



CHALETs TÂMO

Tous nos plats traiteur en livraison doivent être commandés au plus tard la veille avant midi.
Passé ce délai, nous ne pourrons plus garantir le service.

*All our catering delivery orders must be placed no later than noon the day before.
After this deadline, we will not be able to guarantee the service.*





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

La Raclette	38€ /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>	
La Fondue	38€ /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>	
La Braserade	43€ /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 & Green Salad</i>	

Entrées | Starters

	Tarte Saumon Epinard, Lorraine ou Végétarienne - Pour 4 Personnes <i>Salmon & Spinach, Lorraine or Vegetarian Pie for 4 People</i>	45 €
	Salade Verte, Noix & Fromage - Pour 2 Personnes <i>Green salad, walnuts & cheese for 2 people</i>	25 €
	Salade Océane, Saumon Aneth <i>Ocean salad, salmon dill</i>	15 €
	Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	19 €
	Douzaine d'Escargots en coquille <i>Dozen Shell Snails</i>	23 €
	Burrata 125 grs, tomate rôtie et pesto <i>Burrata 125 grs, roasted tomato and pesto</i>	24 €
	Saumon Fumé, Beurre ½ sel, Citron <i>Smoked salmon, Butter 1/2 salt, Lemon</i>	29 €
	Terrine de Foie <i>Foie gras terrine and fruits chutney</i>	38 €

 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

❄ Kouloubiac de saumon 38 € /pers
Saumon en pâte feuilletée, épinard et champignons
Cuisson 25 minutes à 200 degrés
Salmon Kouloubiac Puff, spinach and mushrooms
Cooking 25 minutes at 200 degrees

❄ Filet de Bœuf Wellington 48 € /pers
Filet de bœuf en pâte feuilletée, épinard et champignons
Cuisson 25 minutes à 200 degrés
Wellington 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 - Pour 4 Personnes 28 € /pers
Roast Chicken and Potatoes in its juice Minimum 4 People

❄ Côte de Veau, Pommes de terre Grenaille - Pour 2 Personnes 42 € /pers
Veal Chop, Grenaille Potatoes - For 2 People

❄ Côte de Bœuf, Pommes de terre Grenaille - Pour 2 Personnes 58 € /pers
Rib of Beef, Grenaille Potatoes - For 2 People


Les Pates | Pasta

🌿 Tagliatelles Sauce Morilles 29 €
Tagliatelles & Morel Mushrooms Sauce

🌿 Lasagnes aux deux Saumons 28 €
Salmon Lasagna

🌿 Formule végétarienne | Vegetarian formula

❄ Non disponible le Lundi | Not available on Monday

	Lasagnes Végétarienne à la Burrata et aux Légumes <i>Vegetarian Lasagna with Burrata Mozzarella</i>	25 €
	Lasagnes de Bœuf <i>Beef Lasagna</i>	25 €
	Tagliatelles à la bolognaise <i>Bolognese tagliatelle</i>	25 €

Les Viandes | Meats

Minimum 4 Personnes | Minimum 4 People

	Filet de Bœuf aux Morilles <i>Beef Filet & Morel Mushrooms</i>	43 € /pers
	Bœuf façon bourguignonne & Pomme purée ou Gratin Dauphinois <i>Confit beef Cheek in red wine, mashed potatoes or Potato Gratin</i>	35 € /pers
	Tataki de Bœuf - Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï. <i>Beef Tataki, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce</i>	31 € /pers
	Souris Agneau Confites au Thym, Semoule <i>Confit Lamb Shank with Thym, Couscous</i>	31 € /pers
	Suprêmes de Poulet Fermier, Sauce Morille & Riz Basmati <i>Farmed Chicken Supreme, Morel Mushrooms & Basmati Rice</i>	38 € /pers
	Parmentier de Canard à la Truffe <i>Confit Duck as a Sheperd's Pie with Truffle</i>	38 € /pers
	Paupiettes de Veau, Gnocchi sauce tomate & Parmesan <i>Veal Paupiette, Gnocchi with Tomato & Parmesan</i>	35 € /pers
	Ballotines de Caille sauce Cèpes & Polenta <i>Boneless Quail Ballotine, Porcini Mushrooms & Polenta</i>	35 € /pers

 Formule végétarienne | Vegetarian formula

 Non disponible le Lundi | Not available on Monday

Les Poissons | Fish

Minimum 4 Personnes | Minimum 4 People

Wok de Crevettes 34 € /pers
Asian Style Shrimp Wok

❄️ Tataki de Saumon- Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thai. 31 € /pers
Salmon Tataki, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce

Pavés de Saumon 32 € /pers
Salmon or Sea bream Filet

Les Plats Savoyard | Savoyard Dishes

Minimum 4 Personnes | Minimum 4 People

Tartiflette au Reblochon, Salade Verte 28 € /pers
Reblochon Cheese « Tartiflette » with green salad

Croziflette, Salade Verte 28 € /pers
Famous valley « Croziflette » with green salad

Les Saveurs Japonaises | Japanese Flavors

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

❄️ Plateau de Sushi Exclusif CHALETS TÂMO - Pour 4 personnes (60 pièces) 130 €
CHALETS TÂMO Exclusive Sushi Platter for 4 people (60 pieces)

❄️ Plateau de Sushi Exclusif CHALETS TÂMO - Pour 2/3 personnes (42 pièces) 95 €
CHALETS TÂMO Exclusive Sushi Platter for 2/3 people (42 pieces)

❄️ 🌿 Sushi set végétarien (18 pièces) 35 €
Vegetarian sushi set (18 pieces)

❄️ 🌿 California Roll (6 pièces) 15 €
Sésame ou Piment ou Cacahuètes ou Herbes Fraiche ou Oignons Frits ou Wasabi
Avocat – Comcombre
Cheese - Comcombre
Cheese – Saumon
Avocat – Saumon

❄️ 🌿 Maki (6 pièces) 13 €
Riz, Feuille de Nori + 1 Garniture au choix
Saumon
Avocat
Cheese
Concombre
Légumes Lacto-fermentés

🌿 Formule végétarienne | Vegetarian formula

❄️ Non disponible le Lundi | Not available on Monday

❄️ 🌿	Green Rice Roll (6 pièces) Feuille de Riz, Tapioca et Menthe Fraiche Avocat / Comcombre Cheese / Concombre Cheese / Saumon Avocat / Saumon	15 €
❄️	Maki Cheese Saumon (6 pièces) Riz, Feuille de Riz, Cheese entouré d'une tranche de Sashimi	15 €
❄️	Sashimi (10 pièces) Saumon Thon	22 €
❄️	Nigiri (10 pièces) Saumon Thon	26 €

Desserts | Desserts

	Sélection de pâtisserie selon disponibilité <i>Pastry selection upon availability</i>	13 €
	Salade de Fruit <i>Fruit Salad</i>	10 €

🌿 Formule végétarienne | Vegetarian formula

❄️ Non disponible le Lundi | Not available on Monday