



L'ADMANAC

de Toubie

proposte per gruppi



Il nostro ristorante è composto da quattro sale dislocate su due piani diversi e una sala estiva in veranda. Quella al primo piano è particolarmente adatta ad ospitare gruppi turistici e conta 85 coperti, al pian terreno ci sono due sale che possono ospitare fino a 60 coperti ottenendo una capienza totale di 140 coperti. Siamo specializzati nella cucina tradizionale valdostana, la quale è molto apprezzata dai turisti che prima e dopo il pranzo possono visitare i vicini castelli di Issogne e Verrès (2 km .) oppure il Forte di Bard (4 km .)

Riportiamo di seguito alcuni menù che proponiamo alle agenzie viaggi per i gruppi turistici:

MERENDA TIPICA

Salame "Lo Boudin" di barbabietole

Salamino misto bovino/suino

Mocetta di bovino alle erbe

Coppa al ginepro

Castagne caramellate al burro e miele con Lard d'Amad Dop

Cotechino con patate e salignon

Tomino in salsa cauda

Peperoni all'Armanac

Formaggi misti

Lingua al verde

Giardiniera

Semifreddo al pane nero

caffè corretto



L'AMMANAC
de Toubie



MENU 1

Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP

salame "Lo Boudin" di barbabietole

salamino misto bovino/suino

mocetta di bovino

zuppa valpellinentze

carbonada valdostana

polenta

dessert Toubie

caffé corretto



MENU 2

Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP

salame "Lo Boudin" di barbabietole

salamino misto bovino/suino

mocetta di bovino

castagne caramellate al burro e miele

crepelle alla valdostana

brasato al vino rosso Picotendro DOC

(nebbiolo)

polenta

dessert Toubie

caffé corretto



L'ALMANAC
de Toubie



MENU 3

Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP
salame "Lo Boudin" di barbabietole
salamino misto bovino/suino
mocetta di bovino
quiches di verdure e Bleu d'Aoste
cotechino patate e salignon (ricotta condita)

ravioli di carne fonduta e noci

boscaiola alla valdostana
polenta

dessert Toubie

café corretto



MENU 4

Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP
salame "Lo Boudin" di barbabietole
salamino misto bovino/suino
mocetta di bovino
insalatina valdostana
vol au vent con fonduta

chicche della nonna alla crema Bleu
d'Aoste
pennette alla montanara

bocconcini di vitello in umido
polenta

dessert Toubie

café corretto



L'ALMANAC
de Toubie



MENU 5

*mocetta cindita e gherigli di noci
carpaccio di carne con crema Bleu d'Aoste
frittelle di mele con lardo e miele*

*spaghetti all'arnaiotta (lardo, cipolle,
grappa)*

risotto mantecato ai funghi porcini

scaloppe alla valdostana

pommes sautées

carbonada valdostana

polenta

dessert Toubie

caffé corretto



MENU 6

*Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP
salame "Lo Boudin" di barbabietole
salamino misto bovino/suino*

mocetta di bovino

insalatina valdostana

castagne caramellate al burro e miele

*cotechino con patate e salignon (ricotta
condita)*

tappi di fattoria alla valdostana

ravioli di carne all'Arnad-Montjovet

Salsiccia in umido

pommes sautées

brasato al Pinot Noir

polenta

dessert Toubie

caffé corretto

I menù sono tipicamente valdostani, siamo comunque disponibili per concordarne altri tipi oppure alla variazione di quelli proposti.

L'acqua ed il vino sfuso sono compresi, c'è la possibilità di inserire il formaggio locale.

Ogni 25 persone è compresa una gratuità.