

CARTE TRAITEUR
Pour que votre table devienne une table d'exception

CATERING SERVICES
Le 1920 at home

Le
1920
MEGÈVE



FOUR SEASONS
HOTEL
MEGÈVE

Julien Gatillon

chef du restaurant Le 1920, 2 étoiles au guide Michelin vous présente sa carte traiteur
Chef of two Michelin-star restaurant Le 1920, presents his catering services

Le
1920
à emporter
take away menu

ENTRÉES FROIDES / ENTRÉES

Ballotine de foie gras de canard / <i>Duck foie gras</i> _____	250 g	19 €	_____	500 g	35 €
Ballotine de foie gras de canard truffée / <i>Truffled duck foie gras</i> _____	125 g	35 €	_____	250 g	65 €
Ballotine de gibier de la Ferme des Trente Arpents / <i>'Ferme des 30 Arpents' game terrine</i> _____	_____	_____	_____	250 g	25 €
Cœur de saumon fumé maison / <i>Home-smoked salmon</i> _____	_____	_____	_____	250 g	29 €
Plateau de fruits de mer sur demande / <i>Seafood assortment</i> _____	_____	Prix sur demande / Price upon request			
Caviar Kristal / <i>Kristal caviar</i> _____	_____	Prix sur demande / Price upon request			
Truffe noire ou blanche / <i>White or black truffle</i> _____	_____	Prix sur demande / Price upon request			

PLATS CHAUDS / MAIN DISHES

Fricassée de volaille de Bresse, légumes de saison et purée de pommes de terre / <i>Bresse chicken fricassée, seasonal vegetables and mashed potatoes</i> _____	50 €
Fricassée de volaille de Bresse, légumes de saison et purée de pommes de terre (avec truffe noire) <i>Bresse chicken fricassée, seasonal vegetables and mashed potatoes with black truffle</i> _____	75 €
Fricassée de homard à l'armoricaine, pommes de terre grenaille rôties / <i>Fricassée of lobster 'à l'armoricaine', roasted potatoes</i> _____	65 €

FROMAGES ET DESSERTS / CHEESES AND DESSERTS

Brie de Meaux Edmond de Rothschild (¼) / <i>Edmond de Rothschild Brie de Meaux (¼)</i> _____	29 €
Brie de Meaux Edmond de Rothschild truffé (¼) / <i>Truffled Edmond de Rothschild Brie de Meaux (¼)</i> _____	70 €
Paris-Brest d'antan « tradition Rothschild » / <i>Rothschild 'Paris-Brest'</i> _____	16 €
Bûche collection 2017 / <i>2017 Prestige 'Bûche de Noël'</i> _____	19 €

Panier de Fêtes

New Year's hamper



Ballotine de foie gras de canard – 125 g
Duck foie gras

Cœur de saumon fumé – 250 g
Home-smoked salmon

Boîte de chocolats – 125 g
Chocolate box

Une bouteille de champagne
Barons de Rothschild Extra Brut
Barons de Rothschild extra brut champagne



95 €

Panier Gourmand

Gourmet hamper



Ballotine de gibier de la Ferme
des Trente Arpents – 250 g
Ferme des Trente Arpents game terrine

Pots de confiture / *Artisanal jam*

Une bouteille de Château Clarke
Baron Edmond de Rothschild
*One bottle of Château Clarke
Baron Edmond de Rothschild*



55 €

Le 1920 à domicile at home

Toute la saison, hors période du 22/12/2017 au 07/01/2018

*Available throughout the season except
from 22 December 2017 to 7 January 2018*



PROPOSITIONS DE MENUS

MENU SUGGESTIONS

Entrée - Plat - Dessert : À partir de **100 €** par personne
Entrée - main course - dessert: From €100 per person



COCKTAIL APÉRITIF, COCKTAIL DÎNATOIRE
APÉRITIF COCKTAIL OR APÉRITIF WITH FINGER FOOD

Devis sur demande / *Please ask us for a quote*



Personnel : cuisinier, maître d'hôtel
50 € / heure / personnel

Personnel: chef and maître d'
€50 per hour per staff member

Propositions personnalisées sur commande 24h à l'avance
*A personalised menu can be prepared by our team
when ordered 24 hours in advance*



Commandez au / *To order, please call/email:*
Tel. +33 (0)4 50 211 211 – restaurant.1920@fourseasons.com

MENUS DE FÊTES *à domicile*

Celebrate at home

Du 22/12/2017 au 07/01/2018 – Pour 6 personnes minimum
From 22 December 2017 to 7 January 2018 – Minimum six guests

« Opéra » de foie gras de canard à la truffe noire, échalotes confites et mesclun à la vinaigrette truffée
Duck foie gras with black truffle, preserved shallots and mesclun lettuce drizzled with truffle vinaigrette
ou / or

Œuf fermier cuit mollet, tétragone et sauce à la truffe blanche d'Alba
Farm egg yolk, New Zealand spinach with Alba white truffle



Grosse langoustine de casier croustillante au caviar Kristal, fondue de poireaux et beurre blanc au Noilly Prat
Giant crusty langoustine, Kristal caviar, leek and 'Noilly Prat' butter
ou / or

Aiguillettes de bar de ligne, risotto de fregola à la truffe blanche d'Alba
Sea bass, fregula risotto with Alba white truffle



Volaille de Bresse à la truffe noire, pommes de terre fondantes et échalotes confites
Bresse chicken with black truffle, potatoes and preserved shallots
ou / or

Filet de boeuf Black Angus grillé, mousseline de pommes de terre ratte à la truffe noire
Grilled Black Angus beef filet, Le Touquet potato mousseline with black truffle



Bûche de Noël collection 2017 / 2017 Prestige 'Bûche de Noël'
ou / or

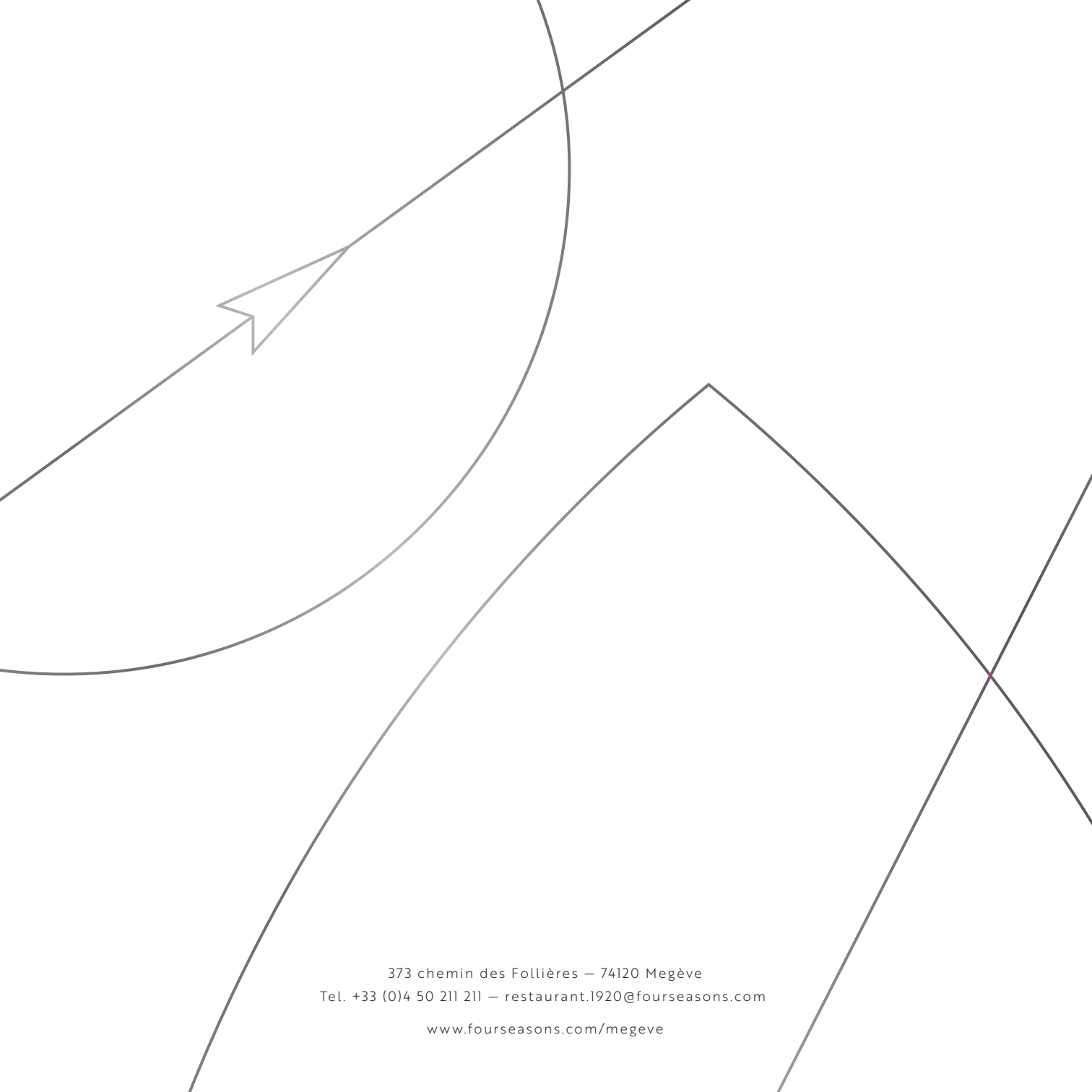
Paris-Brest d'antan « tradition Rothschild » / Rothschild 'Paris-Brest'



Mignardises / Petits-fours

Menu à 360 € par personne* / Set menu €360 per person*

**Prix comprenant maître d'hôtel et cuisinier / Price includes chef and maître d'*



373 chemin des Follières – 74120 Megève
Tel. +33 (0)4 50 211 211 – restaurant.1920@fourseasons.com
www.fourseasons.com/megeve