



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

La Raclette

27€ /pers

Assortiment de Fromages à Raclette de Savoie au Lait Cru,
Charcuterie Fine, Condiments, Pommes de Terre, Salade Verte
Selection of local Cheeses, Cold Cuts, Condiments, Steamed Potatoes, Green Salad

La Fondue

27€ /pers

Fromage Râpé, Pain, Salade Verte,
Plateau de Charcuterie, Pommes de Terre et Vin de Savoie
Grated cheese, Bread, Green salad, Charcuterie, Potatoes and Savoy Wine Platter

La Braserade

38€ /pers

Viandes de Bœuf, Volaille, Pluma & Magret de Canard,
Condiments, Gratin Dauphinois, Salade Verte
Local meats Beef, Veal, Chicken, Pork Pluma, Dipping Sauce, Condiments, Gratin Dauphinois & Green Salad

Entrées | Starters

	Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	19 €
	Salade Verte, Noix & Fromage pour 2 Personnes <i>Green salad, walnuts & cheese for 2 people</i>	18 €
	Salade de Boeuf Tataki ou Salade César <i>Tataki Beef Salad or Caesar salad</i>	22 €
	Salade Folie Bergère, lard confit, grenailles rôtie & chèvre frais <i>Folie Bergère salad, confit bacon, roasted potatoes & fresh goat cheese</i>	25 €
	Burrata 125 grs, avocat et pesto ❄️ <i>Burrata 125 grs, avocado and pesto</i>	23 €
	Saumon Fumé, Beurre ½ sel, Citron ❄️ <i>Smoked salmon, Butter 1/2 salt, Lemon</i>	27 €
	Bouillon Thaï 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

Kouloubiac de saumon ❄️

34 € /pers

Saumon en pâte feuilletée, épinard et champignons

Cuisson 25 minutes à 200 degrés

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

Cooking 25 minutes at 200 degrees

Filet de Bœuf Wellington ❄️

45 € /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

	Gnocchis Façon Végétarien ou Carbonara et pousses d'épinards <i>Homemade gnocchis, carbonara style bacon and spinach shoot</i>	26 €
		
	Lasagnes de Bœuf Bolognaise <i>Beef Lasagna</i>	18 €
	Pâtes de la Montagnette, inspiration du moment <i>Montagnette Pasta, inspiration of the moment</i>	23 €
	Tagliatelles à la Bolognaise <i>Bolognese tagliatelle</i>	18 €
	Tagliatelles au Saumon et Aneth <i>Salmon & Aneth sauce tagliatelle</i>	18 €

Les Viandes | Meats

	Bœuf façon bourguignonne et gratin de Pomme de Terre <i>Beef Bourguignon Style with Potato Gratin</i>	20 €
	Tataki de Bœuf - Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï. <i>Beef Tataki, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce</i>	30 €
		
	Tartare, grenailles rôties & salade <i>Tartare, roasted potatoes & salad</i>	28 €
	Le Gros Burger, raclette de l'Ariondaz, grenailles rôties & salade - Pour 2 Personnes <i>The Big Burger, Ariondaz raclette, roasted potatoes & salad - For two people</i>	48 €

 Formule végétarienne | Vegetarian formula

 Non disponible le Lundi | Not available on Monday

Les Poissons | Fish

Tataki de Saumon- Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thai. ❄️ 30 €
Salmon Tataki, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce

Les Plats Savoyard | Savoyard Dishes

Croziflette, Salade Verte 18 €
Famous valley « Croziflette » with green salad

Tartiflette au Reblochon, Salade Verte 20 €
Reblochon Cheese « Tartiflette » with green salad

Diot au Vin Blanc avec Polenta 20 €
Diot Sausages in White Wine with Polenta

Matouille de l'Étable, grenailles rôties & salade 25 €
Matouille from "l'Étable", roasted potatoes & salad

Les Saveurs Japonaises | Japanese Flavors

Sous réserve de disponibilité, réservation 24h à l'avance | Subject to availability, reservation 24 hours in advance

Plateau de Sushi Exclusif CHALETs TÂMO pour 4 personnes (60 pièces) 120 €
CHALETs TÂMO Exclusive Sushi Platter for 4 people (60 pieces)

Sushi set saumon (6 makis, 6 saumon/avocat, 6 saumon/concombre) 36 €
Salmon sushi set (6 maki, 6 salmon/avocado, 6 salmon/cucumber)

 Sushi set végétarien (18 pièces) 36 €
Vegetarian sushi set (18 pieces)

 Formule végétarienne | Vegetarian formula

 Non disponible le Lundi | Not available on Monday

Desserts | Desserts

Mousse au Chocolat <i>Chocolate Mousse</i>	9 €
Tiramisau <i>Tiramisu</i>	9 €
Paris Brest <i>Choux pastry with praline cream</i>	9 €
Selection de patisserie <i>Pastry selection</i>	9 €
Salade de Fruit <i>Fruit Salad</i>	9 €