



LES PANIERS DU 1920

TOUTE LA SAISON D'HIVER 2016/2017

PANIER DE FÊTES 95 €

- Une ballotine de foie gras de canard 125 gr
- Un coeur de saumon fumé 250 gr
- Une boîte de chocolats 125 gr
- Une bouteille de champagne Barons de Rothschild Brut

PANIER GOURMAND 55 €

- Ballotine de gibier de la Compagnie Fermière 250 gr
- 3 pots de confiture
- Une bouteille de Château Clarke Baron Edmond de Rothschild

DOMAINE DU MONT D'ARBOIS

2 HÔTELS · 5 RESTAURANTS · 1 GOLF 18 TROUS

| | |
|--------------------------------------|----------------------|
| Chalet du Mont d'Arbois 5* | +33 (0)4 50 21 25 03 |
| Spa du Mont d'Arbois | +33 (0)4 50 21 09 18 |
| Le 1920 Chalet du Mont d'Arbois 5* | +33 (0)4 50 21 25 03 |
| Ferme du Golf 3* | +33 (0)4 50 21 14 62 |
| Taverne du Mont d'Arbois | +33 (0)4 50 21 03 53 |
| Idéal 1850 | +33 (0)4 50 21 31 26 |
| Club du Mont d'Arbois | +33 (0)4 50 93 03 43 |
| Auberge de la Cote 2000 | +33 (0)4 50 21 31 84 |
| Golf du Mont d'Arbois | +33 (0)4 50 21 29 79 |



EDMOND
DE ROTHSCHILD
HERITAGE

WINES · HOSPITALITY · NATURE

1^{Le} 1920
MONT D'ARBOIS

Pour que votre table devienne une table d'exception



CARTE TRAITEUR

Le 1920

MONT D'ARBOIS

Julien Catillon, chef du restaurant Le 1920
2 étoiles au guide Michelin,
vous présente sa carte Traiteur

PROPOSITIONS PERSONNALISÉES SUR COMMANDE 24 HEURES À L'AVANCE

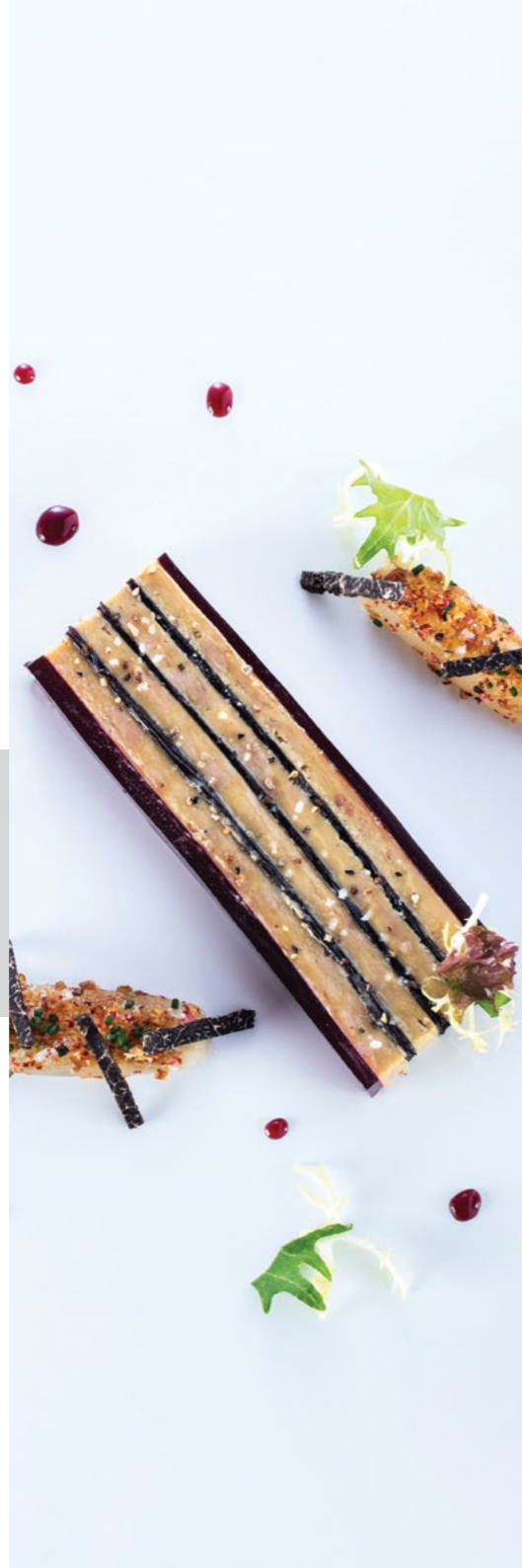
Commandez au : T. +33 4 50 93 78 78 / +33 4 50 93 77 79
commercial@edrh-montdarbois.com
Le 1920 | Chalet du Mont d'Arbois 5* - 447, chemin de Rocaille | Megève

LE 1920 A EMPORTER

TOUTE LA SAISON D'HIVER 2016/2017

ENTRÉES FROIDES

| | | |
|--|--------------------|-------------------------|
| Ballotine de foie gras de canard | 125 gr 19 € | 250 gr 29 € |
| Ballotine de foie gras de canard à la truffe noire | 125 gr 35 € | 250 gr 65 € |
| Ballotine de gibier de la Ferme des 30 Arpents | 250 gr 25 € | |
| Coeur de saumon fumé | 250 gr 22 € | |
| Plateau d'huitres à la douzaine | | 24 € |
| Caviar Kristal, blinis et condiments | | prix sur demande |
| Truffe noire | | prix sur demande |



PLATS CHAUDS

Fricassée de volaille de Bresse,
légumes de saison et purée de pommes
de terre **45 €** - truffée **75 €**

Fricassée de lotte à l'armoricaine,
légumes de saison et riz pilaf **49 €**

Fricassée de homard à l'américaine,
pommes de terre Grenaille rôties **59 €**

Civet de gibiers de la Compagnie Fermière
façon Grand Veneur,
purée de pommes de terre **50 €**



FROMAGES ET DESSERTS

Brie de Meaux
Edmond de Rothschild (1/4) **25 €**

Brie de Meaux
Edmond de Rothschild truffé (1/4) **49 €**

Entremets au chocolat du 1920 **14 €**

Entremets aux fruits exotiques **14 €**

Paris-Brest d'antan «tradition Rothschild» **16 €**

Boîte de chocolats 125 gr **15 €**

LE 1920 A DOMICILE

TOUTE LA SAISON
HORS PÉRIODE DU 17/12/2016 AU 08/01/2017

POUR 4 PERSONNES MINIMUM

PROPOSITIONS DE MENUS

(ENTRÉE - PLAT - DESSERT)

A partir de **100 €** / personne

COCKTAIL APÉRITIF, COCKTAIL DÎNATOIRE

Devis sur demande

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

Prestations supplémentaires sur devis :

Tables et chaises - Art de la table (nappage, serviettes, vaisselle,
couverts, verres) - Décoration florale