



Les Stands



Samedi 4 juillet

De 18h à 23h

Aux Délices de Megève
 Bar Tabac le Saint Paul
 Maison Bello
 Le Bar des Cochers
 Les Loges Blanches
 L'Auberge Bonjournal
 Coopérative Fruitière
 du Val d'Arly
 Cave Nicolas
 La Yourte/Le Staduel
 La Ferme du Maz
 À la Montagne
 Les Chefs s'encanaillent
 Le Hibou d'Arbois
 Pâtisserie Écir

Dimanche 5 juillet

De 11h à 15h

Aux Délices de Megève
 Bar Tabac le Saint Paul
 Maison Bello
 Le Bar des Cochers
 Les Loges Blanches
 Four seasons
 Les Fermes de Marie
 Coopérative Fruitière
 du Val d'Arly
 Cave Nicolas
 La Yourte/Le Staduel
 La Ferme du Maz
 À la Montagne
 Nous/Vous/Anata
 Les Chefs s'encanaillent
 Le Hibou d'Arbois
 Pâtisserie Écir
 Hôtel L'Arboisie - Jean



Cuisine mon Village



Les Animations

Samedi 4 juillet De 18h à 23h

Animation musicale avec « Buffet sonore »

Dimanche 5 juillet De 11h à 15h

Ateliers enfants: Décoration de biscuits et de tabliers
Inscription sur place • 3€ • à partir de 3 ans

PLACE DU VILLAGE

Samedi 4 Juillet
De 18h à 23h

Dimanche 5 Juillet
De 11h à 15h

stands gourmets • animation musicale • grandes tablées • ateliers enfants

Tout public • Informations Megève Tourisme +33 (0)4 50 21 27 28 • megeve-tourisme.fr

Les Menus

chez les restaurateurs

PENSEZ À RÉSERVER

La Table des Cochers Les Loges Blanches

☎ 04 50 47 37 30

35€

	Sam.	Dim.
midi	✓	✓
soir	✓	✓

Melon, jambon cru de Savoie et stracciatella

ou

Salade de quinoa aux crevettes persillées et crème d'avocat

Tataki de bœuf, sauce « tigre qui pleure », graines de coriandre et riz parfumé

ou

Pavé de saumon, sauce à l'oseille et légumes du soleil

Île flottante au caramel

ou

Panna cotta aux fruits rouges

Pâtisserie Écir

☎ 06 85 79 12 66

35€

	Sam.	Dim.
midi		✓
soir		

Brunch Ecir x Cuisine mon Village

Le Torrent

☎ 04 50 58 92 21

35€

	Sam.	Dim.
midi	✓	✓
soir	✓	✓

Œuf parfait, crème ail des ours et lard grillé

Mignon de cochon, polenta croustillante au Beaufort, jus aux airelles

Parfait glacé au génépi

Le Bistrot de Megève

☎ 04 50 21 32 74

35€

	Sam.	Dim.
midi		✓
soir		✓

Terrine du Bistrot au foie gras

Suprême de volaille sauce aux cèpes et ses perles de Savoie

Pavlova aux fruits rouges



Refuge du Calvaire

☎ 04 50 47 54 39

35€

	Sam.	Dim.
midi	✓	✓
soir		

Tartare de petits légumes au sérac, huile de mélisse

Veau rosé, cerises confites, jus d'herbes de montagne, polenta grillée

Mousse glacée au fromage blanc, framboise-melon

Jean - Hôtel L'Arboisie

☎ 04 50 55 35 90

35€

	Sam.	Dim.
midi		
soir	✓	

Velouté de petits pois, crème fouettée aux agrumes et huile perlée à la menthe

Paillard de poulet jaune, marinade au pomelo et citron confit, olives vertes, artichauts violets et fèves à la méditerranéenne

Déclinaison d'agrumes autour de la pavlova



Le Trappeur

Hôtel Saint-Georges

☎ 04 50 21 15 73

35€

	Sam.	Dim.
midi		
soir	✓	✓

Croustillants de Reblochon, Jambon Cru de Savoie

ou

Terrine maison et ses condiments

Filet de truite saumonée, Crumble noisettes et beurre d'agrumes

ou

Emincé de magret de canard, Sauce aigre douce à la framboise

Chaud-froid de myrtilles

ou

Tarte amandine aux poires

Le Hibou d'Arbois

☎ 04 50 93 03 43

35€

	Sam.	Dim.
midi	✓	✓
soir		

Tartare de thon aux aromates

Schiacciata, straciatella, jambon de pays, pesto, tomates confites

Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat Valrhona

