

OFFRE RESTAURATION MIFA MIFA CATERING OFFERS

MIFA – IMPÉRIAL PALACE

Brasserie Bleu Impérial

Rez de chaussé – Impérial Palace
Ground floor – Impérial Palace

Ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 22h00 aux accrédités Festival, Festival + et Mifa.

Pour réserver : + 33 4 50 18 09 91

Open to Festival, Festival+ and Mifa badgeholders from Monday to Friday, 9:00 am to 10:00 pm.

For reservations: + 33 4 50 18 09 91



La Brasserie

1^{er} étage – Impérial Palace
1st floor – Impérial Palace

Ouvert du lundi au vendredi de 7h00 à 22h30 aux accrédités Mifa.

Pour réserver : + 33 4 50 09 36 38

www.hotel-imperial-palace.com/restaurants-la-brasserie-1199

Open to Mifa badgeholders from Monday to Friday, 7:00 am to 10:30 pm.

For reservations: + 33 4 50 09 36 38

www.hotel-imperial-palace.com/en/restaurants-la-brasserie-1199

Espace Détente / Chill Out Area

Plateforme du lac – Chapiteau des exposants

Lake Platform – Exhibition Area

Ouvert à tous les accrédités (sauf Pass 74) du mardi au jeudi de 8h30 à 19h00 et le vendredi de 8h30 à 17h00.

Open to all badgeholders (except Pass 74) from Tuesday to Thursday, 8:30 am to 7:00 pm and on Friday, 8:30 am to 5:00 pm.

La Plage du Mifa

Accès par la plateforme du lac, Chapiteau des exposants – Hall G

Access via the lake platform, Exhibition Area – Hall G

Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 19h00 aux accrédités Mifa.

Pour réserver : www.lepop-annecy.fr/restaurant

Open to Mifa badgeholders Tuesday to Friday, 8:30 am to 7:00 pm.

For reservations: www.lepop-annecy.fr/restaurant

Food Truck – La Gavottine

Localisé à côté de la Volière

Located next La Volière

Retrouvez le food truck de La Gavottine de 8h30 à 19h00, offrant un large choix de galettes, crêpes et salades.

Du mardi au vendredi ouvert à tous les accrédités.

[Menu](#)

La Gavottine, a food truck offering from 8:30 am to 7:00 pm a wide range of galettes, crêpes and salads.

Tuesday to Friday (times to be confirmed) open to all badgeholders.

[Menu](#)

GALETTES AU SARRASIN



Pratique & Nomade (cône en carton)

LA PARISIENNE : Jambon cuit et champignons crus de Paris, Comté, Emmental, Iceberg. 9.90€

Lactose, cuisine utilisant des fruits à coque

LA 4 FROMAGES : Comté, Emmental, Mozzarella, fromage frais, origan séché, Iceberg. 10.90€

Lactose, cuisine utilisant des fruits à coque

LA CHIC'KEN : Emincé de poulet rôti, pesto verde, Mozzarella, Emmental, pickles d'oignons rouges, Iceberg. 10.90€

Lactose, fruits à coque, sulfites

LA NORDIQUE : Saumon fumé, fromage frais, aneth, citron confit, pickles d'oignons rouges, Emmental, Iceberg. 11.90€

Lactose, poison/crustacés, sulfites, cuisine utilisant des fruits à coque

LA VEGETALE : Tomates fraîches et confites, courgettes marinées, mozzarella, pesto Rosso, crème de balsamique. 10.20€

Lactose, fruits à coque.

LES SALADES

Servie en barquette de pulpe de coco (Bagasse) couverts en bois
et vinaigrette olive & citron

LA FRAICHEUR : Salade, tomate, saumon fumé, courgettes marinées,
fromage frais, citron confit, aneth. 9.90€

Lactose, poisson/crustacés, sulfites, cuisine utilisant des fruits à coque

LA POULETTE : Salade, tomates fraîches et confites, poulet rôti, pesto
verte, pickles d'oignons rouges 8.90€

Fruits à coque, sulfites

LA VG : Salade, tomates fraîches et confites, courgettes marinées,
champignons crus, pesto rosso, pickles d'oignons rouges. 8.90€

Fruits à coque, sulfites

CRÊPES AU FROMENT

Servie dans des contenants en Bagasse (pulpe de bambou)

Lactose, Œuf, gluten, cuisine utilisant des fruits à coque*

LA SU'CRÊPE : beurre doux, sucre 3.50€

LA SU'CRÊPE Salée : beurre ½ sel, sucre 4.00€

LA SALIDOU : caramel beurre salé maison. 5.20€

L'ABEILLE : Miel & Graines tournesol et courge torréfiées au miel* 5.20€

LA BLEU'CRÊP : confit de myrtilles 70% de fruits 5.20€

LA CHOC'ELLA : pâte à tartiner Nutella®* 5.20€

LA CRUNCHY : Nutella® et muesli aux 4 noix* 6.00€

L'ACIDULEE : Crème de citron & éclats de meringue 6.00€

Toppings : Banane 1.00€, Pralin 1.50€, Graines torréfiées au miel 1.50€,
crème Chantilly 1.50€, Noix de coco râpée 0.80€

LES DESSERTS & PETIT DEJEUNER

Galette au sarrasin, œufs brouillés à la crème, Emmental :

Au choix : Jambon 8.2€, saumon fumé 9.2€, légumes 8.2€.

Muffins	3.50€
Salade de fruits frais	4.50€
Muesli 4 noix et fromage blanc	4.20€
Tranche de Cake (Citron, Carotte, Marbré)	2.80€

BOUILLLOIRE EAU CHAUDE A DISPOSITION

Les clients se servent d'eau chaude au camion (*Stick soluble)

Café* 1€, Cappuccino* 1.8€, chocolat* 1.8€, Chocolat viennois* 3.3€, Thé breakfast 1.8€

LES BOISSONS

THOMAS LE PRINCE* : (PME familiale et locale VALLIERES)

Jus de pomme Bio 33cl*	4.10€
Jus de pomme myrtille Bio 33cl*	4.40€
Jus de pomme poire Bio 33cl*	4.10€
Jus d'Abricot Bio 33cl*	4.40€
Pétillant pomme Bio 33cl*	4.70€
Cidre Bio 33cl* (alcool 5°)	4.90€
Coca cola 33cl	2.80€
Coca cola zero 33cl	2.80€
Perrier 33cl	2.80€
Fuztea Pêche 33cl	2.80€
Cristalline 50cl	1.60€

BIERES

Bière Pression (verre consignée Ecocup)

1664	25cl	3.50€
1664	50cl	6.50€

Tous nos prix sont affichés nets et toutes taxes comprises.

Origine animale :

Poulet : France

Jambon : France

Saumon fumé : Norvège



BUCKWHEAT GALETTES

● *Tasty & Easy to Enjoy — Served in a Cardboard Cone*

 LA PARISIENNE – €9.90

Cooked ham • Raw mushrooms • Comté • Emmental • Iceberg lettuce
Contains: lactose. Traces of nuts possible.

 4 CHEESES – €10.90

Comté • Emmental • Mozzarella • Fresh cheese • Oregano • Iceberg lettuce
Contains: lactose. Traces of nuts possible.

 CHIC'KEN – €10.90

Roast chicken • Green pesto • Mozzarella • Emmental
Pickled red onions • Iceberg lettuce
Contains: lactose, nuts, sulfites.

 NORDIC – €11.90

Smoked salmon • Fresh cheese • Dill • Preserved lemon
Pickled red onions • Emmental • Iceberg lettuce
Contains: lactose, fish, shellfish, sulfites. Traces of nuts possible.

 VEGGIE – €10.20

Fresh & sun-dried tomatoes • Marinated zucchini
Mozzarella • Rosso pesto • Balsamic glaze
Contains: lactose, nuts.

SALADS

Served in a coconut pulp bowl (bagasse), with wooden cutlery and olive-lemon vinaigrette

FRESHNESS – €9.90

Lettuce • Tomato • Smoked salmon • Marinated zucchini • Fresh cheese • Preserved lemon • Dill

Contains: lactose, fish/shellfish, sulfites. Prepared in a kitchen using nuts.

POULETTE – €8.90

Lettuce • Fresh & sun-dried tomatoes • Roast chicken • Green pesto • Pickled red onions

Contains: nuts, sulfites.

VG – €8.90

Lettuce • Fresh & sun-dried tomatoes • Marinated zucchini • Raw mushrooms • Rosso pesto • Pickled red onions

Contains: nuts, sulfites.

WHEAT CRÊPES

Served in bagasse containers (bamboo pulp) Contains: lactose, eggs, gluten. Prepared in a kitchen using nuts.

SU'CRÊPE Unsalted butter & sugar	€3.50
SU'CRÊPE Salty Salted butter & sugar	€4.00
SALIDOU Homemade salted butter caramel	€5.20
ABEILLE Honey & sunflower/pumpkin seeds roasted in honey*	€5.20
BLEU'CRÊP Blueberry jam (70% fruit)	€5.20
CHOC'ELLA Nutella® spread	€5.20
CRUNCHY Nutella® & 4-nut muesli*	€6.00
ACIDULÉE Lemon cream & meringue pieces	€6.00

+ Toppings:

Banana €1.00 • Praline €1.50 • Honey-roasted seeds €1.50 • Whipped cream €1.50 • Shredded coconut €0.80

 DESSERTS & BREAKFAST

Buckwheat Galette with Scrambled Creamy Eggs & Emmental

Choice of:

- Ham – €8.20
- Smoked salmon – €9.20
- Vegetables – €8.20

Muffins – €3.50

Fresh fruit salad – €4.50

4-nut muesli with fromage blanc – €4.20

Cake slice (Lemon, Carrot, Marble) – €2.80

 HOT DRINKS

Self-serve kettle at the truck (with soluble sticks)

- Coffee* – €1.00
 - Cappuccino* – €1.80
 - Hot chocolate* – €1.80
 - Viennese hot chocolate* – €3.30
 - Breakfast tea – €1.80
-

 DRINKS

THOMAS LE PRINCE* (*Local family-run business – Vallières*)

- Organic Apple Juice 33cl – €4.10
- Organic Apple-Blueberry Juice 33cl – €4.40
- Organic Apple-Pear Juice 33cl – €4.10
- Organic Apricot Juice 33cl – €4.40
- Organic Sparkling Apple 33cl – €4.70
- Organic Cider 33cl (5% alcohol) – €4.90
- Coca-Cola 33cl – €2.80
- Coca-Cola Zero 33cl – €2.80
- Perrier 33cl – €2.80
- Fuztea Peach 33cl – €2.80
- Cristalline Water 50cl – €1.60

 BEERS

Draft Beer (served in reusable Ecocup glass)

- 1664 – 25cl – €3.50
 - 1664 – 50cl – €6.50
-

All prices are net and include taxes.

Animal product origin:

- Chicken: France
 - Ham: France
- Smoked salmon: Norway

Food Truck – Le Campus Mifa

Retrouvez du mardi au vendredi de 8h30 à 19h00 un large choix de plats végétariens pour tous les accrédités (sauf Pass 74).

Open to all badgeholders (except Pass 74) from Tuesday to Friday, 8:30 am to 7:00 pm. A wide choice of vegetarian dishes.

MENU

- 01 BURGER VOYAGEUR**
Steak VG, Cheddar VG, Oignons Confits, Salade, Sauce Cajun
- 02 BURGER MONTAGNARD**
Steak VG, Reblochon, Oignons Confits, Sauce Fumée
- 03 POKÉBOWL**
Riz, Fromage Frais, Omelette, Oignons frits, Avocat, Mangue + Sauce Cacaahuète
- 04 FRITES MAISON**
- 05 COOKIE PÉCAN & CHOCOLAT BLANC**
COOKIE 3 CHOCOLATS
COOKIE CHOCOLAT & FLEUR DE SEL
- 06 TIRAMISU SPÉCULOS**
- 07 BOISSON GINGEMBRE**
BOISSON CITRON MENTHE
- 08 CAFÉ**







MENU

- 01 BURGER VOYAGEUR**
Steak VG, Cheddar VG, Caramelized Onions, Salad, Cajun Sauce
- 02 BURGER MONTAGNARD**
Steak VG, Reblochon, Caramelized Onions, Smoked Sauce
- 03 POKÉBOWL**
Rice, Cream Cheese, Omelette, Fried Oignons, Avocado, Mango + Peanut Sauce
- 04 FRENCH FRIES**
- 05 COOKIE PECAN & WHITE CHOCOLAT**
COOKIE 3 CHOCOLATS
COOKIE CHOCOLAT & SEA SALT FLAKES
- 06 TIRAMISU SPÉCULOOS**
- 07 BOISSON GINGER**
BOISSON LEMON & MINT
- 08 COFFEE**







OFFRES EXCLUSIVEMENT RESERVÉES AUX EXPOSANTS MIFA
OFFER RESERVED EXCLUSIVELY TO MIFA EXHIBITORS

COMMANDE ORDER: ACCUEIL@TRAITEUR-VIRET.COM
+33 4 50 52 03 13

Plateaux repas – Réservation jusqu'à 18h la veille
Meal Trays – Order by 6:00 pm the day before

Créneaux de livraison : 8h00-9h00 / 11h00-12h00 / 15h00-17h00

Delivery time slots: 8:00 am to 9:00 am / 11:00 am to 12:00 pm / 3:00 pm to 5:00 pm

Plateau repas, couverts en bambous, serviette cocktail
Meal tray, bamboo cutlery, napkin

Plateau omnivore – Omnivore tray

Offre 1 – Offer 1

Terrine de saumon et citron vert

Paleron de bœuf demi-sel, sauce chorizo, butternut

Fromage affiné de notre région, fruits secs

Entremet agrumes

Pain de campagne

Eau minérale plate 50cl

Salmon and lime terrine

Beef chuck, chorizo sauce, and butternut

Local cheese, dried fruit

Citrus dessert

Farmhouse bread

Still water 50cl

Offre 2 – Offer 2

Pâtes farfalles, poulet, amandes, pomme, céleri

Fondant de veau, légumes sautés à l'huile vierge de cacahuètes grillées

Fromage affiné de notre région, fruits secs

Tarte "Pim's" : chocolat noir et framboises

Pain de campagne

Eau minérale plate 50cl

Farfalle pasta with chicken, almonds, apple and celery

Veal with vegetables sautéed in roasted peanut oil

Local cheese, dried fruit

"Pim's" Tart: dark chocolate and raspberries

Farmhouse bread

Still water 50cl

Plateau végétarien – Vegetarian tray

Offre 1 – Offer 1

Houmous au citron, salade d'herbes et citron brûlé

Brouillade d'œufs et champignons

Fromage affiné de notre région, fruits secs

Entremet chocolat

Pain de campagne

Eau minérale plate 50cl

Lemon hummus with mixed-leaf salad and charred lemon

Scrambled eggs and mushrooms

Local cheese, dried fruit

Chocolate dessert

Farmhouse bread

Still water 50cl

Offre 2 – Offer 2

Betterave rouge au vinaigre de cidre, noix de cajou, feta et graines de lin

Wok de légumes marinés, sauce aigre-douce

Fromage affiné de notre région, fruits secs

Entremet pistache et framboise

Pain de campagne

Eau minérale plate 50cl

Beetroot with cider vinegar, cashews, feta and flaxseeds

Wok-cooked marinated vegetables with a sweet and sour sauce

Local cheese, dried fruit

Pistachio and raspberry dessert

Farmhouse bread

Still water 50cl