

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

## 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> _____	<b>50 €</b>
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> _____	<b>75 €</b>
Fricassée de homard à l'armoricaine, pommes de terre grenaille rôties / <i>Fricassée of lobster 'à l'armoricaine', roasted potatoes</i> _____	<b>65 €</b>

## FROMAGES ET DESSERTS / CHEESES AND DESSERTS

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

---

## 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](mailto: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

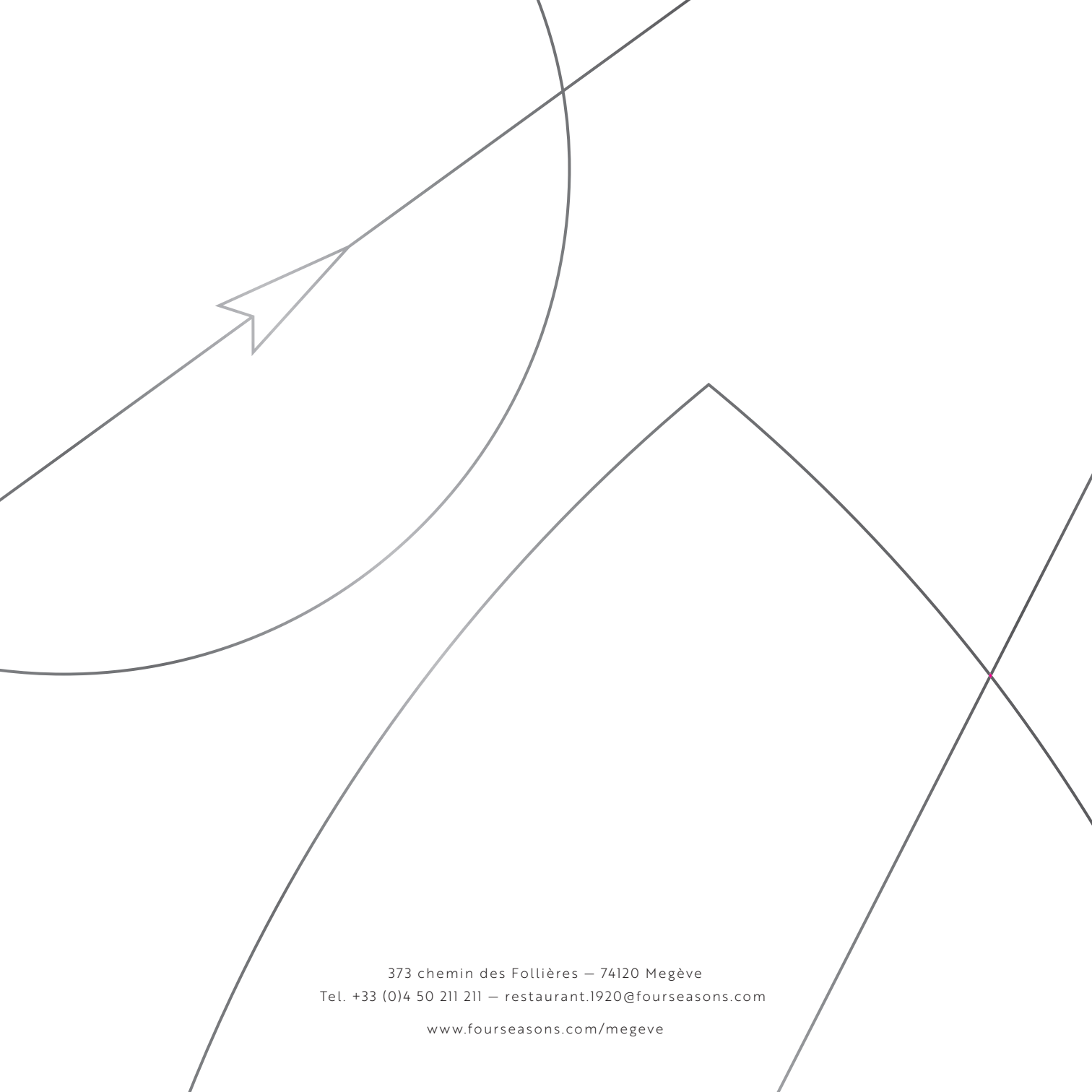
Paris-Brest d'antan « tradition Rothschild » / Rothschild 'Paris-Brest'



*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](mailto:restaurant.1920@fourseasons.com)  
[www.fourseasons.com/megeve](http://www.fourseasons.com/megeve)