



## 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<sup>Le</sup> 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

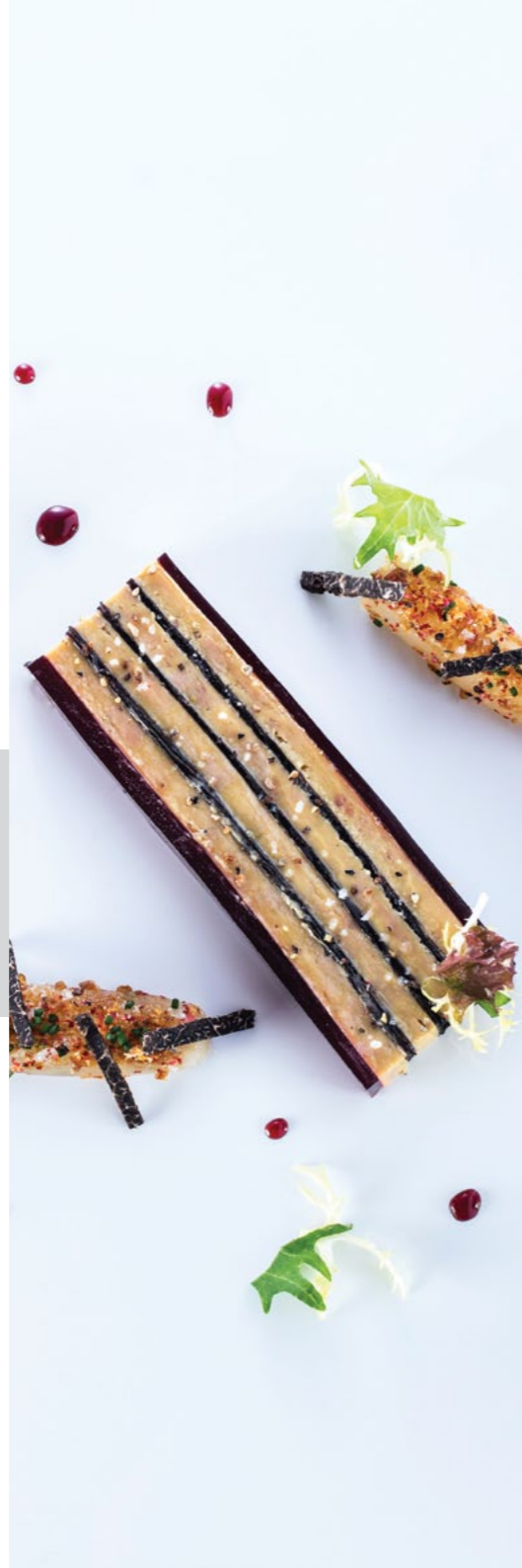
Le 1920 | Chalet du Mont d'Arbois 5\* - 447, chemin de Rocaille | Megève

## LE 1920 A EMPORTER

TOUTE LA SAISON D'HIVER 2016/2017

### ENTRÉES FROIDES

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



### 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