



La Table de Plan Joran

FORMULES GROUPES

Construit il y a plus de 30 ans au milieu des pistes du mythique domaine des Grands Montets, le Chalet de Plan Joran fait partie de ces restaurants qui se méritent.

Accessible à skis uniquement.

Labelisé "Maître Restaurateur", nous vous proposons des menus concoctés à base de produits locaux, frais et de saison.



NOTRE SELF

Un restaurant, un self ainsi qu'un espace de vente à emporter sont à votre disposition dans notre chalet avec une vaste terrasse. A l'intérieur, la grande salle boisée avec charpente apparente et cheminée centrale apporte une atmosphère particulière.

Nb : Accès possible à skis uniquement.

Le menu choisi doit être commun à tout le groupe sauf régime spécifique.

Self
180 en intérieur
210 en terrasse



NOTRE RESTAURANT



Restaurant
50 en intérieur
80 en terrasse



Titre de Maitre
Restaurateur depuis
2014 et renouvelé en
2019.

La Table de Plan Joran
propose des plats
faits maison à base de
produits frais et locaux.

Une belle façon de
découvrir
notre région !



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS



LES DÉJEUNERS AU SELF

Nous accueillons les groupes au self en définissant une formule au préalable sans privatisation d'espace.

La formule choisie doit être commune à tout le groupe sauf régime spécifique.

FORMULE 1

30 € TTC
par pers.

Pâtes du Jour
ou Tartiflette & Salade
Plat du jour (hors rôtisserie et grillade)

Dessert au Choix

Pain + Eaux minérales (50cl)
inclus dans les formules.



FORMULE
VOUCHERS

Pour plus de souplesse et de liberté...
Offrez aux membres de votre groupe des vouchers.

Ceux-ci seront personnalisés en fonction de vos besoins (avec la formule choisie ou sur un montant libre).

Offre également valable au Spot de Lognan.

FORMULE 2

35 € TTC
par pers.

Entrée :
Tarte salée au choix ou potage

Plat du jour (hors rôtisserie et grillade)
ou
Pâtes du Jour
ou Tartiflette & Salade

Dessert au Choix

45 € TTC
par pers.

FORMULE 3

Assiette d'Antipasti ou Tarte salée au choix ou potage

Grillade, rôtisserie ou plat du jour

Dessert au choix

1 boisson ou 25 cl de vin



LES DÉJEUNERS AU RESTAURANT

Nous accueillons les groupes par table de 8 personnes.

25 personnes maximum ou 50 en deux services
Horaires de services : 12h et 14h

MENU SAVOYARD

38 € TTC
Par pers.

Tartine Savoyarde
(pain de campagne, ail, tomates, jambon cru de Savoie, Beaufort, sauce Morilles) et salade verte
ou
Fondant du Val d'Arly et salade verte (supp.2 €)

Dessert de Savoie



55 € TTC
par pers.

MENU DE JORAN

Entrée du chef
ou
Cassolette d'escargots de Magland aux cèpes

Poisson du moment (selon arrivage) et légumes de saison
ou
Poulet fermier de Bresse et légumes de saison

Café Gourmand



Eaux minérales (50cl/pers) et une boisson chaude inclus dans les menus.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes Conditions Générales de Ventes s'appliquent aux prestations fournies par les établissements SERAC. Ces Conditions Générales de Ventes sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc de la part du client l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document tel que prospectus, documents commerciaux, etc.

Article 1 : GROUPE

Est considéré comme groupe toute entité de plus de 20 personnes ou calculée sur la base minimum de 20 personnes. Le menu choisi doit être commun à tout le groupe sauf régime spécifique.

Article 2 : GARANTIE DE RESERVATION

Lors d'une première demande de la part du client, l'établissement effectue une pré-réservation appelée option. L'option est une réservation à durée limitée qui donne aux clients un temps de réflexion sur l'engagement du contrat. L'option n'engage ni le client, ni l'établissement. La date de la levée de l'option est fixée par l'établissement. L'option ne devient réservation qu'après versement d'un acompte correspondant à 30% du montant total estimé. La confirmation de réservation du client implique son adhésion sans réserve aux présentes conditions générales de ventes. Tout versement à titre d'acompte restera acquis en cas d'annulation de la part du client. Une solution de remplacement devra être validée entre les deux parties si entre temps une confirmation venait annuler l'option.

Article 3 : MODALITES DE PAIEMENT

Toutes les factures sont payables soit :
par pré paiement total avant l'arrivée du groupe
à réception et au plus tard dans les 30 jours suivant leur date d'établissement.

Article 4 : ASSURANCES

L'établissement décline toute responsabilité pour les dommages subis, de quelques natures qu'ils soient, pertes ou vols concernant les effets ou matériels apportés par le client à l'occasion de sa visite.
L'organisateur est responsable de tout dommage direct ou indirect, que lui-même ou ses invités pourraient causer à l'occasion de la manifestation

Article 5 : RESTAURATION

Le nombre de couverts doit être confirmé par écrit (courrier, mail ou téléphone) au plus tard 72 heures avant la date de la prestation.
Sauf accord spécifique entre les deux parties, ce nombre sera retenu comme base minimum de facturation. Le jour de la prestation, le groupe doit se présenter au restaurant à l'heure et avec le nombre de personnes convenus. En cas de retard le restaurant se réserve le droit de faire attendre le groupe. Si ce retard est supérieur à 1 heure la réservation ne sera plus garantie.
Droit de bouchon (champagne ou vin) : 15€ par bouteille.

Article 6 : CONDITIONS ET MODIFICATIONS DE TARIFS

Les tarifs en vigueur à la date de la réservation sont fermes et définitifs à compter du versement de l'acompte.

Article 7 : ANNULATION TOTALE

En cas de désistement 1 semaine ou plus avant la date de la prestation, aucune pénalité ne sera retenue.
Moins de 72 heures avant la date prévue sera facturé à 50%,
La totalité du prix TTC sera exigé en cas d'annulation le jour même.

Article 8 : ANNULATION PARTIELLE

Si l'annulation partielle intervient à moins de 72 heures avant la date prévue, la prestation sera facturée à 50% pour les personnes manquantes. Si l'annulation partielle a lieu le jour même, la totalité des réservations initialement prévue est due.

Article 9 : CAS DE FORCE MAJEURE

Selon les conditions climatiques (neige, vent...) ou autre cas de force majeure (panne technique...) la Compagnie Du Mont Blanc peut être amenée à annuler la prestation remontée mécanique le jour de votre venue. Par voie de conséquence la prestation de restauration pourra être annulée le matin même. L'acompte sera donc remboursé au client.

Article 10 : LITIGE

En cas de litige et sans accord trouvé avec l'établissement, vous pouvez faire appel au médiateur de consommation :
AME, 11 Place Dauphine, 75001 Paris.
www.mediationconso-ame.com

Nos établissements mettront tout en oeuvre afin de vous accueillir dans les meilleures conditions. Nous nous réservons cependant le droit de modifier notre offre en fonction de l'évolution des normes liées au Covid.
Merci de votre compréhension.

Notre service commercial est à votre disposition pour toute demande et réservation.

Votre contact : Fanny Depigny
sales.serac@serac.biz
+ 33 (0)4 50 47 62 65

DERAC

Restaurants d'Altitude de Chamonix

EVENTS

groupes
séminaires
incentive

CHAMONIX-MONT-BLANC

Aiguille du Midi - Brévent - Flégère - Grands-Montets - Le Tour



MEGÈVE



www.restaurants-altitude.com
04 50 47 62 65