



**30€**

sur place



RESTAURANT

**MAISON NOËL**

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**À EMPORTER**

**Entrée 5€**

**Plat 15€**

**Dessert 5€**

### Dimanche 29 janvier

#### ENTRÉE

Salade de poireaux vinaigrette

#### PLAT

Volaille grillée, ratatouille aux riz  
servie avec son jus de volaille à  
l'ail

#### DESSERT

Pavlova coulis exotique et vanille

### Lundi 30 janvier

#### ENTRÉE

Œuf parfait, crème de panais en  
persillade et lards

#### PLAT

Faux filet de boeuf grillé sauce  
échalotte, frites  
et salade

#### DESSERT

Salade de fruits au sirop d'épices  
& sorbet pomme

### Mardi 31 janvier

#### ENTRÉE

Salade de chèvre chaud au lard,  
vinaigrette thym et miel

#### PLAT

Sauté de porc sauce marchand de  
vin, pommes de terre carottes  
persillées

#### DESSERT

Crumble poire glace vanille

### Mercredi 1 février

#### PLAT

Boite chaude, charcuterie  
et salade

#### DESSERT

-Baba aux pommes



**30€**

sur place



RESTAURANT

**MAISON NOËL**

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**À EMPORTER**

**Entrée 5€**

**Plat 15€**

**Dessert 5€**

### Jeudi 2 février

#### ENTRÉE

Houmous aux herbes

#### PLAT

Filet de bar grillé sauce vierge  
aux olives, légumes rôtis

#### DESSERT

Île flottante vanille

### Vendredi 3 février

#### ENTRÉE

Œuf mayonnaise à l'ancienne,  
salade d'aromates

#### PLAT

Risotto crémeux au parmesan et  
pesto, chiffonnade de speck

#### DESSERT

Mille feuille de gavottes aux poires  
caramel

### Samedi 4 février

#### PLAT

Tartiflette et salade

#### DESSERT

Poire belle Hélène aux amandes

### Dimanche 5 février

#### ENTRÉE

Oeuf parfait, sauce au vin, lardons  
et champignons

#### PLAT

Filet mignon de porc sauce  
charcutières, gratin de choux fleur

#### DESSERT

Nougat glacé compotée de fruits  
rouges

MENUS ÉPHÉMÈRES



**30€**

sur place



RESTAURANT

**MAISON NOËL**

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

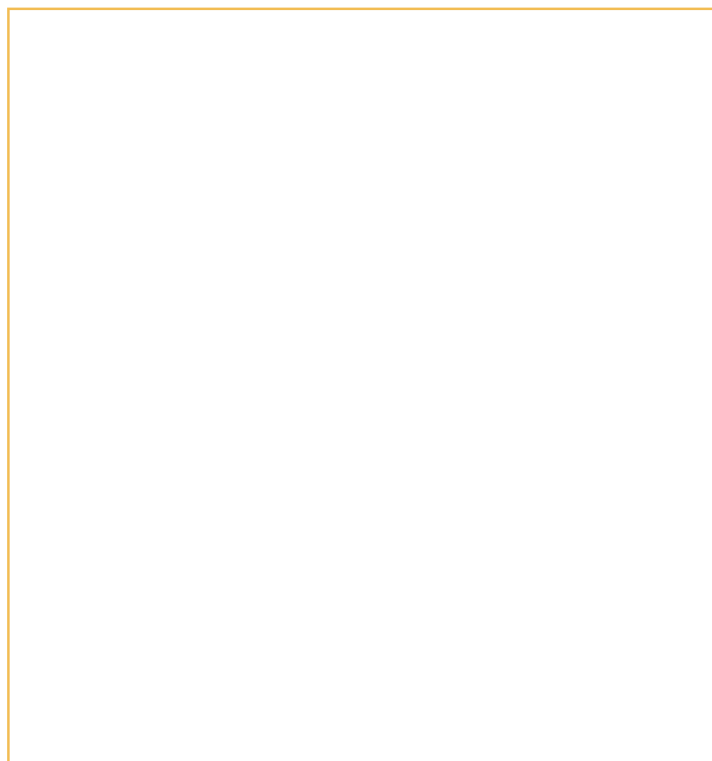
**À EMPORTER**

**Entrée 5€**

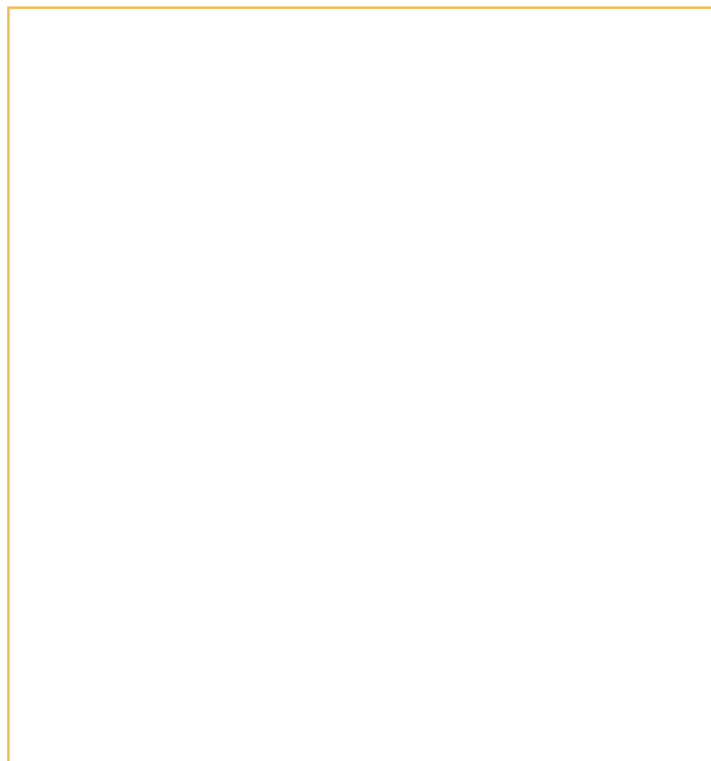
**Plat 15€**

**Dessert 5€**

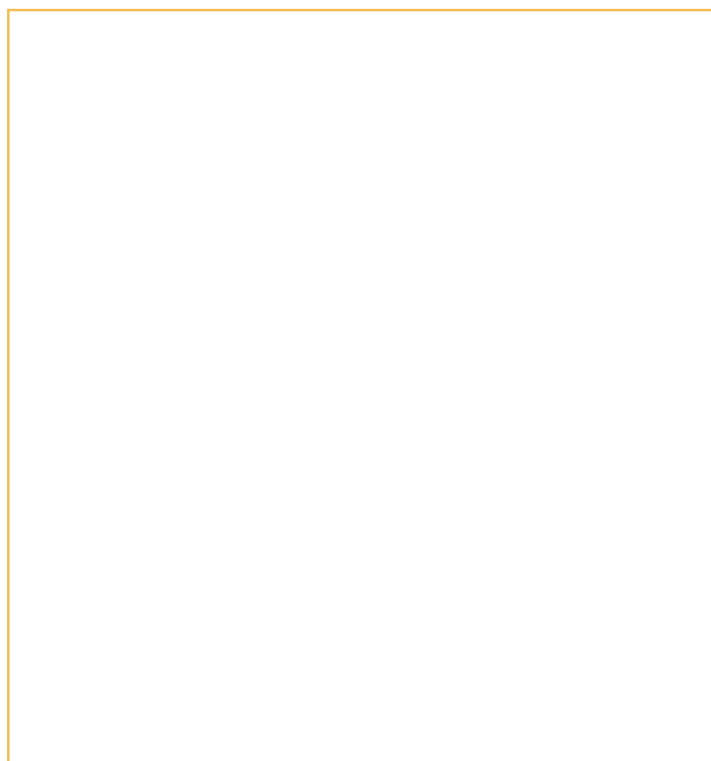
**Lundi 6 février**



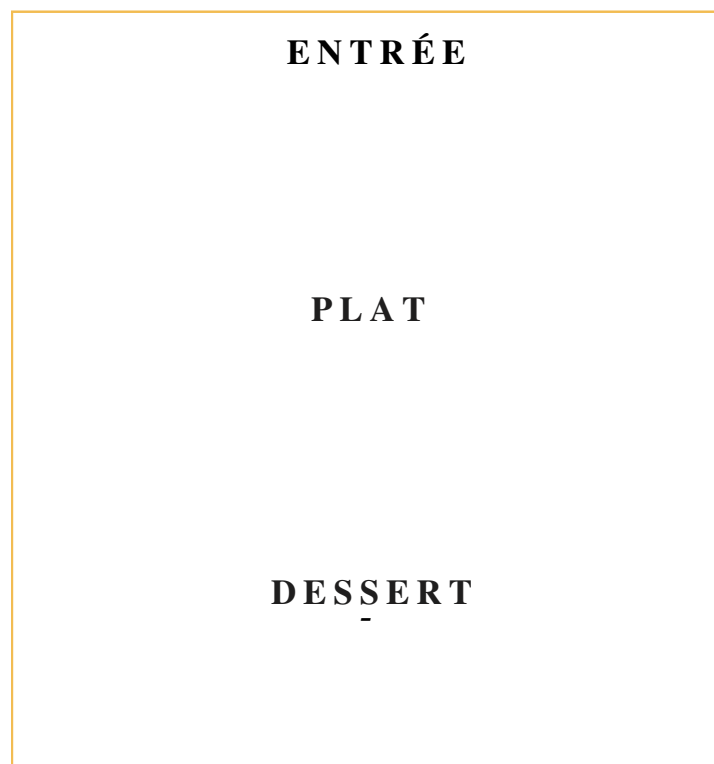
**Mardi 7 février**



**Mercredi 8 Février**



**Jeudi 9 février**





**30€**

sur place



RESTAURANT

**MAISON NOËL**

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**À EMPORTER**

Entrée 5€

Plat 15€

Dessert 5€

**Mercredi 21 décembre**

PLAT

DESSERT

**Jeudi 22 décembre**

PLAT

DESSERT

**Vendredi 23 décembre**

ENTRÉE

**Samedi 24 décembre**



**MENU DE NOËL**

Menu unique en 5 services  
Disponible à emporter  
sur réservation uniquement



DÉCOUVREZ NOTRE SITE INTERNET

**FLASHER MOI**



MENUS ÉPHÉMÈRES



**30€**

sur place



RESTAURANT

**MAISON NOËL**

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**Dimanche 25 décembre**

**Lundi 26 décembre**

**À EMPORTER**

**Entrée 5€**

**Plat 15€**

**Dessert 5€**

***ENTRÉE***

Soupe à l'oignon thym & miel

**PLAT**

-Sauté de volaille sauce  
champignons et  
pates fraiche

**Mardi 27 décembre**

**Mercredi 28 décembre**

**PLAT**

**DESSERT**

MENUS ÉPHÉMÈRES



**30€**

sur place



RESTAURANT

**MAISON NOËL**

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**Jeudi 29 décembre**

**Vendredi 30 décembre**

**À EMPORTER**

**Entrée 5€**

**Plat 15€**

**Dessert 5€**

**ENTRÉE**

Velouté de champignons crème  
fouettée et croustons à l'ail

**PLAT**

Rôti de bœuf en fines tranches,  
sauce moutarde à l'ancienne,  
petits pois carottes.

**DESSERT**

**ENTRÉE**

**PLAT**

**Samedi 31 décembre**

**MENU NOUVEL ANNÉE**

**Menu unique en 5 plats  
Disponible à emporter  
sur réservation uniquement**



RESTAURANT

**MAISON NOËL**

LES CONTAMINES-MONTJOIE

DÉCOUVREZ NOTRE SITE INTERNET

**FLASHER MOI**



**ENTRÉE**

*-Moules marinières à la crème*

*- Salade de speck et mozzarella  
buratina*

**ENTRÉE**

*-Salade de grisons et copeaux de  
beaufort, croutons a l'ail*

**PLAT**

*- gnocchis poêlé sauce fondue de  
poireaux et lard et  
sont oeuf parfait*

*-boite chaude, charcuterie  
et salade*

*Tartelette myrtille*

**DESSERT**

*-Meringue suisse, chantilly et  
fruits rouges*

**DESSERT**

*-Salade de fruits au sirop et boule  
de glace*

**DESSERT**

*-Mousse aux marrons et a l'orange  
confite, crumble vanille*

**DESSERT**

*- Pêche melba*



**30€**

sur place



RESTAURANT

**MAISON NOËL**

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**Dimanche**

**Lundi**

**À EMPORTER**

**Entrée 5€**

**Plat 15€**

**Dessert 5€**

**ENTRÉE**

*-Velouté de butternut, crème fouettée et croustons à l'ail*

**PLAT**

*Rôti de bœuf en fines tranches sauce gribiche, pommes de terre rôties en persillade*

**FROMAGE DU JOUR**

**DESSERT**

*-Mousse chocolat noir à l'orange confite et crumble de cacao*

**ENTRÉE**

*-Œuf mayonnaise à l'ancienne, salade d'aromates*

**PLAT**

*-Volaille grillée, ratatouille servis avec son jus de volaille à l'ail*

**FROMAGE DU JOUR**

**DESSERT**

*-Pavlova coulis exotique et vanille*

**Mardi**

**ENTRÉE**

*-Salade de chèvre chaud au lard, vinaigrette thym et miel*

**PLAT**

*Sauté de porc sauce marchand de vin, pomme de terre carotte persillées*

**FROMAGE DU JOUR**

**DESSERT**

*-Profiterolles vanille sauce fruit rouge*

**Mercredi**

**PLAT**

*-boite chaude, charcuterie et salade*

**DESSERT**

*Tartelette myrtille*





**30€**

sur place



RESTAURANT

**MAISON NOËL**

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**Dimanche 10 juin**

**Lundi 11 juin**

**À EMPORTER**

**Entrée 5€**

**Plat 15€**

**Dessert 5€**

**ENTRÉE**

*-Salade de chèvre chaud au lard,  
vinaigrette thym et miel*

**PLAT**

*-Volaille grillée, pommes de terre,  
courgettes et tomates rôties servis  
avec son jus de volaille à l'ail*

**FROMAGE DU JOUR**

**DESSERT**

*-Tarte aux myrtilles crumble façon  
montagnard.*

**ENTRÉE**

*-Oeuf parfait, sauce marchand de  
vin champignons lard et croutons à  
l'ail*

**FROMAGE DU JOUR**

**DESSERT**

*-Tiramisu aux fruits rouges et  
amandes torréfiées*

**Mardi 12 juin**

**ENTRÉE**

*Moules marinières à la crème*

**PLAT**

*-Poisson selon arrivage, sauce  
rouille, écrasé de pomme de terre  
et carottes rôties aux olives*

**FROMAGE DU JOUR**

**DESSERT**

*-Salade de fruits au sirop de thym,  
sorbet fraises*

**Mercredi 13 juin**

**PLAT**

*Boîte chaude "Clarines du Jura"  
pommes de terre, charcuterie &  
salade*

**DESSERT**

*-Profiterole glacée vanille, sauce  
chocolat noir noisette*

# MENUS ÉPHÉMÈRES



**30€**  
sur place

**25€**  
à emporter

Le chef ferme sa carte d'été.

les nouveaux MENUS ÉPHÉMÈRES seront de retour à partir du 17 décembre 2022 et seront inspirés des produits de saison pour satisfaire nos clients les plus gourmands.



RESTAURANT

**MAISON NOËL**

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

Dear Clients,

At the end of your meal, we kindly ask you to sign the bill and pay for the beverages which are not included in your package.

we hope you enjoyed your meal and hope to see you soon.



RESTAURANT

MAISON NOËL

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

# MENUS ÉPHÉMÈRES DE LA SEMAINE

**30 € hors boissons**

*30 € drinks are not included*

## Vendredi 17 décembre

### ENTRÉE

Salade d'endives au gorgonzola,  
aux noix et poire braisée

### PLAT

Filet de boeuf rôti sauce béarnaise  
& légumes d'hiver

### FROMAGE

Fromage du jour

### DESSERT

Nougat glacé aux noisettes &  
marmelade d'oranges

## Samedi 18 décembre

### ENTRÉE

Salade de chèvre chaud au miel et  
thym

### PLAT

Dos de cabillaud sauce vierge  
spianata amande & risotto au  
parmesan

### FROMAGE

Fromage du jour

### DESSERT

Vacherin verveine citron

## Dimanche 19 décembre

### ENTRÉE

Planche de charcuterie à partager

### PLAT

Boîte chaude "Clarines du Jura"  
pommes de terres sautées à l'ail &  
salade

### DESSERT

Tiramisu aux pommes de Savoie  
& Génépi

## Lundi 20 décembre

### ENTRÉE

Velouté de butternut, cerfeuil,  
crème fraîche & croutons

### PLAT

Médailillon de filet de porc, écrasé  
de pommes de terre, sauce  
échalotte marchand de vin

### FROMAGE

Fromage du jour

### DESSERT

Crème brûlée aux noix

# MENUS ÉPHÉMÈRES DE LA SEMAINE

**30 € hors boissons**

*30 € drinks are not included*

## Mardi 21 décembre

### ENTRÉE

Brioche toastée au beurre persillé  
& champignons poêlés

### PLAT

Suprême de poulet laqué dans son  
jus, carottes rôties

### FROMAGE

Fromage du jour

### DESSERT

Chouquette à la crème sauce  
chocolat noisette

## Mercredi 22 décembre

### ENTRÉE

Arancini crème champignons  
parmesan

### PLAT

Pavé de truite grillé, duo de choux  
fleur & mélange de jeunes pousses  
vinaigré.

### FROMAGE

Fromage du jour

## Jeudi 23 décembre

### ENTRÉE

Planche de charcuterie à partager

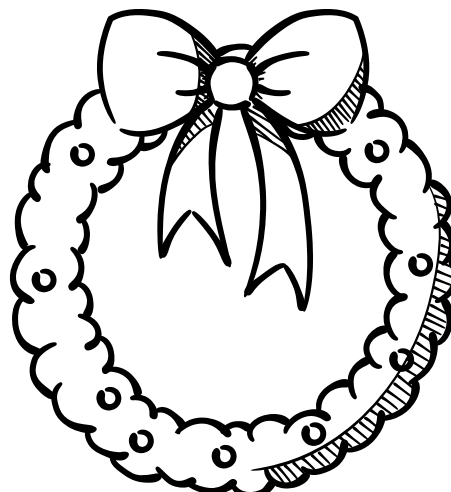
### PLAT

Fondue Savoyarde, pommes de  
terre vapeur & salade

### DESSERT

Tatin de pomme & crème glacée

## Vendredi 24 décembre





*\*sur réservation uniquement\**

**Vendredi 04 février**

**Samedi 05 février**

**ENTRÉE**

Poireaux braisés vinaigrette, salade  
d'aromates.

**PLAT**

Filet de poisson selon arrivage,  
crème de topinambours, brocolis  
sautés, sauce citron beurre blanc.

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Millefeuille pomme caramel,  
crème vanille

**PLAT**

Tartiflette salade

**DESSERT**

Vacherin façon Mont-Blanc

**Dimanche 06 février**

**Lundi 07 février**

**ENTRÉE**

Carpaccio de radis noir & salade  
de fenouil aux agrumes

**PLAT**

Risotto crémeux parmesan,  
chiffonnade de speck roquette  
sauce pesto aux pignons

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tiramisu café

**ENTRÉE**

Velouté de panais aux 4 épices &  
crème fouettée

**PLAT**

Faux filet grillé, sauce échalotes,  
frites & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Nougat glacé, marmelade  
d'oranges



RESTAURANT

MAISON NOËL

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)



*\*sur réservation uniquement\**

**Mardi 08 février**

**Mercredi 09 février**

**ENTRÉE**

Salade de chèvre chaud au miel &  
lard grillé

**PLAT**

Blanquette de volaille et riz 3  
couleurs aux petits légumes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Millefeuille pomme caramel,  
crème vanille

**PLAT**

Fondue Savoyarde, charcuterie  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Île flottante vanille

**Jeudi 10 février**

**Vendredi 11 février**

**ENTRÉE**

Oeuf mayonnaise fumée, salade  
d'aromates

**PLAT**

Filet mignon de porc sauce  
moutarde, écrasé de pommes de  
terre & poêlée de champignons

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Fromage blanc & salade d'oranges  
aux 4 épices

**PLAT**

Poisson selon arrivage sauce  
vierge, crème de potimarron et  
brocolis poêlés

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Profiterole vanille glacée, sauce  
chocolat noisette



Samedi 12 février

Dimanche 13 février

30€

sur place

25€

à emporter

**PLAT**

Boîte chaude "Clarines du Jura"  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Mousse à la crème de marron &  
myrtilles

**ENTRÉE**

Salade d'endives gorgonzola &  
noix

**PLAT**

Roastbeef, petit pois carottes sauce  
moutarde aux herbes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Crème brûlée aux noix de Grenoble

Lundi 14 février

Mardi 15 février

**ENTRÉE**

Salade façon César

**PLAT**

Gnocchis poêlés, fondue de  
poireaux parmesan, petits lardons  
et oeuf parfait

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Panna cotta aux fruits de saison &  
salade de cerfeuil

**MENU SPÉCIAL  
SAINT-VALENTIN**





MENUS ÉPHÉMÈRES



RESTAURANT

MAISON NOËL

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

Samedi 12 février

Dimanche 13 février

30€

sur place

25€

à emporter

**PLAT**

Boîte chaude "Clarines du Jura"  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Mousse à la crème de marron &  
myrtilles

**ENTRÉE**

Salade d'endives gorgonzola &  
noix

**PLAT**

Roastbeef, petit pois carottes sauce  
moutarde aux herbes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Crème brûlée aux noix de Grenoble

Lundi 14 février

Mardi 15 février

**ENTRÉE**

Salade façon César

**PLAT**

Gnocchis poêlés, fondue de  
poireaux parmesan, petits lardons  
et oeuf parfait

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Panna cotta aux fruits de saison &  
salade de cerfeuil

**MENU SPÉCIAL  
SAINT-VALENTIN**





RESTAURANT

MAISON NOËL

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)



*\*sur réservation uniquement\**

**Mercredi 16 février**

**PLAT**

Tartiflette salade

**DESSERT**

Vacherin façon Mont-Blanc

**Jeudi 17 février**

**ENTRÉE**

Salade coleslaw

**PLAT**

Burger raclette, frites & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Cheesecake aux myrtilles

**Vendredi 18 février**

**ENTRÉE**

Salade de chèvre chaud au miel &  
lard grillé

**PLAT**

Risotto crémeux parmesan,  
chiffonnade de speck roquette  
sauce pesto aux pignons

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tiramisu chocolat

**Samedi 19 février**

**PLAT**

Fondue Savoyarde, charcuterie  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Île flottante vanille



RESTAURANT

MAISON NOËL

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**À EMPORTER**

**Entrée 5€**

**Plat 15€**

**Dessert 5€**

*\*sur réservation uniquement\**

**Mercredi 16 février**

**Jeudi 17 février**

**PLAT**

Tartiflette salade

**DESSERT**

Vacherin façon Mont-Blanc

**ENTRÉE**

Salade coleslaw

**PLAT**

Burger raclette, frites & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Cheesecake aux myrtilles

**Vendredi 18 février**

**Samedi 19 février**

**ENTRÉE**

Salade de chèvre chaud au miel &  
lard grillé

**PLAT**

Risotto crémeux parmesan,  
chiffonnade de speck roquette  
sauce pesto aux pignons

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tiramisu chocolat

**PLAT**

Fondue Savoyarde, charcuterie  
pommes de terre & salade

MENUS ÉPHÉMÈRES



RESTAURANT

MAISON NOËL

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**30€**

sur place

**25€**

à emporter

*\*sur réservation uniquement\**

**Mercredi 16 février**

**Jeudi 17 février**

**PLAT**

Tartiflette salade

**DESSERT**

Vacherin façon Mont-Blanc

**ENTRÉE**

Salade coleslaw

**PLAT**

Burger raclette, frites & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Cheesecake aux myrtilles

**Vendredi 18 février**

**Samedi 19 février**

**ENTRÉE**

Salade de chèvre chaud au miel &  
lard grillé

**PLAT**

Risotto crémeux parmesan,  
chiffonnade de speck roquette  
sauce pesto aux pignons

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tiramisu chocolat

**PLAT**

Fondue Savoyarde, charcuterie  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Île flottante vanille



*\*sur réservation uniquement\**

**Dimanche 20 février**

**Lundi 21 février**

**ENTRÉE**

Velouté de panais aux 4 épices &  
crème fouettée

**PLAT**

Faux filet grillé sauce  
champignons frites & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Profiterole vanille glacée, sauce  
chocolat noisette

**ENTRÉE**

Salade croustillant au fromage de  
Savoie

**PLAT**

Filet de bar sauce vierge aux  
herbes crème de potimarron &  
brocolis rôtis

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Nougat glacé, marmelade d'oranges

**Mardi 22 février**

**Mercredi 23 février**

**ENTRÉE**

Carpaccio de radis noir & salade  
de fenouil aux agrumes

**PLAT**

Filet mignon de porc sauce  
échalote, écrasé de pommes de  
terre & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tarte fine aux pommes, chantilly  
vanille intense

**PLAT**

Tartiflette salade

**DESSERT**

Vacherin verveine citron, crème  
vanille



RESTAURANT

MAISON NOËL

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**À EMPORTER**

**Entrée 5€**

**Plat 15€**

**Dessert 5€**

*\*sur réservation uniquement\**

**Dimanche 20 février**

**ENTRÉE**

Velouté de panais aux 4 épices &  
crème fouettée

**PLAT**

Faux filet grillé sauce  
champignons frites & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Profiterole vanille glacée, sauce  
chocolat noisette

**Lundi 21 février**

**ENTRÉE**

Salade croustillant au fromage de  
Savoie

**PLAT**

Filet de bar sauce vierge aux  
herbes crème de potimarron &  
brocolis rôtis

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Nougat glacé, marmelade d'oranges

**Mardi 22 février**

**ENTRÉE**

Carpaccio de radis noir & salade  
de fenouil aux agrumes

**PLAT**

Filet mignon de porc sauce  
échalote, écrasé de pommes de  
terre & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tarte fine aux pommes, chantilly  
vanille intense

**Mercredi 23 février**

**PLAT**

Tartiflette salade

**DESSERT**

Vacherin verveine citron, crème  
vanille



*\*sur réservation uniquement\**

**Jeudi 24 février**

**ENTRÉE**

Salade façon césar

**PLAT**

Gnocchis poêlés, fondue de poireaux parmesan, petits lardons & oeuf parfait

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Panna cotta vanille aux fruits exotiques

**Vendredi 25 février**

**ENTRÉE**

Oeuf mayonnaise salade d'aromates

**PLAT**

Pavé de saumon sauce citron beurre blanc & purée de carottes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Crème brûlée aux noix de Grenoble

**Samedi 26 février**

**PLAT**

Boîte chaude "Clarines du Jura" pommes de terre & salade

**DESSERT**

Mousse au chocolat liégeois

**Dimanche 27 février**

**ENTRÉE**

Crème de potimarron, fêta et salade roquette

**PLAT**

Suprême de poulet et son jus aux herbes, pommes de terre & champignons

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tarte myrtilles aux confites



*\*sur réservation uniquement\**

**Jeudi 24 février**

**ENTRÉE**

Salade façon césar

**PLAT**

Gnocchis poêlés, fondue de  
poireaux parmesan, petits lardons  
& oeuf parfait

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Panna cotta vanille aux fruits  
exotiques

**Vendredi 25 février**

**ENTRÉE**

Oeuf mayonnaise salade d'aromates

**PLAT**

Pavé de saumon sauce citron  
beurre blanc & purée de carottes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Crème brûlée aux noix de Grenoble

**Samedi 26 février**

**PLAT**

Boîte chaude "Clarines du Jura"  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Mousse au chocolat liégeois

**Dimanche 27 février**

**ENTRÉE**

Crème de potimarron, fêta et  
salade roquette

**PLAT**

Suprême de poulet et son jus aux  
herbes, pommes de terre &  
champignons

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tarte myrtilles aux confites





RESTAURANT

MAISON NOËL

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**À EMPORTER**

**Entrée 5€**

**Plat 15€**

**Dessert 5€**

*\*sur réservation uniquement\**

**Vendredi 04 mars**

**Samedi 05 mars**

**ENTRÉE**

Salade d'endives au gorgonzola

**PLAT**

pavé de saumon, sauce Spianata  
amande et risotto au safran

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tarte citron meringuée

**PLAT**

Fondue Savoyarde, charcuterie  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Salade d'oranges au thym, crumble  
amande, glace citron

**Dimanche 06 mars**

**Lundi 07 mars**

**ENTRÉE**

Velouté de potimarron crème  
fouettée

**PLAT**

Suprême de poulet sauce  
champignons, écrasé de pommes de  
terre au persil & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Île flottante vanille

**ENTRÉE**

Salade de grisons et copeaux de  
Beaufort

**PLAT**

Gnocchis poêlés, fondue de  
poireaux parmesan, petits lardons  
& oeuf parfait

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Crème brûlée aux noix



*\*sur réservation uniquement\**

**Mardi 08 mars**

**ENTRÉE**

Salade coleslaw

**PLAT**

Burger reblochon bacon,  
frites & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Cheesecake caramel beurre salé

**Mercredi 09 mars**

**PLAT**

Tartiflette salade

**DESSERT**

Crumble myrtilles noisette, glace  
noisette

**Jeudi 10 mars**

**ENTRÉE**

Arancini au safran

**PLAT**

Roastbeef, petit pois carottes sauce  
moutarde aux herbes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Profiterole vanille glacée, sauce  
chocolat noisette

**Vendredi 11 mars**

**ENTRÉE**

Salade de Reblochon panée

**PLAT**

Filet de bar sauce citron beurre  
blanc, crème de potimarron &  
brocolis rôtis

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Nougat glacé compotée de fruits  
rouges



*\*sur réservation uniquement\**

**Samedi 12 mars**

**PLAT**

Boîte chaude "Clarines du Jura"  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Vacherin façon Mont-Blanc

**Dimanche 13 mars**

**ENTRÉE**

Velouté de champignons & crème  
fouettée

**PLAT**

Poulet rôti cuit dans son jus, riz  
pilaf à l'aneth & crème de carottes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Mousse chocolat façon liégeois

**Lundi 14 mars**

**ENTRÉE**

Salade de chèvre chaud au miel &  
lard grillé

**PLAT**

Faux filet grillé, sauce échalotes,  
frites & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tarte aux myrtilles

**Mardi 15 mars**

**ENTRÉE**

Carpaccio de radis noir & salade  
de fenouil aux agrumes

**PLAT**

Gnocchis poêlés, fondue de  
poireaux parmesan, petits lardons  
et oeuf parfait

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tiramisu au café



*\*sur réservation uniquement\**

**Samedi 12 mars**

**PLAT**

Boîte chaude "Clarines du Jura"  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Vacherin façon Mont-Blanc

**Dimanche 13 mars**

**ENTRÉE**

Velouté de champignons & crème  
fouettée

**PLAT**

Poulet rôti cuit dans son jus, riz  
pilaf à l'aneth & crème de carottes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Mousse chocolat façon liégeois

**Lundi 14 mars**

**ENTRÉE**

Salade de chèvre chaud au miel &  
lard grillé

**PLAT**

Faux filet grillé, sauce échalotes,  
frites & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tarte aux myrtilles

**Mardi 15 mars**

**ENTRÉE**

Carpaccio de radis noir & salade  
de fenouil aux agrumes

**PLAT**

Gnocchis poêlés, fondue de  
poireaux parmesan, petits lardons  
et oeuf parfait

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tiramisu au café



*\*sur réservation uniquement\**

**Mercredi 16 mars**

**PLAT**

Fondue Savoyarde, pommes de terre vapeur & salade

**DESSERT**

Crêpe au caramel beurre salé, glace nougat

**Jeudi 17 mars**

**ENTRÉE**

Salade d'endives gorgonzola & noix

**PLAT**

Filet mignon de porc sauce spianata amande, polenta crémeuse au parmesan

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Île flottante vanille

**Vendredi 18 mars**

**ENTRÉE**

Oeuf mimosa, salade d'aromates

**PLAT**

Dos de cabillaud & minestrone de légumes aux épices

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Profiterole vanille glacée, sauce chocolat noisette

**Samedi 19 mars**

**PLAT**

Tartiflette salade

**DESSERT**

Vacherin citron verveine



*\*sur réservation uniquement\**

**Dimanche 20 mars**

**ENTRÉE**

Salade de chèvre chaud au miel &  
lardons

**PLAT**

Roastbeef, petit pois carottes sauce  
moutarde aux herbes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Nougat glacé, compotée de fruits  
rouges

**Lundi 21 mars**

**ENTRÉE**

Velouté de potimarron crème  
fouettée

**PLAT**

Faux filet grillé, sauce gorgonzola,  
frites & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tarte aux pommes, glace vanille

**Mardi 22 mars**

**ENTRÉE**

Salade coleslaw aux aromates

**PLAT**

Fish & chips sauce béarnaise

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Cheesecake caramel beurre salé

**Mercredi 23 mars**

**PLAT**

Boîte chaude "Clarines du Jura"  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Profiterole vanille glacée, sauce  
chocolat noisette



RESTAURANT

MAISON NOËL

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)



*\*sur réservation uniquement\**

**Jeudi 24 mars**

**ENTRÉE**

Salade de Reblochon pané

**PLAT**

Risotto crémeux au Beaufort,  
chiffonnade de spianata & copeaux  
de légumes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tiramisu aux pommes

**Vendredi 25 mars**

**ENTRÉE**

Carpaccio de radis noir & salade  
de fenouil aux agrumes

**PLAT**

Filet de bar sauce vierge aux  
tomates confites, crème de carottes  
& brocolis

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Île flottante vanille

**Samedi 26 mars**

**PLAT**

Fondue Savoyarde, pommes de  
terre vapeur & salade

**DESSERT**

Vacherin façon Mont-Blanc

**Dimanche 27 mars**

**ENTRÉE**

Soupe à l'oignon thym & miel

**PLAT**

Filet mignon de porc sauce  
marchand de vin, écrasé de  
pommes de terre & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Salade d'agrumes, sirop de thym  
chantilly



*\*sur réservation uniquement\**

**Lundi 28 mars**

**ENTRÉE**

Salade de chèvre chaud lard & miel

**PLAT**

Roastbeef, petit pois carottes sauce  
moutarde aux herbes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Nougat glacé compotée de fruits  
rouges

**Mardi 29 mars**

**ENTRÉE**

Oeuf mayonnaise salade d'aromates

**PLAT**

Poulet rôti cuit dans son jus, riz  
pilaf à l'aneth & crème de carottes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Crème brûlée aux noix de Grenoble

**Mercredi 30 mars**

**PLAT**

Boîte chaude "Clarines du Jura"  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Profiterole vanille glacée, sauce  
chocolat noisette

**Jeudi 31 mars**

**ENTRÉE**

Velouté de champignons & crème  
fouettée

**PLAT**

Faux filet grillé, sauce gorgonzola,  
frites & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Île flottante vanille





*\*sur réservation uniquement\**

**Vendredi 01 avril**

**ENTRÉE**

Salade coleslaw aux aromates

**PLAT**

Fish & chips sauce béarnaise

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Cheesecake caramel beurre salé

**Samedi 02 avril**

**PLAT**

Tartiflette salade

**DESSERT**

Vacherin façon Mont-Blanc

**Dimanche 03 avril**

**ENTRÉE**

Velouté de champignons, crème fouettée & petits croutons

**PLAT**

Filet mignon de porc sauce moutarde, écrasé de pommes de terre & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Profiterole vanille glacée, sauce chocolat noisette

**Lundi 04 avril**

**ENTRÉE**

Salade de chèvre chaud au miel

**PLAT**

Roastbeef, petit pois carottes sauce moutarde aux herbes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Île flottante vanille



RESTAURANT

MAISON NOËL

LES CONTAMINES-MONTJOIE

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)



*\*sur réservation uniquement\**

**Mardi 05 avril**

**ENTRÉE**

Oeuf mayonnaise fumée, salade  
d'aromates

**PLAT**

Suprême de poulet et son jus,  
frites & salade

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Nougat glacé compotée de fruits  
rouges

**Mercredi 06 avril**

**PLAT**

Boîte chaude "Clarines du Jura"  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Panna cotta crème de marron  
myrtilles

**Jeudi 07 avril**

**ENTRÉE**

Salade d'endives gorgonzola &  
noix

**PLAT**

Risotto parmesan, carottes glacées  
et pavé de cabillaud

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tarte pomme glace vanille

**Vendredi 08 avril**

**ENTRÉE**

Houmous de betterave feta &  
salade d'aromates

**PLAT**

Minestrone de légumes au curry &  
boulettes de boeuf aux herbes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Salade d'agrumes, sirop de thym  
chantilly



Samedi 28 mai

Dimanche 29 mai

**PLAT**

Boîte chaude "Clarines du Jura"  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Profiterole vanille glacée, sauce  
chocolat noisette

**ENTRÉE**

Salade d'endives gorgonzola &  
noix

**PLAT**

Gnocchis poêlés, fondue de  
poireaux parmesan, petits lardons  
et oeuf parfait

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tarte au citron meringuée

Lundi 30 mai

Mardi 31 mai

**ENTRÉE**

Velouté de champignons crème  
fouettée

**PLAT**

Filet d'omble chevalier sauce  
citron beurre blanc, risotto de  
cerfeuil & carottes glacées

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tiramisu myrtilles

**ENTRÉE**

Salade de chèvre chaud miel & thym

**PLAT**

Filet mignon de porc sauce  
marchand de vin, écrasé de  
pommes de terre & tomates rôties

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Nougat glacé compotée de fruits  
rouges

**30€**

sur place

**25€**

à emporter



*\*sur réservation uniquement\**

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**Dimanche 29 mai**

**Lundi 30 mai**

**PLAT**

Boîte chaude "Clarines du Jura"  
pommes de terre & salade

**DESSERT**

Profiterole vanille glacée, sauce  
chocolat noisette

**ENTRÉE**

Salade d'endives gorgonzola &  
noix

**PLAT**

Gnocchis poêlés, fondue de  
poireaux parmesan, petits lardons  
et oeuf parfait

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tarte au citron meringuée

**Mardi 31 mai**

**Mercredi 1er juin**

**ENTRÉE**

Velouté de champignons crème  
fouettée

**PLAT**

Filet d'omble chevalier sauce  
citron beurre blanc, risotto de  
cerfeuil & carottes glacées

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Tiramisu myrtilles

**ENTRÉE**

Salade de chèvre chaud miel & thym

**PLAT**

Filet mignon de porc sauce  
marchand de vin, écrasé de  
pommes de terre & tomates rôties

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Nougat glacé compotée de fruits  
rouges



*\*sur réservation uniquement\**

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**Samedi 28 mai**

**Dimanche 29 mai**

**ENTRÉE**

Salade de jeunes pousses  
mozzarella et fruit rouge

**PLAT**

Minestrone de légumes  
printaniers aux épices douces dos  
de cabillaud

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Fromage blanc vanille, fruit de  
saisons

**ENTRÉE**

Salade de légumes grillées et  
agrumes

**PLAT**

Mélange de légumineuses et  
boulgour façon risotto avec  
copeaux de légumes

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Salade d'orange et sirop au thym  
frais

**Lundi 30 mai**

**Mardi 31 mai**

**ENTRÉE**

Salade de carottes glacées, cumin  
cerfeuil

**PLAT**

Couscous de légumes poids  
chiche et boulette kefta

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Mousse chocolat noir

**ENTRÉE**

Salade de tomates à l'ancienne  
buratina crémeuse

**PLAT**

Lentilles petits oignons grillés,  
curry et salade d'aromate et roulé  
de veau

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Crème brûlé aux noix



RESTAURANT

MAISON NOËL

LES CONTAMINES-MONTJOIE

*\*sur réservation uniquement\**

TÉL: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

**Mercredi 1 juin**

**Jeudi 2 juin**

**ENTRÉE**

Gaspacho de concombre, céleri  
branche, pomme Granny au  
balsamique blanc

**PLAT**

Oeuf parfait, gnocchis de pesto a la  
menthe fraiche

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Pomme confite et biscuit crumble

**ENTRÉE**

Gaspacho de tomates, noisette et  
cerfeuil, crème fouettée citrons

**PLAT**

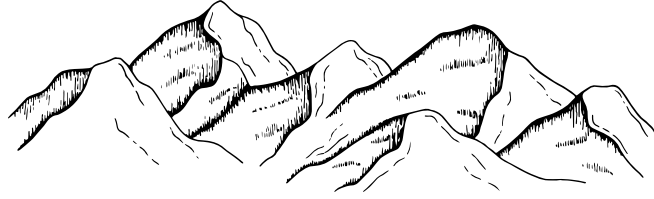
Ecrasé de pomme de terre et  
carotte roties, sauce vierge aux  
herbe et saumon griller

**FROMAGE**

Fromage du jour

**DESSERT**

Crème aux lait amande, fruit  
exotique



## MENU BURGER

plat & dessert

25€

Burger maison sauce fondante au Reblochon, poitrine de porc grillée, oignons frits, cornichons aigres-doux servis avec frites maison et une sauce maison.



Cheesecake spéculos, sauce caramel beurre salé

## MENU DU MONT-BLANC

plat & dessert

28€

Fondue fromage fermier aux champignons des bois, charcuterie, salade & pommes de terres sautées en persillade



Vacherin façon Mont-Blanc



RESTAURANT

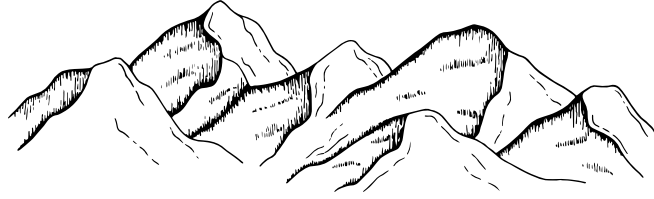
MAISON NOËL

LES CONTAMINES-MONTJOIE

Tél: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

Site internet: <https://maisonnoel.com>



## MENU BURGER

plat & dessert

25€

Burger maison sauce fondante au Reblochon, poitrine de porc grillée, oignons frits, cornichons aigres-doux servis avec frites maison et une sauce maison.



Cheesecake spéculos, sauce caramel beurre salé

Fondue fromage fermier aux champignons des bois, charcuterie, salade & pommes de terres sautées en persillade



Vacherin façon Mont-Blanc



RESTAURANT

MAISON NOËL

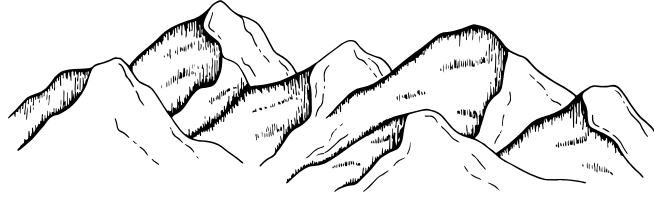
LES CONTAMINES-MONTJOIE

Tél: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

Site internet: <https://maisonnoel.com>





# MENU MAISON NOËL

1 plat  
1 dessert

## ENTRÉES A PARTAGER 30€

Garlic bread a la crème de truffe

6€



Saucisson du moment

servi avec du pain maison au levain  
& du beurre de La Roche-Sur-Foron

15€



Assortiment de fromages de ferme  
locale  
accompagné d'une confiture maison  
du moment

10€

## DESSERTS

Crumble aux pommes granny  
caramel beurre salé  
et crème d'Isigny glacée



Vacherin myrtilles sauvages confites,  
crème AOP d'Isigny glacé et meringue  
suisse

Fromage frais de la chèvrerie "AU  
COEUR DE MONT-JOIE",  
assaisonnée au Sichuan, servie avec une  
compoté de myrtille sauvage



Profiteroles vanille intense sauce  
chocolat noisettes

## PLATS

Faux filet de boeuf (300G) charolais  
français embeurré,

Jus de boeuf aux champignons des  
bois

Frites & salade



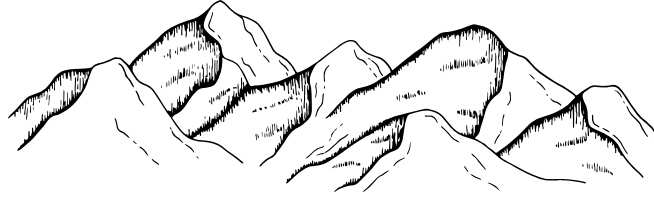
Pavé de truite grillé, sauce moutarde  
estragon et œuf de truite accompagnées  
de panais et carotte rôtis



Risotto crème de truffe parmesan ,  
chiffonnade de Rostello aux herbes



Filet de poulet fermier aux grains,  
poires rôtis et sauce bleu de  
Bonneval,  
accompagnées de salade endives  
pommes granny et noix



## MENU DU MONT-BLANC

**Plat & Dessert**

**30€**

Fondue de fromage aux beaufort d'été et meule de Savoie cuite aux Chignin ,  
panaché de charcuterie, salade & pommes de terre , pain au levain maison .



Vacherins myrtille sauvage confite,  
crème AOP d'Isigny glacé et meringue légère

## LES PETITS DÉLICES D'ARIA

**Menu enfant**

**12€ (-12ans)**

### *Plats & Accompagnements*

Poisson grillé carotte et panais rôtis ou  
Cheeseburger frite



### *Dessert*

Boule de glace, et bonbon ou Trio de donuts



RESTAURANT

**MAISON NOËL**

LES CONTAMINES-MONTJOIE

**Tél: +33(0)7 62 88 10 07**

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

Site internet: <https://maisonnoel.com>

# RESTAURANT MAISON NOËL

Ouvert uniquement le soir 7jrs/7



Débutez votre soirée autour d'un apéritif coup de coeur



*\*Prix nets en euros taxes & service compris*

## BIÈRES LOCALES

*"Imaginée et Brassée par deux enfants du pays cette bière bio est élaborée avec bienveillance dans une véritable ferme familiale."*

Bières Bacchante

6.50€

## VINS

Chignin  
AOP de Savoie Yves Girard  
Madoux

7.50€ 12cl



Domaine St Romain/  
Gamay AOP de Savoie  
en rouge ou rosé

7.50€ 12cl

## SOFTS

Jus de fruit Thomas le  
prince " haute Savoie"

5,00€



Limonade des Alpes  
4,00€



RESTAURANT

# MAISON NOËL

LES CONTAMINES-MONTJOIE

288 Chemin des Loyers,  
74170 Les Contamines-Montjoie

Tél: +33(0)7 62 88 10 07

Email: [contact@maisonnoel.com](mailto:contact@maisonnoel.com)

Site internet: <https://maisonnoel.com>