



# CHALETS TÂMO

Tous nos plats traiteur en livraison doivent être commandés 24h à l'avance  
*All of our delivery catering dishes must be ordered 24 hours in advance*

Nous vous livrerons votre commande dans votre chalet et  
préparerons une belle table pour vos repas comme à la maison...  
We will deliver your order to your chalet and prepare a beautiful table for your meals just like at home...

## Les Formules Montagnardes | Mountain Formulas

Minimum 4 Personnes | Minimum 4 People

<b>La Raclette</b>	37€ /pers
Assortiment de Fromages à Raclette de Savoie au Lait Cru, Charcuterie Fine, Condiments, Pommes de Terre, Salade Verte <i>Selection of local Cheeses, Cold Cuts, Condiments, Steamed Potatoes, Green Salad</i>	
<b>La Fondue</b>	37€ /pers
Fromage Râpé, Pain, Salade Verte, Plateau de Charcuterie, Pommes de Terre et Vin de Savoie <i>Grated cheese, Bread, Green salad, Charcuterie, Potatoes and Savoy Wine Platter</i>	
<b>La Braserade</b>	42€ /pers
Viandes de Bœuf, Volaille, Pluma & Magret de Canard, Condiments, Gratin Dauphinois, Salade Verte <i>Local meats Beef, Veal, Chicken, Pork Pluma, Dipping Sauce, Condiments, Gratin Dauphinois &amp; Green Salad</i>	

## Entrées | Starters

	Tarte Saumon Epinard, Lorraine ou Végétarienne pour 4 Personnes <i>Salmon &amp; Spinach, Lorraine or Vegetarian Pie for 4 People</i>	43 €
	Salade Verte, Noix & Fromage pour 2 Personnes <i>Green salad, walnuts &amp; cheese for 2 people</i>	24 €
	Salade Océane, Saumon Aneth <i>Ocean salad, salmon dill</i>	14 €
	Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	17 €
	Douzaine d'Escargots en coquille <i>Dozen Shell Snails</i>	21 €
	Burrata 125 grs, tomate rôtie et pesto ❄️ <i>Burrata 125 grs, roasted tomato and pesto</i>	23 €
	Saumon Fumé, Beurre ½ sel, Citron <i>Smoked salmon, Butter 1/2 salt, Lemon</i>	27 €
	Bouillon Thai de Poisson au lait de coco, Gingembre et feuille de Citron ❄️ <i>Thai Fish Broth with coconut milk, ginger, lemongrass and kaffir lime leaves</i>	27 €
	Sashimi de poisson Soja, légumes pickles et avocat ❄️ <i>Fish sashimi, soja, pickled vegetables and avocado</i>	29 €
	Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes ❄️ <i>Scallop's carpaccio, citrus fruit dressing</i>	31 €
	Terrine de Foie Gras et Chutney de fruits ❄️ <i>Foie gras terrine and fruits chutney</i>	36 €

 Formule végétarienne | Vegetarian formula

 Non disponible le Lundi | Not available on Monday

## Plats | Main courses

A Cuire au Four | To bake

Minimum 3 Personnes | Minimum 3 People

---

Koulibiac de saumon ❄️ 32 € /pers

Saumon en pâte feuilletée, épinard et champignons

Cuisson 25 minutes à 200 degrés

*Salmon Koulibiac (minimum 3 people) Puff salmon, spinach and mushrooms*

*Cooking 25 minutes at 200 degrees*

Filet de Bœuf Wellington ❄️ 42 € /pers

Filet de bœuf en pâte feuilletée, épinard et champignons

Cuisson 25 minutes à 200 degrés

*Wellington beef fillet (minimum 3 people) Beef fillet in puff pastry, spinach and mushrooms*

*Cooking 25 minutes at 200 degree*

Plat servit chaud dans une cocotte | Dish served hot in a casserole

---

Poulet Roti et Pommes de terre dans son jus - Minimum 4 Personnes ❄️ 28 € /pers

*Roast Chicken and Potatoes in its juice Minimum 4 People*

Côte de Veau, Pomme Purée - Pour 2 Personnes ❄️ 70 €

*Veal Chop, mashed potato - For 2 People*




Côte de Bœuf, Pommes de terre Grenaille - Pour 2 Personnes ❄️ 90 €

*Rib of Beef, Grenaille Potatoes - For 2 People*

❄️ Non disponible le Lundi | Not available on Monday

## Les Pates | Pasta

---

	Tagliatelles Sauce Morilles <i>Tagliatelles &amp; Morel Mushrooms Sauce</i>	27 €
	Gnocchis Façon Végétarien ou Carbonara et pousses d'épinards ❄️ <i>Homemade gnocchis, carbonara style bacon and spinach shoot</i>	26 €
	Lasagne au deux Saumons <i>Salmon Lasagna</i>	24 €
	Lasagne Végétarienne <i>Vegan Lasagna</i>	23 €
	Lasagnes de Bœuf <i>Beef Lasagna</i>	22 €
	Tagliatelles à la bolognaise <i>Bolognese tagliatelle</i>	22 €

## Les Viandes | Meats

---

	Filet de Bœuf aux Morilles <i>Beef Filet &amp; Morel Mushrooms</i>	43 €
	Joue de Bœuf façon bourguignonne et Pomme purée ❄️ <i>Confit beef Cheek in red wine, mashed potatoes</i>	34 €
	Tataki de Bœuf - Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thai. ❄️ <i>Beef Tataki, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce</i>	30 €
	Wok de Canard Asiatique & Riz <i>Asian Style Thai Duck</i>	32 €
	Souris d'Agneau Confit au Thym <i>Slow Cooked Lamb Shank with Thym</i>	31 €
	Suprême de Poulet Fermier, à la Savoyarde <i>« Savoyarde » Chicken Supreme</i>	29 €

 Formule végétarienne | Vegetarian formula

 Non disponible le Lundi | Not available on Monday

## Les Poissons | Fish

---

Wok de Crevettes <i>Asian Style Shrimp Wok</i>	32 €
Tataki de Saumon- Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thai. ❄️ <i>Salmon Tataki, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce</i>	30 €
Pavé de Saumon ou Dorade <i>Salmon or Sea bream Filet</i>	29 €



## Les Plats Savoyard | Savoyard Dishes

---

Tartiflette au Reblochon, Salade Verte <i>Reblochon Cheese « Tartiflette » with green salad</i>	26 €
Croziflette, Salade Verte <i>Famous valley « Croziflette » with green salad</i>	26 €

## Les Saveurs Japonaises | Japanese Flavors

Sous réserve de disponibilité, réservation 48h à l'avance | Subject to availability, reservation 48 hours in advance

<i>Plateau de Sushi Exclusif CHALETS TÂMO pour 4 personnes ( 60 pièces )</i> <i>CHALETS TÂMO Exclusive Sushi Platter for 4 people (60 pieces)</i>	130 €
Sushi set saumon ( 6 makis, 6 saumon/avocat, 6 saumon/concombre) <i>Salmon sushi set (6 maki, 6 salmon/avocado, 6 salmon/cucumber)</i>	29 €
 Sushi set végétarien (18 pièces) <i>Vegetarian sushi set (18 pieces)</i>	26 €
 Rouleaux de printemps poulet, crevette ou végétarien <i>Chicken, shrimp or vegetarian spring rolls</i>	11 €
 Soupe Miso <i>Miso soup</i>	11 €
 Formule végétarienne   Vegetarian formula	
❄️ Non disponible le Lundi   Not available on Monday	

## Desserts | Desserts

Tiramisu	13 €
Tartelette Citron meringuée <i>Lemon meringue tartlet</i>	13 €
Tartelette au Chocolat <i>Chocolate Tartlet</i>	13 €
Cheese Cake à la Chartreuse <i>Chartreuse Cheesecake</i>	13 €
Selection de patisserie <i>Pastry selection</i>	13 €
Salade de Fruit <i>Fruit Salad</i>	13 €