter-d-anniversaire

Conférence avec Sandrine Muffat

Championne du Monde de traîneau à chiens
Esprit d'équipe, passion, dépassement de soi et partage

1 h de conférence
+ repas 35 € / personne
Avec menu de l'Auberge hors boissons
minimum 10 personnes



Auberge ouverte à l'année midi et soir sur réservation

Comment venir ? À pied, en VTT, en cani-rando, en ski de fond, en raquettes à neige, en traineau à cheval, en voiture...

Avec qui ? Petites ou grandes tablées...

pour un shower party, un **baptême**, un repas entre amis, un **séminaire**, un repas d'association, une **fête de famille**, une belote, un enterrement de vie de célibataire, un **mariage**, une **fête d'anniversaire**, une fin de saison, un anniversaire de mariage, une cousinade, un **repas d'entreprise**, une dégustation de vins, une divorce party, un **départ en retraite**, un atelier sur les huiles essentielles... et bien d'autres occasions encore de se retrouver devant un bon repas de montagne !

Que manger ? Un **menu**, une **dégustation sucrée-salée**, un **buffet montagnard**, un **buffet de tarte**, un **bar à yaourt**, un **goûter à la ferme**, un **farcement rosseau**...

Et, pour le midi, il y a aussi une **petite carte** à choisir sur place composée d'omelettes, de salades et d'assiettes froides.

**Menu de l'Auberge****25 €**

Charcuterie, spécialité à réserver 48 H en avance, salade et dessert

Tomme chaude à l'hysope**Fondue aux 3 fromages** dont notre tomme**Tartichèvre****Tomme blanche & tartifles barboulettes****Crozitomme** ou **Crozichèvre****Raclette fumée au feu de bois****Diots au vin blanc & polenta****Pormoniers** Saucisse aux chou, chou rave et poireau**Farcement** Minimum 6 personnes**Menu Chèvre (au printemps)****35 €****Salade de chèvre chaud****Viande de chevreau****Plateau de fromages****Dessert**

Livraison sur Megève et Praz-sur-Arly, dans nos points relais ou à domicile, tous les mardis, jeudis et vendredis.

Drive-fermier tous les jours.

Tous nos produits sont sous réserve de disponibilité et à commander au minimum 48 H en avance.

Nos fromages sont fermiers et affinés à la main dans notre cave, sur planche d'épicéa.

FR
74 173 103
CE

Conservation : entre 0° et + 4° C

Matières grasses : au lait entier

Poids : approximatifs selon égouttage

Allergènes : en **gras** dans les ingrédients

* *Produits issus de l'Agriculture Biologique*

Nos emballages sont recyclables. Pensez à venir chercher vos fromages avec vos boîtes ou à nous ramener nos emballages.

Découvrez aussi notre sac nature' en lin et en cuir pour vos achats de fromages en association avec Le Cuir de Julie. 15 €


MEGÈVE