



**Proposition de repas à 25.00€\* par personne**  
**Mini 15 personnes**

Salade Lyonnaise  
Ou  
Croustillant de St Nectaire et jeunes pousses  
\*\*\*  
Suprême de volaille rôti au thym et citron gratin de pomme de terre auvergnat  
Ou  
Dos de saumon rôti sur peau, sauce soja, riz sauté aux légumes  
\*\*\*  
Crème catalane à la vanille Bourbon  
ou  
Verrine de fruits de saison, mousse de yaourt et biscuit crumble

---

**Proposition de repas de groupe à 27.50€\* par personne**  
**Mini 15 personnes**

Salade Lyonnaise  
ou  
Croustillant de St Nectaire et jeunes pousses  
\*\*\*  
Suprême de volaille rôti au thym et citron gratin de pomme de terre auvergnat  
ou  
Dos de saumon rôti sur peau, sauce soja, riz sauté aux légumes  
\*\*\*  
Assiette de fromages d'Auvergne  
\*\*\*  
Crème catalane à la vanille Bourbon  
ou  
Verrine de fruits de saison, mousse de yaourt et biscuit crumble

**CES DEUX MENUS NE SONT PAS SERVIS LE SAMEDI SOIR ET DIMANCHE MIDI**

**Précommande du choix 48h à l'avance avec minimum de 10 par choix**  
**Moins-value de 1€ par pers si choix identique pour ensemble du groupe**



**Proposition de repas de groupe à 31.00€\* par personne**

**Mini 15 personnes**

Carpaccio de bœuf Aubrac, mariné à l'huile vierge et copeaux de Lavort

Ou

Nougat de chèvre aux fruits secs, jeunes pousses au balsamique

\*\*\*

Magret de canard rôti, écrasée de charlotte à l'huile vierge

ou

Pavé de maigre sur peau, Tatin de tomates à la moutarde

\*\*\*

Tarte au chocolat banane, crème anglaise

ou

Charlotte aux fruits

---

**Proposition de repas de groupe à 34.00€\* par personne**

**Mini 15 personnes**

Carpaccio de bœuf Aubrac, mariné à l'huile vierge et copeaux de Lavort

Ou

Nougat de chèvre aux fruits secs, jeunes pousses au balsamique

\*\*\*

Magret de canard rôti, écrasée de charlotte à l'huile vierge

ou

Pavé de maigre sur peau, Tatin de tomates à la moutarde

\*\*\*

Assiette de fromages de la région

\*\*\*

Tarte au chocolat banane, crème anglaise

ou

Charlotte aux fruits

**Précommande du choix 48h à l'avance avec minimum de 10 par choix**  
**Moins-value de 1€ par pers si choix identique pour ensemble du groupe**



**Proposition de repas de groupe à 38.00€\* par personne**

**Mini 15 personnes**

Mise en appétit

Mi cuit de foie gras de canard, pain d'épices et chutney de fruits ou,  
Ballotine de saumon fumé guacamole et agrumes ou,  
Pastilla de volaille au miel et jeunes pousses

\*\*\*

Filet mignon de porc cuit basse température, pommes Ana gratinées au Cantal ou  
Parmentier de confit de canard ou,  
Filet de bar meunière, émulsion crustacées, carottes glacées au miel

\*\*\*

Millefeuille à la mascarpone et fruits de saison ou,  
Entremets deux chocolats, crème Anglaise ou  
Gâteau de fête (fruits ou chocolat)

---

**Proposition de repas de groupe à 41.00€\* par personne**

**Mini 25 personnes**

Mise en appétit

Mi cuit de foie gras de canard, pain d'épices et chutney de fruits ou,  
Ballotine de saumon fumé guacamole et agrumes ou,  
Pastilla de volaille au miel et jeunes pousses

\*\*\*

Filet mignon de porc cuit basse température, pommes Ana gratinées au Cantal ou  
Parmentier de confit de canard ou,  
Filet de bar meunière, émulsion crustacées, carottes glacées au miel

\*\*\*

Assiette de fromages affinés

\*\*\*

Millefeuille à la mascarpone et fruits de saison ou,  
Entremets deux chocolats, crème Anglaise ou  
Gâteau de fête (fruits ou chocolat)

**Précommande du choix 48h à l'avance avec minimum de 10 par choix**  
**Moins-value de 2€ par pers si choix identique pour ensemble du groupe**



**Proposition de menu pour enfants**

**16 Euros**

Mini salade Périgourdine aux gésiers & croutons

Ou

Assiette de charcuteries

\*\*\*

Escalope de volaille à la crème et aux champignons, tagliatelles

Ou

Dos de saumon grillé, petits légumes du Wok

\*\*\*

Coupe de glaces et cigarette Russe

Ou

Dessert des menus adultes



### **Forfait boisson à 3.50€ par personne**

Apéritif : 1 kir vin blanc ou cocktail sans alcool

Vins : 1 btle pour 4 personnes blanc, rouge ou rosé – Cotes d'Auvergne Cuvée des volcans ou équivalent

Eaux minérales : plates ou gazeuses – 1 bouteille pour 2 personnes

Café ou thé : 1 par personne

### **Forfait à 7.00€ par personne**

Apéritif : Cocktail champagne ou punch planteur

Vins : 1 btle pour 3 personnes, blanc ou rouge – Mouton Cadet ou équivalent

Eaux minérales : plates ou gazeuses – 1 bouteille pour 2 personnes

Café ou thé : 1 par personne

### **Prix des consommations courantes**

Cuvée des volcans Blanc, rouge, rosé	15.00€	Eau minérale 1lt Plate ou pétillante	4.50€
Mouton Cadet Rouge	19.00€	Bière pression 25cl	3.90€
Brouilly Rouge	23.00€	Apéritif anisé 2 cl	4.00€
Minuty Rosé	28.00€	Café	2.50€

### **Décoration florale :**

Centre de table Diam 25cm – 25€

Bouquet une face de buffet – 60€

Chemin de table 60cm – 35€

### **Animation musicale :**

Groupe de 3 musiciens : 3h de musique, à partir de 400€

Disc-jockey : sur devis

### **Photographe**

Sur demande et sur devis

### **Conditions générales pour une prestation groupe**

Prestations incluses jusqu'à 16h00 ou minuit, au-delà 40€ par heure par serveur (2 minimum)

Menu unique pour l'ensemble des convives avec moins-value ou précommande 48h avance avec minimum de 10 prestations par choix



## **INFORMATIONS SUR LE DEROULEMENT DE VOTRE SOIREE**

### **STATIONNEMENT**

Le Clos St Eloi dispose d'un parking de 50 places dont 35 situées à l'intérieur du parc, Le parking de la Chambre de commerce et d'industrie se trouve à proximité et sera mis à votre disposition si nécessaire

### **SALONS**

SALON CHATELDON : (situé au 1<sup>er</sup> étage du bâtiment restaurant) : 73.50 m<sup>2</sup>

SALON CELESTINS : (situé au RDC à côté du bar avec accès jardin) : 34 m<sup>2</sup>

SALON CREDOGNE : (situé au RDC à côté de la réception avec accès terrasse) : 30 m<sup>2</sup>

La disposition des tables dépend du nombre de convives

Le salon Chateldon peut accueillir jusqu'à 70 personnes (tables rondes ou rectangulaires en épis), ou 45 personnes en table en « U »

Le salon Célestins peut accueillir jusqu'à 25 personnes (table rectangulaire)

Le salon Credogne peut accueillir 40 personnes (3 tables en pavé), Ce salon fait office de salle de danse, une piste est installée sur demande. Heure maximum de réception musicale 2h00.

### **COCKTAILS APERITIF**

Si le temps le permet, nous mettons à votre disposition le parc pour le service du cocktail ou apéritif

### **VESTIAIRE**

Un portant est installé à l'entrée du salon, ce portant est à votre disposition, un service vestiaire peut être proposé sur demande et sur devis

### **HORAIRES**

A partir de 19h30 pour l'apéritif, le menu est servi à l'heure que vous souhaitez, nous vous suggérons de ne pas dépasser 20h30 pour le début du service. Afin de pouvoir profiter pleinement de votre soirée, le dessert est conseillé aux alentours de 23h00.

L'heure de fin de prestation est minuit avec possibilité de prolonger avec supplément