

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
DÉPARTEMENT DE LA SAVOIE

Valloire
GALIBIER

EXTRAIT DU REGISTRE DES DÉLIBÉRATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL
DE LA COMMUNE DE VALLOIRE
SÉANCE DU JEUDI 5 DECEMBRE 2019

Nombre de membres en exercice : 15

Présents : 8

Représentés : 5

Absents excusés : 2

Date de convocation : 28 novembre 2019

Date d'affichage : 28 novembre 2019

L'an deux mil dix-neuf, le cinq décembre à 20 heures 30, le Conseil Municipal, régulièrement convoqué, s'est réuni au nombre prescrit par la loi, au lieu habituel de ses séances, sous la présidence de Monsieur Jean-Pierre ROUGEAUX, Maire.

Étaient présents : Jean-Pierre ROUGEAUX - Dominique RETORNAZ - Stéphanie FEUTRIER - Marie-Pierre RAMBAUD - Odile MAGNIN - Jean-Marie MARTIN - Laurence CLEMENT-GUY - Jacques PRAT

Étaient représentés : Jean-Claude ROUGET (donne procuration à Jean-Pierre ROUGEAUX) - Béatrice BAILLY (donne procuration à Stéphanie FEUTRIER) - Éric GIRAUD (donne procuration à Jean-Marie MARTIN) - Patrick LE GUENNEC (donne procuration à Laurence CLEMENT-GUY) - Corine FALCOZ (donne procuration à Jacques PRAT)

Étaient absents excusés : Pascal CLAPPIER - Maud GOBERT

Monsieur Dominique RETORNAZ est désigné secrétaire de séance.

Délibération n° 19-12-122

**Objet : Délégation de service public du Bar restaurant d'altitude de Thymel
Homologation des tarifs pour l'hiver 2019/2020**

Rapporteur : Jean-Pierre Rougeaux, Maire.

Conformément à l'article L.2121-20 du Code Général des Collectivités Territoriales, les tarifs du bar-restaurant d'altitude de Thymel géré par Monsieur David Delplace dans le cadre de son contrat de délégation de service public (DSP) pour la saison d'hiver 2019/2020 ont été adressés en mairie pour approbation.

Après présentation de ceux-ci, je vous propose de bien vouloir vous prononcer sur cette affaire communale.

Le conseil municipal,
Vu le code général des collectivités territoriales,
Où l'exposé de Monsieur Rougeaux,
Après en avoir délibéré, à l'unanimité,

DÉCIDE

- d'approuver les tarifs du bar restaurant d'altitude de Thymel pour la saison d'hiver 2019/2020, annexés à la présente délibération.

Ont signé au registre les membres présents
Copie conforme
Le Maire,
Jean-Pierre ROUGEAUX



Acte certifié exécutoire

Transmission en Préfecture : 10/12/19

Affichage : 10/12/19

Valloire, le 10/12/19

Le Maire,
Jean-Pierre ROUGEAUX.





Envoyé en préfecture le 10/12/2019

Reçu en préfecture le 10/12/2019

Affiché le 10/12/2019

ID : 073-217303064-20191205-19_12_122-DE

RESTAURANT LE THYMEL

ENTRÉES*

Soupe gratinée à l'oignon (bio)	6,90 €
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et son pesto	7,90 €
Petite salade de chèvre chaude (salade, tomate, toast de fromage de chèvre, noix)	6,90 €
Croustillant de Saint Marcellin et sa fondue de poireaux	8.50€
Foie gras mi- cuit maison et chutney de figues	14.50 €
Salade de Sandre mariné et poêlé servi avec ses légumes croquants 10.50€(Poisson de rivière mariné, graines sésames, salade, tomates et légumes croquants)	

LES GRANDES SALADES*

L'ALPAGE	15.90€
Salade mêlée, tomates cerises, craquant de reblochon fondant, tomme de Valloire, pommes de terre et cerneaux de noix, tranche de lard grillé.	
VEGGIE ALPAGE	13.90€
Salade mêlée, tomates cerises, craquant de reblochon fondant, tomme de Valloire, pommes de terre et cerneaux de noix.	
LA VALLOIRETTE	15.90€
Salade mêlée, tomates cerises, joues de sandre marinées, aneth, citron, pommes de terre, crème ciboulette.	
SALADE THYMEL	19.90€
Salade mêlée, tomates cerises, foie gras maison, chutney de figue, jambon cru, tomme de Valloire et pignons de pin rôtis.	

* Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes

[Tapez ici]



NOS VIANDES*

Saltimbocca de veau jambon cru et sa sauce Morilles (Roulade de veau, jambon cru et mozzarella)	17.90€
Le burger savoyard au bœuf, reblochon et lard, frites et salade	17,90€
Cheeseburger, frites et salade	16.50€
Souris d'agneau cuisson 7 heures, au miel d'acacia et épices	23.90€
Entrecôte grillée (viande de Savoie) Sauce au choix : Barbecue, échalote ou fleur de sel	23,90€
Tartare de bœuf (servi avec salade et frites)	16,90€
Suprême de volaille, sauce aux morilles et vin jaune	18.90€

NOS POISSONS*

Wok de poulet et crevettes, aux légumes croquants.	16,90€
Cassolette de sandre, quenelle de Fera et sa bisque de homard (Fera : poisson du lac Léman situé en Haute Savoie)	16.90€

VEGETARIEN*

Végiflette : Pomme de terre, poireaux à la crème, champignons, reblochon	14.90€
Linguine à l'italienne (aux légumes du soleil)	13.90€

NOS SPECIALITES SAVOYARDES*

Diots de Savoie au vin rouge et son gratin de Crozet	17,90€
Fondue savoyarde, petite verdure (Min. 2 pers.) (Suppl. Cèpes 3€/par pers., Charcuterie 4€/pers)	18,50€ /pers.
Croziflette (Crozet, reblochon, lardons), petite verdure	17,90€
Tartiflette au reblochon et lardons, petite verdure	16,90€
Moelleux du Revard, charcuteries, pommes de terre et salade (env. 280g) (Fromage de Savoie à base de lait cru de vache, fabriqué au pied du Revard au-dessus du lac Bourget, arrosé de vin blanc et d'ail servi chaud avec pomme de terre et charcuterie)	24,00€

**LE MENU QUI FAIT GRANDIR (-12ANS)***

11,50€

Jus de fruit BIO ou sirop

Steak haché, saucisse ou jambon blanc (Garniture au choix : Frites, légumes, spaghettis)

Mini tartiflette

Glace 1 boule (Glace artisanale de Savoie), compote ou yaourt de Savoie (nature/fruit rouge)

Petit cadeau surprise

FROMAGES

Assortiment de fromages de Valloire 7,50 €

DESSERTS*

Croustillant au chocolat 7,50 €

Crumble aux myrtilles et sa boule de glace artisanale à la vanille 7,90 €

Crème brûlée à la fève de tonka 6,50 €

Tarte du jour 7,50 à 7,90 €

Mousse aux marrons façon Mont Blanc 6,50€

Glaces artisanales de Savoie, Glace des Alpes :

Glace 2 boules 5,50 €

Nougat glacé à la crème de nougat de Montélimar et ses fruits confits 7,50 €

Dessert glacé spéculoos / vanille bourbon 7,50 €

Soufflé glacé Limoncello 7,50 €

Coupe glacée alcoolisée : (Glaces artisanales de Savoie, *Glace des Alpes*) 7,90 €

La williamine (2 boules poires williams des vergers de Haute-Savoie, alcool de poire)

La colonel (2 boules citron de Sicile, vodka)

La génépi (2 boules à l'infusion de génépi, alcool génépi)

Café ou thé gourmand 7,90 €

* Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

[Tapez ici]

Envoyé en préfecture le 10/12/2019

Reçu en préfecture le 10/12/2019

Affiché le 10/12/2019

ID : 073-217303064-20191205-19_12_122-DE

LE



SELF

ENTRÉES

Salade composée (poulet et parmesan / thon et maïs / Beaufort et noix)	7.50€
Salade Vegan et sans gluten (Antipasti, pain sans gluten, houmous et taboulé de quinoa, et gaines de courges)	7.50€
Assiette de crudités	4,50 €
Salade verte	2,90 €
Assiette de charcuterie	5,90 €
Soupe du moment aux légumes ou soupe à l'oignon	6,20 €

LES PETITES FAIMS

Frites	4,50 €
Panini (jambon/fromage), frites et salade verte	10,50 €
Panini (chèvre miel), frites et salade verte	10,50 €
L'assiette du skieur (Fromage de Valloire, charcuteries de Savoie, salade, frites)	16,50 €

LES VIANDES ET SPÉCIALISTES

(Servies avec accompagnement au choix (frites, spaghettis, légumes du jour, salade verte...))

Tartiflette et salade verte	1 fois/sem	13,90 €
Croziflette et sa salade	1fois/sem	14,00 €
Ribs caramélisés sauce barbecue		13,50 €
Jambon grillé, sauce au choix		11,90 €
Poulet grillé (sauce barbecue, échalote, ou forestière)		11,50 €
Entrecôte (sauce barbecue, échalote, ou forestière)		18,50 €
Saucisses (2x 95 g)		10,50 €
Diots de Savoie au vin rouge		13,50 €
Steak haché (180g façon bouchère VBF)		12,50 €
Andouillette Troyes AAAAA sauce moutarde à l'ancienne		14,50 €
Assiette de légumes au choix		8,50 €

LES PÂTES

Spaghettis bolognaise, carbonara ou forestière	10,90 €
Spaghettis Végétariens (sauce à base de légumes)	10,90 €

MENU ENFANT (-12 ans)

Au choix : Saucisse frites, steak haché frites, spaghettis (sauce au choix)	8,90 €
Compote, brownie, fruit ou yaourt	

LES DESSERTS

Envoyé en préfecture le 10/12/2019

Reçu en préfecture le 10/12/2019

Affiché le 10/12/2019



ID : 073-217303064-20191205-19_12_122-DE

Tartes maison (suivant les jours) :

Tarte au citron	5,90 €
Tarte aux noix	5,90 €
Tarte aux myrtilles	5,50 €
Tarte noix et caramel	5,90 €
Tarte alsacienne aux pommes	5,50 €
Tarte aux abricots	5,50 €
Mousse au chocolat	4,50 €
Brownie	4,20 €
Crème caramel ou crème brûlée	5,00 €
Verrine citron/ framboise	5,00 €
et autres desserts du jour	
Faisselle de Valloire et sa confiture de myrtille	4,90 €
Assiette de fromage de Valloire	5,90 €
Compote	3,00 €
Salade de fruit	4,00 €
Yaourt de Savoie nature ou aux fruits rouges	2,20 €
Fruit	2,00 €