

## Qui suis-je ?

.. ✨ ..

---



### *Passionnée de cuisine*

C'est depuis mon enfance, auprès de ma grand-mère maternelle que j'ai appris à observer, à goûter, jusqu'à enfin avoir l'âge et l'autorisation de reproduire seule !

Autodidacte, j'ai toujours cuisiné : pour mes proches, mes amis, mes voisins. J'ai suivi des cours et stages en restauration, afin d'acquérir "les secrets des chefs" ! J'ai même passé mon CAP cuisine !

Vouloir vivre de ma passion m'est venu sur le tard. Encouragée par ma famille et mes amis, j'ai décidé aujourd'hui de faire partager ma cuisine.

*Marie Baudin*

## Ma cuisine

.. ✨ ..

---

### *Une cuisine joyeuse et chaleureuse !*

Saveurs du terroir, cuisine raffinée, senteurs exotiques, régimes divers et variés (végétarien, sans gluten, sans lactose). J'accorde énormément d'importance aux choix des produits : un produit local, de saison et bio, c'est le top !

Ma cuisine a juste la prétention de sublimer des produits naturels, et ainsi de révéler dans l'assiette leur pleine saveur.

- ✨ Vous skiez toute la journée et rêvez d'un dîner équilibré et prêt dès votre retour
- ✨ Vous aimez recevoir des amis ou faire plaisir à vos proches mais vous voulez profiter de vos vacances
- ✨ Vous aimez le «fait maison» et voulez vous affranchir du stress lié à l'organisation
- ✨ Vous vous sentez bien au chalet, préférez l'intimité et la discrétion et voulez échapper au formalisme du restaurant

Et bien je peux devenir votre restaurant préféré !

.. ✨ ..

**06.32.19.91.94**  
**[mijote-cuisinegourmande@orange.fr](mailto:mijote-cuisinegourmande@orange.fr)**

---

Menus enfants : jusqu'à 12ans  
Je me déplace pour un minimum de 6 personnes. Réservation 48h00 à l'avance.  
Le menu établi sera le même pour toute la tablée, exception faite des Petits déjeuners et du Brunch.

Menus pour exemple et en fonction du marché



## Semi - gastronomique

Pour vos repas à table et une cuisine semi-gastronomique

.. ✨ ..

Menu entrée/plat/dessert ou menu entrée/plat ou plat/dessert

Pour exemple en entrée :

- Crème de chou-fleur, kasha (Sarrazin) et saumon fumé
- Velouté de champignons comme un cappuccino
- Tartare de saumon
- Salade de khale (variété de chou), potimarron, noisettes ...

Pour exemple en plat principal :

- Crevettes Lampsang Souchong (variété de Thé), endives braisées à l'orange, riz vénère (riz noir)
- Suprêmes de pintade aux champignons, gratin dauphinois
- Papillote de saumon, vinaigrette au thé vert, fenouils au curry et à l'orange
- Canard au miel, purée de carottes fumées ...

Pour exemple en dessert :

- Ananas rôti au beurre salé et sauce coco-gingembre
- Tiramisu à la crème de marron
- Poires gourmandes au chocolat et crumble de noisettes
- Salade d'oranges au caramel ...

~ menu 3 plats 45€/adulte 28€/enfant ~

~ menu 2 plats 35€/adulte 18€/enfant ~

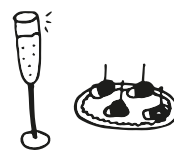


## Menu Saroyard

Pour ne pas repartir sans avoir goûté à nos spécialités régionales, je vous propose :

.. ✨ ..

- Pormonaises de Magland (*saucisses aux choux fabriquées dans le village de Magland*), pommes de terre, salade ~18€/personne ~
- Saucisson chaud de Magland (*spécialité du village de Magland, saucisson de porc fumé au bois*), pommes de terre, salade ~16€/personne ~
- Diots de Savoie (*saucisse pur porc assaisonnée à la Noix Muscade*), pommes de terre, salade ~16€/personne ~
- Gratin de Crozets (*petites pâtes carrées à la farine de Sarrazin*), salade ~14€/personne ~
- Fondue ~18€/personne ~ +charcuterie-salade ~22€/personne ~
- Fondue aux cèpes ~24€/personne ~ +charcuterie-salade ~28€/personne ~
- Raclette, pommes de terre, salade ~20€/personne ~ +charcuterie ~24€/personne ~
- Tartiflette ~22€/personne ~ +charcuterie-salade ~26€/personne ~
- Mont d'or (*fromage au lait de vache du Jura*), pommes de terre, salade ~22€/personne ~ +charcuterie ~26€/personne ~
- Dessert ~+ 7€/personne ~



## Apéritif dînatoire

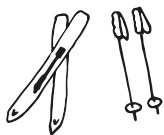
Pour une soirée particulière, un anniversaire, un moment de détente devant la cheminée...

.. ✨ ..

6 mises en bouche salées - 4 mignardises sucrées

- Houmous et crudités variées
- Muffins au saumon pomme verte et citron vert
- Tartelettes au fromage de chèvre
- Rillettes de sardines (ou de thon)
- Verrines de betterave et mousse de chèvre
- Mont Blanc
- Crème citron
- Rochers coco et citron vert
- Salade de fruits d'hiver dans un sirop aux épices de Noël

~ 30€/ personne ~



Menus pour exemple et en fonction du marché



## Menu du skieur

Pour déjeuner (à partir de 13h) ou dîner rapidement (à partir de 19h) je vous propose une cuisine traditionnelle

.. ✨ ..

*En plat principal, par exemple :*

- Egg Curry (végé)
- Pommes de terre farcies au poulet cacahuètes
- Orrechiettes (variété de pâtes), épinards, tomates séchées
- Burger au saumon, crème d'aneth et citron confit ...

*Et en dessert, par exemple :*

- Flan libanais à la fleur d'oranger
- Tarte Bourdaloue
- Salade d'oranges au caramel ...

~ 25€ / personne ~

---



## Le brunch

Pour bien démarrer la journée, à partir de 9h

.. ✨ ..

*café, thé, infusion offerts*

Comprenant :

- Jus d'oranges ou Smoothies  
(à préciser au moment de la réservation)
- Fruits frais et/ou fruits secs
- Granola maison
- Yaourts locaux
- Brioche
- Beurre, confitures locales, miel
- Ou « Nutella » maison +2€/personne
- Muffins
- Œufs brouillés +4€/personne
- Charcuterie de pays, fromages locaux +4€/personne
- Divers pains au levain (possibilité de pain sans gluten) ...

~ 20€ / personne ~

---

## Le goûter

De retour des pistes de 16h à 18h

.. ✨ ..

*café, thé, infusion offerts*

- Sur demande, chocolat chaud maison +4€/personne
- Lassi à la mangue, smoothies + 4€/personne

*Composition: au choix 2 « douceurs »*

*(à préciser au moment de la réservation) :*

- Brioche
- Cakes
- Tartes
- Petits biscuits (financiers, sablés, muffins, cupcakes, cookies ...)
- Crêpes
- Riz au lait, mousse au chocolat ...
- Ou Sbrisolana Montovano, crème Mascarpone  
(gros biscuit sablé, spécialité italienne)

~ 10€ / personne ~

---



## Le petit déjeuner

Pour bien démarrer la journée, à partir de 8h

.. ✨ ..

*café, thé, infusion offerts*

Comprenant :

- Jus d'oranges ou Fruits frais et/ou fruits secs  
(à préciser au moment de la réservation)
- Granola maison
- Yaourts locaux
- Pains, beurre, confitures locales
- Fruits frais et/ou fruits secs

~ 14€ / personne ~

---

Cuisine maison, du jour, avec des produits de qualité et de saison, majoritairement BIO.  
Possibilité d'adapter les menus (végétarien, sans gluten, sans lactose ...)

## Who am I ?

.. ✨ ..

---



### *Passionate about cooking*

Since my childhood, I have learnt to observe and taste with my grandmother, until I was old enough and had her approval to finally cook by myself!

Self-taught, I have always cooked for my family, friends and neighbors. I have taken cooking classes and internships in restaurants in order to acquire the "secrets of the chefs". I have even succeeded in a cooking diploma! Living of my passion came to me at a later stage of my life.

Encouraged by my family and friend, I have decided to share my cooking with you.

*Marie Baudin*

## My cooking

.. ✨ ..

---

### *Cheerful and warming cooking !*

Local flavors, refined cuisine, exotic scents, various and varied diets (vegan, gluten-free, lactose-free). I attach great importance to the choice of products: local, seasonal and organic products, are the best!

My cooking has only one pretention: to enhance natural products in order to reveal all their flavors.

- ✨ You ski all day, dream of a balanced and healthy dinner, effortless, ready as soon as you get back
- ✨ You enjoy to have friends over or to please your loved ones but you want to make the most of your holidays
- ✨ You appreciate "homemade" and want to get rid of the stress related to organization
- ✨ You feel good at your chalet, prefer privacy and discretion and want to avoid the formality of a restaurant

Well, I can become your favorite restaurant!

.. ✨ ..

**06.32.19.91.94**

**[mijote-cuisinegourmande@orange.fr](mailto:mijote-cuisinegourmande@orange.fr)**

---

Children's menu: up to 12 years old.

I travel for a minimum of 6 people. Booking 48 hours in advance.

The menu you choose will be the same for the entire table, except for Breakfast and Brunch.



Menus for example and depending on the local market



## "Semi - gastronomique"

For your meals and semi-gastronomic cuisine

.. ✨ ..

Menu starter/ maincourse/ dessert or

Menu starter/ main course or main course/dessert

For example as starters:

- Cream of cauliflower, kasha (Sarrazin) and smoked salmon
- Mushroom soup with cappuccino
- Salmon tartare
- Khale (variety of cabbage) salad, pumpkin, hazelnuts...

For example as main courses:

- Shrimp Lampsang Souchong (tea variety), braised endives with orange flavor, venerable rice (black rice)
- Supreme of guinea fowl with mushrooms, gratin dauphinois
- Salmon backed in wrap, green tea vinaigrette, curry and orange fennel
- Duck with honey, smoked carrot purée ...

For example, as desserts :

- Pineapple roasted in salted butter with coconut-ginger sauce
- Chestnut cream tiramisu
- Pears napped in chocolate, Hazelnut Crumble
- Orange salad with caramel ...

~ menu 3 dishes 45€/adult 28€/child~

~ menu 2 plats 35€/adult 18€/child ~



## Menu Savoyard

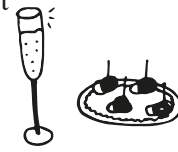
And not to leave without having tasted our regional specialties:

.. ✨ ..

- Pormonaises de Magland (*cabbage sausages made in the village of Magland*), potatoes, salad ~18€/pers ~
- Hot sausage of Magland (*specialty of the village of Magland, sausage of wood smoked pork*), potatoes, salad ~16€/pers ~
- Diots of Savoy (*pure pork sausage seasoned with Nutmeg*), potatoes, salad ~16€/pers ~
- Gratin de Crozets (*small square pasta with Sarrazin flour*), salad ~14€/pers ~
- Fondue ~18€/pers ~ +charcuterie-salad ~22€/pers ~
- Fondue xith ceps ~24€/pers ~ +charcuterie-salad ~28€/pers ~
- Raclette, potatoes, salad ~20€/pers ~ +charcuterie ~24€/pers ~
- Tartiflette ~22€/pers ~ +charcuterie-salad ~26€/pers ~
- Mont d'or (*cow's milk cheese from Jura*), potatoes, salad ~22€/pers ~ +charcuterie ~26€/pers ~
- Dessert ~+ 7€/pers ~

Homemade cooking, of the day, with quality and seasonal products, mainly organic.

Possibility to adapt menus (vegan, lactose free, gluten free...)



## The "dinary aperitif"

For a special evening, a birthday,  
a relaxing moment in front of the fireplace...

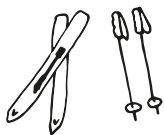
.. ✨ ..

6 appetizers and 4 sweet bites

- Houmous and various crudity
- Salmon green apple and lime muffins
- Goats cheese tarts
- « Rillettes » of sardines (or tuna)
- Beetroot and goats cheese mousse Verrines
- Mont Blanc
- Lemon cream
- Coconut and lime bites
- Winter fruit salad with its christmas spices syrup...

~ 30€/pers ~

Menus for example and depending on the local market



## Menu "Skieur"

For lunch (from 1pm) or to dine quickly (from 7pm), I suggest a traditional cuisine:

.. ✂ ..

For example as a main course:

- Egg Curry (Vegan)
- Potatoes stuffed with chicken peanuts
- Orrechiettes (variety of pasta), spinach, dried tomatoes
- Burger with salmon, dill cream and candied lemon

For example as desserts:

- Lebanese Flan with Orange Blossom
- Tarte Bourdaloue
- Orange salad with caramel ...

~ 25€ / pers ~

---



## Brunch

To start the day in a nice way, starting at 9:00am

.. ✂ ..

*coffee, teas, infusions offered*

Including:

- Orange juice or Smoothies  
*(to be specified when you place the order)*
- Fresh fruit and / or dried fruit
- Home made granola-bars
- Local yogurts
- Brioche
- Butter, local jams, honey
- Or homemade "Nutella" +2€/pers
- muffins
- Scrambled eggs +4€/pers
- Local charcuterie, local cheeses +4€/pers
- Various sourdough breads (possibility of bread without gluten) ...

~ 20€ / pers ~

---



## Sweet snack

Back from the slopes, from 16:00 to 18:00 I can suggest:

.. ✂ ..

*coffee, teas, infusions offered*

- On request, homemade hot chocolate + 4€/pers
- Mango Lassi, smoothies +4€/pers

Including, 2 "sweets" of your choice

*(to be specified when you place the order):*

- Brioche
- Cakes
- Tartes
- Small biscuits (financier, shortbread, muffins, cupcakes, cookies ...)
- Crepes
- Rice pudding, chocolate mousse ...
- Or Sbrisolana Montovano, mascarpone cream  
(large biscuit, Italian specialty)

~ 10€ / pers ~

---



## Breakfast

To start the day in a nice way, starting at 8:00am

.. ✂ ..

*coffee, teas, infusions offered*

Including:

- Orange juice or Fresh fruits and / or dried fruits  
*(to be specified when you place the order)*
- Home made granola-bars
- Local yogurts
- Breads, butter, local jams
- Fresh fruit and / or dried fruit

~ 14€ / pers ~

---

Homemade cooking, of the day, with quality and seasonal products, mainly organic.  
Possibility to adapt menus (vegan, lactose free, gluten free...)