



Le Dahu
Restaurant savoyard



La Bodega

Savoie, Haute-savoie, Isère

Vos évènements sur-mesure


06 58 09 73 85
dahu.bodega@gmail.com

NOTRE CARTE

Tarifs 2025 TTC



ENTRÉES FROIDES

LA PART

Verrine de saumon fumé et sa salade verte	6,50€
Tartare de truite et pomme verte au vinaigre de cidre et son mesclun	8,90€
Tranche de saumon frais, mousseline de ciboulette	8,30€
Terrine aux 2 saumons et herbes fraîches	8,30€
Verrine des alpages au reblochon et son jambon cru	6,70€
Assiette de salaison savoyarde : Terrine savoyarde, jambon cru de Savoie, saucisson sec et condiments	6,00€
Terrine de volaille aux trompettes, confiture d'oignons	6,95€
Foie gras de canard entier maison, briochette, chutney aux figues	12,80€
Tartare de betterave et mousse de chèvre 	7,50€

ENTRÉES CHAUDES

LA PART

Gratin de fins coquillages à la bisque de homard	9,70€
Brochette de Saint-Jacques au chorizo	14,90€
Croustade de cuisse de grenouille au jus de persil et crème	10,15€
Fondant de brochet sauce homardine	7,80€
Gâteau de foie de volaille et son coulis d'écrevisses	6,50€
Cassolette de ravioles du Dauphiné à la crème de reblochon 	6,40€
Oeuf parfait, crème aux champignons 	9,20€

NOTRE CARTE

Tarifs 2025 TTC

PLATS PRINCIPAUX

LA PART

POISSON

Brochettes de fruits de mer et poisson et sa sauce au beurre blanc	9,90€
Pavé de saumon à l'oseille	10,15€
Filet de sandre à la Grenobloise ou à la crème acidulée	12,80€

BOEUF

Émincé de boeuf façon Thaï	10,80€
Carbonnade de boeuf à la bière de Chanaz	10,90€
Pavé de coeur de rumsteck sauce périgourdine	15,70€

CANARD

Délice de canard rôti et son jus au vin d'épices	10,10€
Magret de canard à l'orange ou au champignon	15,50€

PORC

Cuissot de porcelet au four sauce Madère	9,90€
Fricassée de Caïons à la Mondeuse	8,20€



NOTRE CARTE

Tarifs 2025 TTC

VOLAILLES

Giglette de poulet farce fine aux champignons	13,60€
Suprême de volaille aux morilles	9,50€
Jambonnette de volaille farcie aux trompettes	9,40€
1/2 coquelet semi-désossé sauce crémeuse au cidre, pomme au four	8,90€
Filet de pintade manchonné aux cèpes	12,20€
Caille rôtie désossée flambée au Cognac	14,90€

AUTRES

Gigot d'agneau rôti	13,50€
Carré de veau basse température et son jus corsé	16,90€
Aubergine à la parmiggiana 	12,20€
Cassolette de raviole du Dauphiné au reblochon 	13,50€

GARNITURES

1 au choix	3,85€ / pers
2 au choix	4,10€ / pers

Mousseline de brocoli/carotte
Risotto aux petits légumes
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe
Tomate confite aux herbes de Provence
Gratin dauphinois
Brochette de légumes du moment
Croquets gratinés au beaufort
Poêlée de légumes de saison

PLATS UNIQUES EN POÊLE GÉANTE

Tarifs 2025 TTC

**À partir de 10
personnes**

Tartiflette - Jambon cru - Salade verte	13,95€
Croziflette aux diots de Savoie	13,95€
Diots au vin blanc - Polenta au beaufort	13,10€
Paëlla royale : Poulet, fruits de mer, moules coquilles, Calamars, Crevettes bouquet, chorizo, citron, épices mêlés	13,90€
Couscous à l'Oriental Poulet, Agneau, Merguez, Légumes, Semoule	15,60€
Chili Con Carné & Riz nature Bœuf haché, haricots rouges, épices	12,05€
Jambalaya : Poulet, saucisse fumée, riz, poivrons, céleri, épices indiennes, crevettes, chorizo	13,75€
Rancho de poulet Cuisse de poulet, maïs, haricots rouges, tomates, épices, riz	13,25€
Gardianne de taureau Bœuf, tomate, olives, câpres, sauce vin rouge, riz mélangé, haricots rouges	15,90€
Choucroute garnie Poitrine roulée, Francfort, carré cuit Saucisson ail fumé, Pomme de terre, Chou cuisiné	14,20€
25 personnes minimum	
Potée Savoyarde Poitrine fumée, Palette, Saucisse de Savoie, chou vert, PT, carotte, navet	15,10€
25 personnes minimum	

ESPACE APÉRITIF

Tarifs 2025 TTC

LES PAINS SURPRISES

Pain surprise "charcuterie" 10pers_80 pièces	50,00€
Pain surprise "charcuterie, fromage, poisson" 10pers_80 pièces	50,00€
Pain surprise "charcuterie" 20pers_170 pièces	60,00€
Pain surprise "charcuterie, fromage, poisson" 20pers_170 pièces	75,00€

LES PLAQUES SALÉES

environ 15-20 personnes

Pizza tomate, fromage	35,00€
Pizza jambon, tomate, fromage	35,00€
Pizza jambon, tomate, champignon, fromage	35,00€
Pizza Pipérade, chèvre	45,00€
Pissaladière	45,00€
Tarte oignons, noix	35,20€
Quiche Provençale ail, persil, crème	40,90€
Quiche Lorraine	40,90€

LES FEUILLETÉS SALÉS

minimum 25 pièces de la même sorte

Olives, saucisse, fromage, croissant jambon	1,50€ pièce
---	-------------

PLATEAU DE LÉGUMES CROQUANTS & SAUCE BULGARE

Carottes, choux-fleurs, céleris, tomates, radis et poivrons	70,0€ pièce
---	-------------

CANAPÉS COCKTAILS

minimum 25 pièces de la même sorte

Fromage fines herbes, tomate confite	1,75€ pièce
Saumon fumé, beurre	
Miel, jambon, noix	
Mousse et magret de canard, pain d'épice	
Tomate, asperges	
Bleu de Bonneval, pain d'épice	

MACARONS

minimum 25 pièces de la même sorte

Foie gras, figue	1,90€ pièce
Crème de bleu, poire	

ESPACE APÉRITIF

Tarifs 2025 TTC

LES BROCHETTES SAVEURS

minimum 25 pièces de la même sorte

Tomate, mozzarella, olive
Jambon de montagne, melon
Gruyère, viande séchée des Alpes, fruits secs
Magret de canard, poire
Poulet, tomate confite, salade

1,90€ pièce

LES SAUTÉS EN BOUCHE

minimum 25 pièces de la même sorte

Chèvre, pruneau, poitrine fumée
Volaille à la graine de moutarde et flanc de porc
Acras de morue, boudin créole
Nems de reblochon
Mini chausson à la bolognaise

1,90€ pièce

LES VERRINES SALÉES

minimum 25 pièces de la même sorte

Mousse de saumon aux agrumes
Tartare tomate, concombre, fêta, basilic
Velours d'avocat et saumon
Crème montée, ciboulette, citron, saumon fumé
Perles Savoyennes, crevette, surimi
Verrine foie gras et pain d'épice

2,80€ pièce

LES COUPELLES

minimum 25 pièces de la même sorte

Carpaccio de boeuf au parmesan
Carpaccio de St-Jacques au citron vert

2,30€ pièce

3,50€ pièce

LES MINIS SANDWICHS

minimum 25 pièces de la même sorte

Le club sandwich : salade, tomate, mayonnaise
Jambon blanc ou poulet ou saumon fumé

2,50€ pièce

Lobster Roll type navette : mayonnaise, homard,
salade ice berg

3,50€ pièce

ESPACE APÉRITIF

Tarifs 2025 TTC

LES NAVETTES GOURMANDES

minimum 25 pièces de la même sorte

Bleu de Bonneval et noix
Thon ciboulette
Saumon frais
Ail et fines herbes
Mousson de canard

2,00€ pièce

LES CROUSTADES

minimum 25 pièces de la même sorte

Compotée de poire aux épices et bleu de Bonneval
Poulet à l'estragon
Chèvre frais et romarin
Surimi et piment rouge

2,00€ pièce

LES PLAQUES SUCRÉES

70/80 pièces

Pomme & cannelle
Abricot
Mirabelle
Poire

50,05€

55,80€

62,40€

62,40€

LES VERRINES SUCRÉES

minimum 25 pièces de la même sorte

Mousse au chocolat et éclats de nougatine
Mousse citron meringuée
Soupe de melon glacé au miel et groseille
Pomme au caramel et noisettes
Pana cotta vanille et fraise
Gaspacho de fraise à la menthe
Ananas/noix de coco
Fruits rouges, fromage blanc et spéculos
Pana cotta chocolat et framboise
Pana cotta chocolat et menthe

1,90€ pièce

FORMULES COCKTAILS

Tarifs 2025 TTC

FORMULE N°1

14,90€/personne

Commande pour 25 personnes minimum

10 pièces par personnes (8 pièces salées _ 2 pièces sucrées)

NAVETTES GOURMANDES

Mousson de canard

Saumon frais

CROUSTADES

Compotée de poire aux épices et bleu de Bonneval

Surimi et piment rouge

VERRINES

Tartare tomate, concombre, fêta, basilic

Perle Savoisienne, crevette et surimi

BROCHETTES

Gruyère, viande séchée des Alpes et fruits secs

Tomate / mozzarella / olive

CANAPÉS

Fromage fines herbes & tomate confite

Tomate / Asperge

VARIANCE DE MIGNARDISES SUCRÉES

FORMULES COCKTAILS

Tarifs 2025 TTC

FORMULE N°2

20,50€/personne

Commande pour 25 personnes minimum

14 pièces par personnes (11 pièces salées _ 3 pièces sucrées)

CANAPÉS

Saumon fumé, beurre
Mousse de canard, pain d'épice
Miel, jambon, noix

ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS SALÉS

NEMS AU REBLOCHON

MINI CHAUSSON À LA BOLOGNAISE

NAVETTES GOURMANDES

Ail et fines herbes
Thon ciboulette

SAUTÉS EN BOUCHE

Chèvre, pruneau, poitrine fumée
Volaille à la graine de moutarde et flanc de porc
Accras de morue, boudin créole

VARIANCE DE MIGNARDISES SUCRÉES

FORMULES COCKTAILS

Tarifs 2025 TTC

FORMULE N°3

24,0€/personne

Commande pour 25 personnes minimum

15 pièces par personnes (11 pièces salées 4 pièces sucrées)

CANAPÉS

Bleu de Bonneval, pain d'épice

Miel, jambon, noix

Saumon fumé

VERRINES

Mousse de saumon aux agrumes

Tartare de tomates, concombre, fêta, basilic

BROCHETTES

Magret de canard, poire

Jambon de montagne, melon

Poulet, tomate, salade

Gruyère, fruits secs

MACARONS

Foie gras, figues

Crème de bleu, poire

VARIANCE DE MIGNARDISES SUCRÉES

BUFFET FROID

Commande pour 25 personnes minimum

Tarifs 2025 TTC

BUFFET N°1

19,80€/personne

Salade piémontaise
Salade de penne en verdurette
Coleslaw
Concombre à la crème de ciboulette
Terrine de campagne maison
Assortiment de charcuterie

VIANDES FROIDES

Roulé de dinde grillé au four -
Longe de porc rôtie
Pots de condiments

BUFFET N°2

22,90€/personne

Salade mexicaine
Coleslaw
Penne au curry et surimi
Plateau de crudités frais
Émincé de poisson à la graine de fenouil
Terrine de campagne maison au piment d'Espelette
Assortiment de charcuterie

VIANDES FROIDES

Jambon à l'os en tranche - cuisse de pintade rôtie
Pots de condiments

BUFFET N°3

28,50€/personne

Duo carotte, céleri aux fruits secs
Fraîcheur de tomate, mozzarella au basilic
Salade de calamars
Légumes croquants à la fête
Terrine de brochet, petits légumes
Terrine aux foies de volaille aux trompettes
Assortiment de charcuterie

VIANDES FROIDES

Aloyau de bœuf sauce gribiche - Gigot d'agneau au thym
Pots de condiments

BUFFET FROID

Commande pour 25 personnes minimum

Tarifs 2025 TTC

POUR SUBLIMER VOTRE BUFFET :

Jambon cru de montagne entier : découpe sous vos yeux par notre chef 290€ pièce

Foie gras entier, chutney aux figues, briochette 10,80€ / personne



Commande possible à partir de 40 personnes, quantité & prix TTC 2025 par personne.

Tarif de base comprenant le déplacement dans une zone géographique de 20km*, la présence de deux chefs, mise en place et chauffe du braséro 200 €

FORMULE BRASÉRO

Chipolatas (60 g)	24,00€ /
Merguez (60 g)	personne
Haut de cuisse de poulet mariné (100 g)	
Pilon de poulet mariné (100 g)	

NOS VIANDES & POISSONS AU CHOIX SELON ARRIVAGE

Côtes de boeuf Française	au kg	77,00€
Tigre qui pleure	portion de 150g	16,00€
Entrecôtes de veau	portion de 200g	17,50€
Poulpe	portion de 350g	24,00€
Gambas	5 pièces / personne	14,50€
Pavé de saumon	portion de 180g	22,90€
Dorade royale entière	portion de 270g	17,80€
1/2 Homard Canadien		26,00€

FORMULE COCHON À LA BROCHE

Cochon de 13 kg	27,90€ /
	personne

GARNITURES COMPRISES POUR CHAQUE COMMANDE

Poêlée de légumes de saison
Pommes de terre grenailles
Coleslaw
Taboulé oriental

*Au-delà de 20km, nous facturons le déplacement au km.

LES DESSERTS

Tarifs 2025 TTC

LES CLASSIQUES

De 27 à 54 parts

4,50€ / pers

Croquant chocolat
Bavarois framboise
Forêt noire
Entremet exotique
Tarte citron meringuée (pour 8 parts)
Pavlova framboise ou exotique (de 6 à 24 parts)

PLAQUES SUCRÉES

2,50€ / pers

Pomme & cannelle
Poire
Mirabelle

BUFFET DES DESSERTS

9,90€ / pers

Salade de fruits frais, Brioche Tropicane, Tarte aux pommes, Mousse au chocolat, Crème caramel

OU

Craquant au chocolat, Bavarois framboise, Œufs à la neige, Poire vigneronne au cassis - Tartelette au citron

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES SUCRÉES

1,90€ pièce

Choux à la crème, tartelette de framboise, tartelette citron, tartelette de fruits, macarons, croquant chocolat, bavarois framboise, etc...

LES VERRINES SUCRÉES

1,90€ pièce

Mousse au chocolat et éclats de nougatine
Gaspacho de fraise à la menthe
Mousse citron et coulis
Soupe de melon glacé au miel et groseille
Fruits rouges, fromage blanc et spéculoos
Pomme au caramel et noisettes
Pana cotta chocolat et framboise
Pana cotta vanille et fraise
Pana cotta chocolat et menthe

LA PIÈCE MONTÉE

1,50€ le chou

3 choux par personne / minimum 25 personnes maximum 60 personnes pour 1 pièce montée.

BOISSONS

Cave à vin

SANGRIA MAISON 16€ / LITRE

PUNCH MAISON 25€ / LITRE

APÉRITIF MAISON 19€ / LITRE

Vin de griotte maison
Crémant de Savoie

BIÈRE À LA PRESSION 10€ / LITRE

Mise à disposition d'une machine, fût de 6 L ou fût de 20 L ou fût de 30 L selon vos besoins - BIÈRE BLONDE DU MONT BLANC

PÉTILLANTS & CHAMPAGNE

Cuvée Mercuzot - Tentation Brut- Thierry Mercuzot 22,00 €

Crémant de Savoie - Cave de Chautagne 15,50 €

VINS BLANCS

Roussette du Prieuré - Cave de Jongieux 14,70 €

AOP - Chignin Bergeron - Cave de Girard Madoux 16,40 €

Roussette Marestel - Domaine Jacquin 15,80 €

Chardonnay Dupasquier 14,30 €

VINS ROUGES

Côte du Rhône Accantalys - Cave de Tavel 12,40 €

Pinot Jacquin - Cave Edmond Jacquin 13,60 €

Saint Joseph - Jaboulet 23,50 €

St Emilion - Domaine du Château Billerond 20,50 €

VINS ROSÉS

Gamay Rosé - Cave de Yannick Thonet 12,60 €

Le Tavel Cuvée royale - Cave de Tavel 14,60 €

Côte de Provence Petite Rouillère 15,10 €

Vous avez la possibilité de nous emmener au laboratoire les bouteilles de vins non ouvertes à la suite de votre évènement, que nous pourrions vous rembourser.



EN SUPPLÉMENT



OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Fromages de nos Alpagnes	4,00€/ pers
La petite faisselle à la crème	2,90€/ pers
Pain de campagne tranché	1,05€/ pers
Mini pavé traditionnel	1,40€/ pers
Café - mini gâteau - sucre	0,90€/ pers

LE COUP DU MILIEU

3,25€/ pers

Sorbet poire et alcool de poire
Sorbet pomme verte et calvados
Sorbet mandarine et cointreau
Sorbet citron et vodka
Sorbet ananas et rhum blanc
Sorbet génépi et génépi

LE SERVICE EN SALLE ET EN CUISINE

Nous vous conseillons de prévoir 1 serveur(se) pour 25 personnes environ, nous restons à votre écoute pour plus d'informations.
Service non inclus dans nos devis.

Chaque prestation peut être accompagnée d'un chef de cuisine qui reste sur place :
Forfait de 4 heures à 80€/chef

RÉSERVATION / RÈGLEMENT

Les commandes sont possibles à partir de :

- 10 personnes pour les plats uniques en poêle géante
- 40 personnes pour la formule braséro
- 25 personnes pour tout autre type de commandes.

Nous considérons la date de votre événement validée définitivement après versement de 30% d'acompte à la réservation.

L'annulation de la prestation 10 jours avant la date ne permettra pas le remboursement des acomptes versés.

Le solde s'effectuera au plus tard la veille de l'évènement ou le jour de retrait de votre commande au laboratoire.

Tarifs applicables en départ du laboratoire _ des frais de livraison seront facturés pour le déplacement sur votre lieu d'évènement.