

GUIDE RESTAURATION FOOD AND REFRESHMENTS GUIDE

Au sein de **L'IMPÉRIAL PALACE**

*Inside the **IMPÉRIAL PALACE***

Bleu Impérial

Ouvert à tous les accrédités

Open to all badgeholders

Impérial Palace
Allée de l'Impérial
74000 Annecy



La brasserie BLEU IMPÉRIAL

ALLÉE DE L'IMPÉRIAL, 74000 ANNECY

Entrée par le Centre de Congrès,
descendre les escaliers à droite dans le hall
ou accès directement par la terrasse côté parc.

Entrance via the Congress Centre.
Go down the stairs on the right in the lobby,
or access directly from the terrace on the park side.



Scanner le QR Code pour
vous rendre à la brasserie
(vidéo d'accès)

Scan the QR Code
to go to the restaurant



Horaires D'OUVERTURE MIFA



NOUS SOMMES OUVERTS

**DU LUNDI 22 AU VENDREDI 26 JUIN
DE 9H00 À 19H00**

Monday 22 June to Friday 26 June,
from 9:00 a.m to 7:00 p.m

SAMEDI 27 JUIN DE 9H00 À 22H00

Saturday 27 June,
from 9:00 a.m to 10:00 p.m

LE DIMANCHE DE 9H00 À 19H00

Sunday from 9:00 a.m to 7:00 p.m

TÉLÉPHONE

Phone number

04 50 18 09 91



Au bord du **lac d'Annecy**, prenez place dans un cadre vivant et chaleureux.

Ici, on vient pour profiter d'un moment simple et convivial, autour d'une **cuisine gourmande et de saison**.

On the shores of Lake Annecy, take a seat in a lively and welcoming setting. Here, you come to enjoy a simple, convivial moment, centered around seasonal, indulgent cuisine.

MENU

À PARTIR DE | FROM: 27,00€

**TERRASSE ENSOLEILLÉE
DONNANT SUR LE PARC
DU LAC !**

Sun-drenched terrace overlooking the lakeside park

Nos OFFRES SNACK

Envie d'une pause déjeuner décalée ?

Le Bleu Impérial s'adapte à votre rythme avec une sélection de snacking frais : sandwichs, salades et gourmandises. Un service prolongé pour combler vos petits creux, disponible tant que la fête bat son plein !

Fancy a late lunch?

Le Bleu Impérial moves at your pace with a selection of fresh snacks: sandwiches, salads, and sweet treats. Enjoy extended service to satisfy those cravings, available as long as the festival is in full swing!



Un espace 100% DÉDIÉ

Profitez d'un cadre agréable, entièrement pensé pour **accueillir les professionnels du festival**. Idéal pour vos rendez-vous d'affaires dans une atmosphère sereine et inspirante.

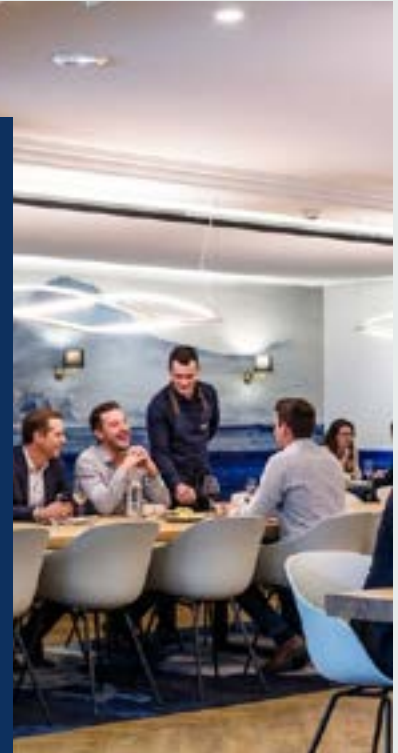
Accueil Groupes : Réservations disponibles dès 10 convives.

Privatisation : Nous transformons l'espace en lieu de réception pour vos soirées durant toute la durée du MIFA.

Enjoy an inspiring and serene setting, tailored **for festival professionals and business meetings**.

Groups: Dedicated tables for 10+ guests.

Private Events: Exclusive venue hire available every evening throughout MIFA.



La Table de l'Impérial

Ouvert uniquement aux accrédités Mifa

Open to Mifa badgeholders only

+33 (0)4 50 09 30 00

Réservez : La Table de l'Impérial – Réservation en ligne

Reservations: *La Table de l'Impérial – Online Reservation*

Au sein du **CHAPITEAU DES EXPOSANTS**

*Inside the **EXHIBITION AREA***

Espace Détente – Chill Out Area

Ouvert à tous les accrédités (hors Pass 74)

du mardi 23 au jeudi 25 juin – 09h00 à 19h00

et le vendredi 26 juin – 09h00 à 17h00

- ▶ situé sur la plateforme du lac

Open to all badgeholders (except Pass 74)

from Tuesday 23rd to Thursday 25th June – 9:00 am to 7:00 pm

and Friday 26th June – 9:00 am to 5:00 pm

- ▶ *located on the lake platform*

ANNÉCY 2026
FESTIVAL

RESTAURATION

SNACKS

La Barre Chocolatée.....	3,50€
<i>Mars/Twix/Snickers</i>	
Barre Energie.....	3,50€
Chips.....	3€

PLATS FROIDS

Le Bagel.....	14€
<i>Emincé végétal, courgettes grillées, pickles de choux rouge et cream cheese</i>	
Le Wrap.....	12€
<i>Houmous, betterave et crudités</i>	
Sandwich Biquette.....	10€
<i>Pain frais, fromage de chèvre, tomates cerises</i>	
Green Sandwich.....	12€
<i>Pain norvégien, guacamole, halumi, courgettes</i>	
La Salade Grecque.....	10€
<i>Tomates, concombres, oignons, fêta</i>	
Le Taboulé.....	13€
<i>Taboulé oriental, saucisse végétale</i>	

PLATS CHAUDS

Les Lasagnes.....	14€
<i>Epinards, ricotta</i>	
Le Risotto.....	14€
<i>Risotto et petits légumes</i>	
La Croziflette.....	14€
<i>Crozets, fromage et sauce crémeuse</i>	
Les Lentilles.....	14€
<i>Lentilles, tofu grillé, sauce coco et curry</i>	

DESSERTS

La Tarte au flanc vanille.....	6€
La Tarte aux pêches.....	6€
Le Cookie.....	5€
Le Muffin chocolat.....	5€
Le Yaourt fraise.....	3€
Le Yaourt myrtille.....	3€
Le Yaourt nature.....	3€

BOISSONS

EAUX

Evian 50cl.....	3€
Badoit Verte 50cl.....	3,50€
Volvic Citron 50cl.....	3,50€

BOISSONS CHAUDES

Espresso.....	2,50€
Double Espresso.....	4,50€
Café Américain.....	2,50€
Cappuccino.....	4,50€
Café au Lait (avoine : +1€).....	4€
Café Noisette.....	3€
Thé & Infusion.....	4€

SOFTS

Coca-Cola 50cl.....	4€
Coca-Cola Zéro 50cl.....	4€
Jus de pomme BIO 33cl.....	4€
Ice-Tea 50cl.....	4€

ALCOOLS

Bière Blonde Carlsberg 25cl.....	6€
Champagne Moët & Chandon Verre 10cl.....	12€
Champagne Moët & Chandon Bouteille 75cl.....	75€
Vin (Rouge, Rosé ou Blanc) Verre 10cl.....	6€
Vin (Rouge, Rosé ou Blanc) Bouteille 75cl.....	35€

ANNÉCY 2026
FESTIVAL

FOOD

SNACKS

The Chocolate Bar.....	3,50€
<i>Mars/Twix/Snickers</i>	
The Energy Bar	3,50€
Chips	3€

COLD DISHES

The Bagel.....	14€
<i>Vegan mince, grilled zucchini, pickled red cabbage and cream cheese</i>	
The Wrap	12€
<i>Hummus, beetroot and crudités</i>	
Sandwich Biquette	10€
<i>Fresh bread, goat cheese, cherry tomatoes</i>	
Green Sandwich	12€
<i>Nordic bread, guacamole, halloumi, zucchini</i>	
The Greek Salad	10€
<i>Tomatoes, cucumbers, onions, feta cheese</i>	
The Tabbouleh	13€
<i>Oriental tabbouleh, vegetarian sausage</i>	

HOT DISHES

The Lasagna.....	14€
<i>Spinach and ricotta</i>	
The Risotto	14€
<i>Risotto and mixed vegetables</i>	
The Croziflette.....	14€
<i>Crozets pasta, cheese and creamy sauce</i>	
The Lentils	14€
<i>Lentils, grilled tofu, coconut curry sauce</i>	

DESSERTS

The Vanilla Custard Tart	6€
The Peach Pie	6€
Chocolate Chip Cookie	5€
Chocolate Muffin	5€
Strawberry Yogurt	3€
Blueberry Yogurt.....	3€
Plain Yogurt.....	3€

DRINKS

WATERS

Evian 50cl.....	3€
Badoit Verte 50cl.....	3,50€
Volvic Lemon 50cl.....	3,50€

HOT DRINKS

Espresso	2,50€
Double Espresso	4,50€
American Coffee	2,50€
Cappuccino	4,50€
Milk Coffee (oat milk : +1€).....	4€
Café Noisette	3€
Tea & Herbal Infusion	4€

SOFT DRINKS

Coca-Cola 50cl	4€
Coca-Cola Zéro 50cl.....	4€
Apple Juice BIO 33cl.....	4€
Ice-Tea 50cl	4€

ALCOHOLIC DRINKS

Blonde Beer Carlsberg 25cl	6€
Champagne Moët & Chandon Glass 10cl.....	12€
Champagne Moët & Chandon Bottle 75cl	75€
Wine (Red, White, Rosé) Glass 10cl.....	6€
Wine (Red, White, Rosé) Bottle 75cl	35€

POPOTE Minute



Pour la toute première fois, retrouvez au sein de l'Accueil du Mifa **un frigo connecté** offrant un large choix de repas équilibrés, frais et faits maison avec des produits de saison (paiement par carte bancaire Visa ou Mastercard, ou par titres-restaurant).

Ouvert à tous les accrédités (hors Pass 74)

du mardi 23 au jeudi 25 juin – 09h00 à 19h00

et le vendredi 26 juin – 09h00 à 17h00

*For the very first time, a **smart fridge** will be available in the Mifa Welcome Area, providing a wide selection of balanced, fresh, home-cooked meals made with seasonal produce (payment by Visa or Mastercard, or meal vouchers).*

Open to all badgeholders (except Pass 74)

from Tuesday 23rd to Thursday 25th June – 9:00 am to 7:00 pm

and Friday 26th June – 9:00 am to 5:00 pm

Bar du 1^{er} étage – Bar on the 1st floor

Ouvert à tous les accrédités (hors Pass 74)
du mardi 23 au jeudi 25 juin – 08h30 à 19h00
et le vendredi 26 juin – 08h30 à 17h00

- ▶ situé dans le Hall A

*Open to all badgeholders (except Pass 74)
from Tuesday 23rd to Thursday 25th June – 8:30 am to 7:00 pm
and Friday 26th June – 8:30 am to 5:00 pm*

- ▶ located in Hall A

La Plage du Mifa

Retrouvez un espace de rendez-vous et de restauration du mardi au vendredi.
A place to meet and enjoy a meal and refreshments, open from Tuesday to Friday.

La Gavottine

Ouvert à tous les accrédités
du mardi 23 au vendredi 26 juin

Retrouvez une large gamme de crêpes et de boissons

- ▶ situé à côté de la Salle de la Volière

*Open to all badgeholders
from Tuesday 23rd to Friday 26th June*

Discover a wide range of crêpes and drinks

- ▶ located next to the Salle de la Volière

NOS GALETTES

Farine de Sarrasin: Sans Gluten

LA COMPLETE

Brouillade d'œufs à la crème et ciboulette, Comté, Emmental, salade Iceberg.

13.50€

Lactose, œuf, cuisine utilisant des fruits à coque



LA 3 FROMAGES

Emmental, Mozzarella, chèvre, origan séché, pickles d'oignons rouges, salade Iceberg.

13.50€

Lactose, sulfites, cuisine utilisant des fruits à coque

Environ 340 à 380gr

LA PROVENCALE

Chèvre, tomates confites, herbes de Provence, Emmental, pickles d'oignons rouges, salade Iceberg.

13.50€

Lactose, sulfites, cuisine utilisant des fruits à coque



LA SAVOYARDE

3 Fromages à fondue, pomme de terre, vin blanc, ail, Emmental, salade Iceberg.

13.50€

Lactose, sulfites, cuisine utilisant des fruits à coque

LA VEGETALE :

Tomates confites, courgettes marinées, mozzarella, Herbes de Provence, Emmental, 7 graines torréfiées, salade Iceberg

13.50€

Lactose, fruits à coque : Tournesol, citrouille, chanvre, sésame, colza, soja, lin brun & doré



**Tournesol, citrouille, chanvre, sésame, colza, soja, lin brun & doré*

Photo non contractuelle

LE BOWL

LA SALADE BOWL VEGAN

Salade de lentilles, courgettes marinées,
tomates confites, guacamole, pickles de poivrons
et d'oignons rouges, salade Iceberg, 7 graines
torréfiées, fruits frais
Vinaigrette olive & citron

13.00€

Graines, fruits à coque : Tournesol, citrouille, chanvre, sésame, colza, soja, lin brun & doré



LES DESSERTS & PETIT DEJEUNER

AVANT 12H ou Galette « ENFANT » - de 10 ans

Galette au sarrasin, œufs brouillés à la crème
et ciboulette, Emmental

9.20€

Tranche de cake	2.50€
Muffins	3.90€
Fruits frais et graines torréfiées au miel	4.90€
Muesli 4 noix et fromage blanc	4.20€



BOUILLOIRE EAU CHAUDE A DISPOSITION

Les clients se servent d'eau chaude au camion

Café* 1€, Cappuccino* 1.8€,
chocolat* 1.8€,
Thé breakfast 1.8€

*Stick soluble

L'expresso 1.90€





BUCKWHEAT GALETTES (GLUTEN-FREE)

Practical & easy to eat (served in a cardboard cone)

Buckwheat flour – **GLUTEN FREE**

THE COMPLETE

Creamy scrambled eggs with chives, Comté cheese, Emmental cheese, and Iceberg lettuce.

€13.50

Allergens: Milk (lactose), egg. Prepared in a kitchen that also handles tree nuts.

THE THREE CHEESES

Emmental, mozzarella, goat's cheese, dried oregano, pickled red onions, and Iceberg lettuce.

€13.50

Allergens: Milk (lactose), sulfites. Prepared in a kitchen that also handles tree nuts.

THE PROVENÇAL

Goat's cheese, sun-dried tomatoes, Herbes de Provence, Emmental cheese, pickled red onions, and Iceberg lettuce.

€13.50

Allergens: Milk (lactose), sulfites. Prepared in a kitchen that also handles tree nuts.

THE SAVOYARD

Three-cheese fondue blend, potatoes, white wine, garlic, Emmental cheese, and Iceberg lettuce.

€13.50

Allergens: Milk (lactose), sulfites. Prepared in a kitchen that also handles tree nuts.

THE VEGETARIAN

Sun-dried tomatoes, marinated zucchini, mozzarella, Herbes de Provence, Emmental cheese, toasted seven-seed mix, and Iceberg lettuce.

€13.50

Allergens: Milk (lactose). Contains seeds: sunflower, pumpkin, hemp, sesame, rapeseed, soy, and brown & golden flaxseed. May



SALAD BOWL – VEGAN Served in a cardboard tray – wooden cutlery

Lentil salad, marinated zucchini, sun-dried tomatoes, guacamole, pickled peppers & red onions, Iceberg lettuce, toasted 7-seed mix, fresh fruit. Olive & lemon dressing €13.00

Allergens: seeds, nuts.

DESSERTS & BREAKFAST

Buckwheat galette, creamy scrambled eggs, Emmental (*before 12 pm*) – €9.20

Slice of cake – €2.50 Muffins – €3.90 Fresh fruit & honey-toasted seeds – €4.90

4-nut muesli & White cheese – €4.20

Ice creams: Magnum Classic / White / Almond – €3.80

WHEAT CRÊPES

Buckwheat galette (gluten-free) available instead
Served in paper containers

Allergens: lactose, egg, gluten. Kitchen using nuts Nuts.*

SUGAR CRÊPE Butter, sugar – €3.80

SALTED SUGAR CRÊPE Salted butter, sugar – €4.00

TRADITIONAL JAM Ask for today's flavour – €4.90

NUTELLA® or LEMON or BLUEBERRY* – €5.20

SALIDOU Homemade salted butter caramel – €5.20

THE BEE Honey, toasted sunflower & pumpkin seeds* – €5.50

CRUNCHY Nutella® & 4-nut muesli* – €6.20

BLUE CRÊPE Blueberry confit (70% fruit) & meringue – €6.20

THE ZESTY ONE Lemon cream & honey-toasted seeds* – €6.20

HOT DRINKS

Hot water kettle available
Customers help themselves (*instant sticks*)

Coffee* €1.00
Cappuccino* €1.80
Hot chocolate* €1.80
Breakfast tea €1.80
Espresso €1.90

DRINKS

Les Brasseurs Savoyards (Organic):
Natural lemonade / Blueberry / Peach iced tea – 33cl – €3.50

Coca-Cola / Coke Zero / San Pellegrino – 33cl – €3.00
Cristalline water – 50cl – €2.50

BEERS – CIDER – SNACKS

Les Brasseurs Savoyards:
Organic Blonde beer 5% – 33cl – €4.90
Organic American IPA 6.3% – 33cl – €5.80

Hard Cider “La Mordue” 6% – 27.5cl – €4.90

Small sardines with salted butter & croutons – €5.90

All prices are net and include all taxes.

Au sein du **CAMPUS MIFA**

At **LE CAMPUS MIFA**

Jungle Food

Ouvert à tous les accrédités (hors Pass 74)
du mardi 23 au vendredi 26 juin

*Open to all badgeholders (except Pass 74)
from Tuesday 23rd to Friday 26th June*

JUNGLEFOOD
PRÊT À CROQUER LA JUNGLE

menu

PRODUITS FRAIS
ET SAVOUREUX



SANDWICHES BAGUETTES

SANDWICH MEDITERRANNEEN

Pain baguette tartiné de pesto, courgettes, aubergines grillées, tomates, mozzarella, oignons rouge, huiles d'olive

11.90

SANDWICH LIBANAIS

Hourmous, falafels avec crudités et sauce au choix.

11.90

SANDWICH FRITE OMELETTE

Omelette moelleuse garnie de frites fraîches, servie dans un pain baguette et sauce au choix.

10

BOWL SALADE À COMPOSER

Salade fraîche composée à la minute : Crudités au choix, falafel et sauce vinaigrette.

10

COMPOSITIONS

CRUDITÉS

Salade, tomates, oignons rouges, olives, poivrons, choux rouges, concombres, mozzarella, feta

INCLUS

SAUCES

Sauce blanche faite maison, algérienne, andalouse, biggy, ketchup, mayonnaise, moutarde, harissa, barbecue.

INCLUS

EXTRAS

FRITES FRAICHES MAISON	4.50
CANETTE	2,50
EXPRESSO	2

menu

SANDWICH + FRITES

+ 3€

SANDWICH + FRITES + BOISSON

+ 4,50 €

PETIT DEJEUNER

PETIT DEJEUNER SALÉ

6.50

Deux tartines grillées avec des tomates hachées, huile d'olive et sel + Boisson chaude

PETIT DÉJEUNER SUCRÉ

6.50

Deux tartines de pain grillé, beurre et confiture au choix + Boisson chaude

DESSERT

GLACE SUNDAE AVEC
TOPPING AU CHOIX 5

junglefood.truck@gmail.com
+33 7 81 47 82 27

 @junglefood_truck
 @junglefoodtruck

JUNGLEFOOD
READY TO CRUNCH THE JUNGLE

menu

FRESH AND FLAVOURFUL
PRODUCTS



SANDWICHES BAGUETTES

MEDITERRANEAN SANDWICH

Baguette spread with pesto, grilled courgettes, aubergines, grilled tomatoes, mozzarella, red onions, olive oil.

11.90 €

LEBANESE SANDWICH

Hourmous, falafels with vegetables and sauce of your choice.

11.90 €

OMELETTE SANDWICH

Fluffy omelette filled with fresh vegetables, served in a baguette with sauce of your choice.

10.00 €

CREATE YOUR OWN SALAD BOWL

Fresh salad made to order; vegetables of your choice, falafel and vinaigrette sauce.

10.00 €

COMPOSITIONS

VEGETABLES

Salad, tomatoes, red onions, olives, peppers, red cabbage, cucumbers, mozzarella, feta.

INCLUDED

SAUCES

Homemade white sauce, Algerian sauce, andalouse, biggy, ketchup, mayonnaise, mustard, harissa, barbecue.

INCLUDED

EXTRAS

HOMEMADE FRIES 4.50 €

CANNED DRINK 2.50 €

ESPRESSO 2.00 €

menu

SANDWICH + FRIES

+ 3 €

SANDWICH + FRIES + DRINK

+ 4.50 €

BREAKFAST

SAVORY BREAKFAST

6.50 €

Two grilled toasts with chopped tomatoes, olive oil and salt + Hot drink

SWEET BREAKFAST

6.50 €

Two grilled toasts with butter and jam of your choice + Hot drink

DESSERT

SUNDAE ICE CREAM

WITH TOPPING OF YOUR CHOICE 5.00 €

junglefood.truck@gmail.com

+33 7 81 47 82 27



@junglefood_truck



@junglefoodtruck

PLAN MIFA

