

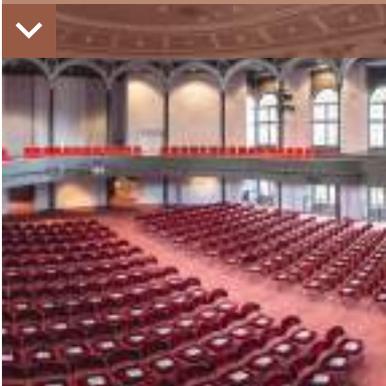
CASINO

ROYAT

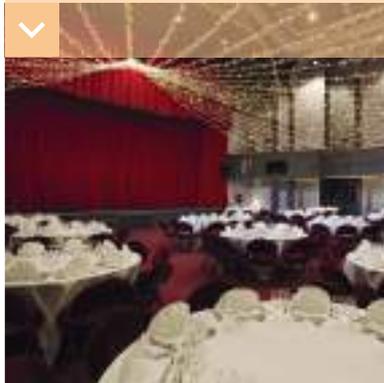
SÉMINAIRES
COCKTAILS
& BANQUETS

**MARTOUCHE**
Meetings & Events

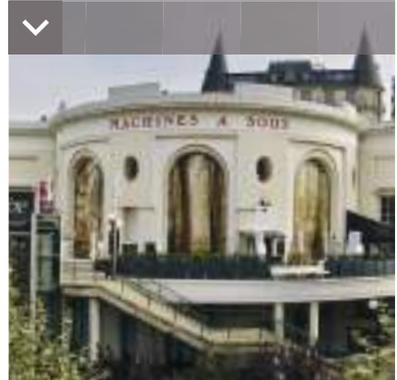
JUSQU'À
500
PERSONNES



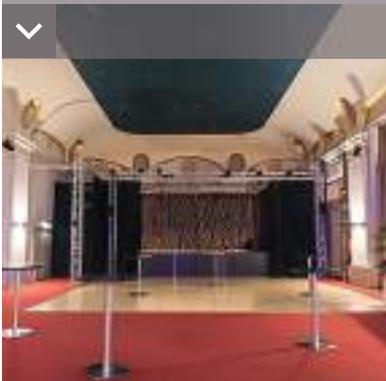
1
SALLE DE
THÉÂTRE



1
SITE
EXCEPTIONNEL



2 SALONS
ET 1 SALLE DE
CONFÉRENCE



1
TERRASSE
À DISPOSITION



1
BRASSERIE



SOMMAIRE

LES SALONS.....	4
1/2 JOURNÉE D'ÉTUDES	5
JOURNÉE D'ÉTUDES PREMIUM	6
MENU JOURNÉE D'ÉTUDES	7
BUFFET BUSINESS.....	8
FINGER LUNCH.....	9
COCKTAIL DÉJEUNATOIRE.....	10
FORFAIT COCKTAIL DÎNATOIRE	11
RÉUNION COCKTAIL EN SOIRÉE	12
A L'HEURE DE L'APÉRITIF.....	13
AMUSE-BOUCHE	14 À 16
MENU BLACK JACK.....	17
MENU BACCARA	18
MENU PREMIUM.....	19
BUFFET COCKTAIL ANNIVERSAIRE	20
BUFFET GOURMAND	21
MENUS ENFANTS.....	22
ATELIERS.....	23
HÉBERGEMENTS.....	24
SERVICES PERSONNALISÉS	25
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	26 À 27

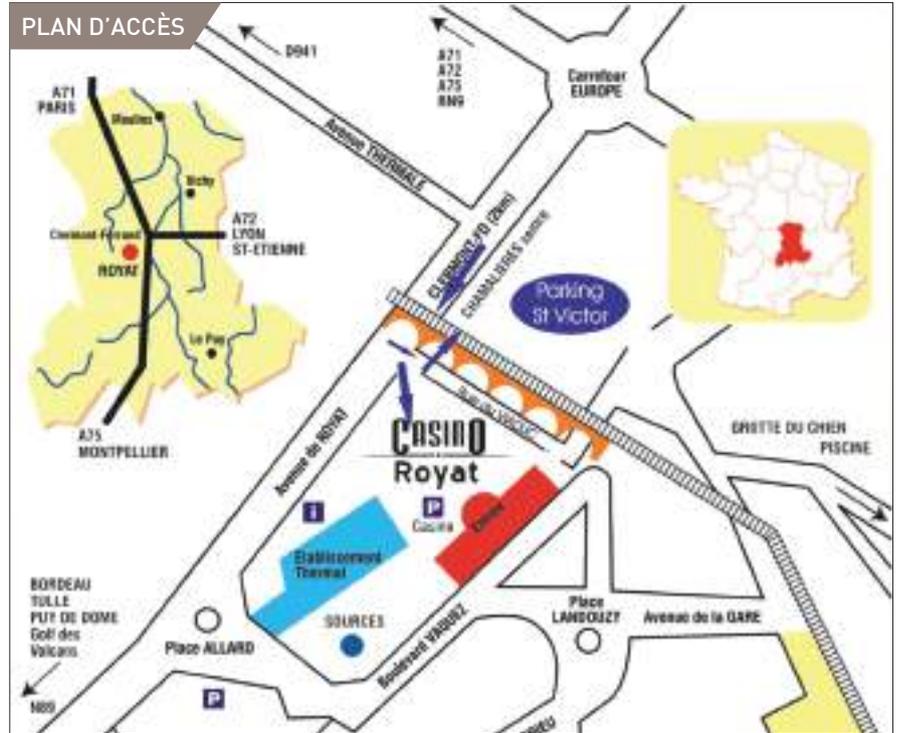
NOS TARIFS SONT EN TTC

LES SALONS

SALLE DE THÉÂTRE



PLAN D'ACCÈS



SALLE GRANDS JEUX



SALLES DE CONFÉRENCE	Mètres L x l x H	Mètres carrés	Dîner	Cocktail	Buffet	Class room	U Shape	Théâtre
GRANDS JEUX	20 x 13 x 7	300	180	230	200	140	80	170
THÉÂTRE	27 x 21 x 13	600	310	500	400	200	120	450

Le casino de Royat vous propose des infrastructures entièrement modulables pour vos évènements, 2 salles de réception, 900m² d'espaces de réunion, élégants et raffinés, à la lumière du jour, insonorisés et climatisés.

Toutes nos salles de réunion sont équipées du Wi-Fi gratuit, d'un vidéo-projecteur, d'un paperboard, d'un écran et d'un micro HF.

1/2 JOURNÉE D'ÉTUDES

1/2 JOURNÉE
D'ÉTUDES
«BASIC»

à partir de 10 personnes

39€

PAR PERSONNE

LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE

Réunion configuration chaises en théâtre, pupitre, micro HF, écran, vidéo projecteur, connexion WIFI gratuite
Assistance technique sur demande

UNE PAUSE-CAFÉ EN MATINÉE OU EN APRÈS-MIDI

Durée : 30min

Incluant un café ou un thé, eaux, jus de fruits et deux pièces par personne
Au choix le matin : Viennoiseries, tarte aux fruits, marbré, cake aux fruits
Au choix l'après-midi : Madeleines, cookies, sablés

LE DÉJEUNER

Repas assis : Menu Journée d'études OU Cocktail 12 pièces
Boissons incluses (1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus, 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne)

RÉUNION
COCKTAIL
EN SOIRÉE

à partir de 10 personnes

29€

PAR PERSONNE

LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE

Réunion configuration chaises en théâtre, pupitre, micro HF, écran, vidéo projecteur, connexion WIFI gratuite
Assistance technique sur demande

COCKTAIL

2 coupes de kir + 10 pièces : à composer dans la liste AMUSE BOUCHE CLASSIQUE

JOURNÉE D'ÉTUDES PREMIUM

JOURNÉE
D'ÉTUDES
«PREMIUM»

à partir de 10 personnes

49€

PAR PERSONNE



LA SALLE DE RÉUNION ÉQUIPÉE

Réunion configuration chaises en théâtre, pupitre, micro HF, écran, vidéo projecteur, connexion WIFI gratuite

Assistance technique sur demande

UNE PAUSE-CAFÉ EN MATINÉE

Durée : 30min

Incluant un café ou un thé, eaux, jus de fruits et deux pièces par personne

Au choix : Viennoiseries, tarte aux fruits, marbré, cake aux fruits

LE DÉJEUNER (AU CHOIX)

Repas assis : Menu Journée d'études

Buffet : Business

Finger Lunch

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire : 15 pièces (au choix du chef)

Boissons incluses (bouteille de vin, blanc et rouge confondus, 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne)

UNE PAUSE-CAFÉ EN APRÈS-MIDI

Durée : 30min

Incluant un café ou un thé, eaux, jus de fruits et deux pièces par personne

Au choix : Madeleines, cookies, sablés

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} janvier 2018 au 31 décembre 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les tarifs sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier selon les demandes et prestations. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. L'information et les allergènes sont communiqués sur simple demande.

MENU «JOURNÉE D'ÉTUDES»



POUR COMMENCER

- Vol au vent Auvergnat aux senteurs des Bois, sauce au St Pourçain
- Exquis de courgette du potager, poivron du soleil, crémeux citron aneth
- Florentine de saumon fumé artisanalement, bouquet de roquette, sa vinaigrette Balsamique

POUR SUIVRE

- Cabillaud poché au court bouillon, accompagné de sa crème de citron gingembre
- Ballotine de poulet fermier d'Auvergne, servie avec son millefeuille de pommes de terre et sa royale d'épinard
- Filet de canette rôtie aux poires caramélisées, sauce sucrée salée, pommes fondantes et légumes croquants

POUR FINIR EN DOUCEUR

- Le croquant chocolat prestige, crème Grand Marnier vanillée
- Délice poire caramel
- Manganao aux noix de Pécan, sauce parfumée à la vanille

BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Nous vous remercions de composer UN MENU UNIQUE pour l'ensemble de vos convives ou de laisser notre Chef de cuisine choisir. Il élaborera un menu adapté pour les régimes alimentaires «spéciaux» (ex. allergie).

BUFFET «BUSINESS»



POUR COMMENCER

- Salade à la grecque, fêta, concombres, olives et tomates
- Crudités variées, condiments et sauces
- Salade Auvergnate revisitée
- Saumon gravelax
- Salade de penne au saumon fumé, concombre
- Tomates mozzarella au pesto
- Eventail de charcuteries de nos régions

POUR SUIVRE

- Suprême de volaille aux petits légumes à la façon du Chef, sauce crémeuse au safran
- Dos de cabillaud rôti et pommes de terre confites, sauce vierge

POUR FINIR EN DOUCEUR

- Paris Brest
- Tarte Fine pommes
- Profiteroles

BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Notre Chef est amené, selon la saison,
à apporter des modifications.

FINGER LUNCH



POUR COMMENCER

Assortiment de 3 sandwiches au choix du chef (pour exemple) :

- Club poulet
- Club végétarien
- Pain nordique au saumon mariné à l'aneth

POUR SUIVRE

Assortiment de 3 salades au choix du chef (pour exemple) :

- Salade de penne aux courgettes, féta et olives
- Salade de légumes grillés
- Salade Piémontaise

POUR FINIR EN DOUCEUR

- Carolines panachées
- Duo aux deux chocolats en verrine
- Tiramisu
- Tartelette citron meringuée
- Macarons
- Crème brûlée



BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Notre Chef est amené, selon la saison,
à apporter des modifications.

COCKTAIL «DÉJEUNATOIRE»

15 PIÈCES : AU CHOIX DU CHEF



PIÈCES FROIDES

- Navette foie gras, oignons grenadine
- Navette façon pan bagnat
- Crevette safranée, tomate confite
- Nem de saumon fumé, crème d'aneth
- Nem de crevette sauce piquante
- Pain de campagne magret fumé aux fruits rouges
- Foie gras fruité sur pain d'épices
- Pain suédois à l'anchoïade
- Mini-brochette fraîcheur poulet ou dinde à la provençale
- Club sandwich poulet tandoori
- Jambon de pays, confiture d'oignons

PIÈCES CHAUDES

- Accra de morue
- Mini croque-monsieur terre ou mer
- Mini hamburger
- Mini pizza
- Mini quiche
- Aileron de poulet mariné

PIÈCES SUCRÉES

- Fondant au chocolat
- Carolines panachées
- Sablé pomme tatin
- Carré opéra
- Barquette abricot
- Barquette deux framboises
- Cannelé de Bordeaux
- Crumble pomme framboise
- Tiramisu
- Tartelette mangue, passion
- Macaron
- Choux à la crème

VERRINES

- Fromage de chèvre, concombre, basilic
- Saumon fumé, pomme verte
- Tartare de tomates, guacamole
- Féta, olive, coulis de tomates
- Fraîcheur d'été melon, pastèque
- Avocat, saumon fumé, jus de citron

BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

FORFAITS COCKTAILS DÎNATOIRES

FORFAIT
CASINO

29€
PAR PERSONNE

16 pièces : à composer dans la liste AMUSE BOUCHE CLASSIQUE
+ 1 forfait cocktail : 2 verres de punch ou sangria ou soupe champenoise

FORFAIT
CASINO
ROYAL

39€
PAR PERSONNE

5 pièces classique + 5 pièces saveur + 5 pièces prestige
+ 1 forfait cocktail : 2 verres de punch ou sangria ou soupe champenoise

ou

15 pièces : à composer dans la liste AMUSE BOUCHE CLASSIQUE
+ 1 bar à cocktail : Mojito ou pina colada ou spritz ou en formule Virgin
+ softs à volonté
+ vins à volonté

FORFAIT
V.I.P.

49€
PAR PERSONNE

10 pièces saveur + 5 pièces prestige + 1 forfait champagne

ou

17 pièces : à composer dans la liste AMUSE BOUCHE CLASSIQUE
+ 1 bar à cocktail Mojito ou pina colada ou spritz ou en formule Virgin
+ 1 atelier salé au choix (sauf bar à saumon)
+ softs à volonté
+ vins à volonté

RÉUNION COCKTAIL EN SOIRÉE



39€
PAR PERSONNE

FORMULE «12 PIÈCES» + Salle de réunion équipée :

Réunion en configuration chaises en théâtre, pupitre, micro HF, écran, vidéo projecteur, connexion WIFI gratuite

- Assortiment de 12 pièces salées/sucrées : à composer dans la liste AMUSE BOUCHE CLASSIQUE
- Boissons incluses (bouteille de vin, blanc et rouge confondus, eaux et softs)
- Assistance technique sur demande

45€
PAR PERSONNE

FORMULE «15 PIÈCES» + Salle de réunion équipée :

Réunion en configuration chaises en théâtre, pupitre, micro HF, écran, vidéo projecteur, connexion WIFI gratuite

- Assortiment de 15 pièces salées/sucrées : à composer dans la liste «AMUSE BOUCHE CLASSIQUE»
- Boissons incluses (bouteille de vin, blanc et rouge confondus, eaux et softs)
- Assistance technique sur demande

55€
PAR PERSONNE

FORMULE «20 PIÈCES» VIP + Salle de réunion équipée :

Réunion en configuration chaises en théâtre, pupitre, micro HF, écran, vidéo projecteur, connexion WIFI gratuite

- Assortiment de 20 pièces salées/sucrées (10 pièces classique, 5 pièces saveur, 5 pièces prestige)
- Boissons incluses (bouteille de vin, blanc et rouge confondus, eaux et softs, 1 coupe de champagne, bar à cocktail : sangria ou punch ou mojito)
- Assistance technique sur demande

À L'HEURE DE L'APÉRITIF

AU VERRE

Boisson non alcoolisée (15 cl)	2,00€
Coupe de Kir (12 cl)	2,50€
Vin (12,5 cl)	2,50€
Punch, Sangria ou soupe Champenoise (15 cl)	3,50€
Digestif ou alcools forts (4 cl)	4,50€
Coupe de Champagne (12 cl)	6,00€

À LA BOUTEILLE

Eaux minérales (1 L)	3,00€
Softs : jus de fruits, sodas (1 L)	6,00€
Vin blanc, vin rouge (75 cl) à partir de	15,00€
Champagne (75 cl)	35,00€
Tireuse à bière + 1 fût de 30L	250€

FORFAITS BOISSONS

FORFAITS SOFTS

Incluant jus de fruits, sodas, eaux minérales 2 verres par personne	3,00€
--	-------

FORFAITS COCKTAIL

Punch ou Sangria ou soupe Champenoise 2 verres par personne	4,50€
--	-------

BAR À COCKTAIL

Mojito ou Piña colada ou Spritz ou en formule Virgin 2 verres par personne	9,00€
---	-------

FORFAIT CLASSIQUE

Whisky ou Gin ou Vodka ou Jet 27, vin blanc, vin rouge 2 verres par personne	10,00€
---	--------

FORFAIT CHAMPAGNE

Champagne 2 verres par personne	11,00€
--	--------

FORFAIT VINS SUPÉRIEURS

Vin blanc : Bourgogne Aligoté - Graves Blanc, Chablis	+4,00€
Vin rouge : St Emilion Mouton Cadet, Château Recougne Bordeaux Supérieur, Crozes Hermitage AOC	



AMUSE-BOUCHE CLASSIQUE

1,60€ LE CANAPÉ



PIÈCES FROIDES

- Wrap de jambon blanc, crème ciboulette
- Brochette tomate cerise, Salers
- Tartelette de thon au curcuma
- Croustillant de jambon cru du Cantal, oignon confit
- Mousse de saumon fumé à l'aneth
- Pain surprise
- Tartelette aux deux saumons
- Opéra de saumon fumé
- Involtini de speck et fromage de chèvre
- Mini blinis au saumon fumé, crème d'aneth citronnée
- Croustillant de tapenade et tomate cerise confite
- Tartelette de crème d'artichaut et chips de chorizo
- Spirale multicolore de crêpes, fromage, radis et saumon
- Wrap aux légumes croquants et feta
- Fraicheur de crevette et artichaut
- Tartelette au tartare de légumes
- Canapé tomate, magret de canard fumé, gingembre confit
- Tartelette olive et romarin, rilette de la mer
- Club sandwich au saumon fumé
- Club sandwich à la fourme

PIÈCES CHAUDES

- Accra de morue
- Brochette de dinde épicée aux abricots
- Gougère au bleu
- Gougère aux fruits de mer
- Mini croque-monsieur terre
- Mini croque-monsieur mer
- Mini muffin olive et jambon
- Mini quiche
- Mini muffin au saumon
- Mini quiche aux légumes
- Nem de crevette
- Samossa de canard

LES VERRINES

- Bergère concombre et basilic
- Tartare de tomates, guacamole
- Fraicheur aux fruits de saison
- Avocat surimi
- Rillettes de saumon aux herbes aromatiques
- Mousse de courgette aux piments d'Espelette et saumon fumé
- Ile flottante courgette et curry
- Gaspacho de tomate
- Verrine de chou fleur et brocoli
- Royale d'oignon et petits pois

LES GOURMANDISES

- Mini moelleux
- Mini muffin
- Chouquette
- Cannelé de bordeaux
- Panna cotta aux fruits
- Carolines panachées
- Crumble pomme framboise
- Mini entremet poire caramel

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} janvier 2018 au 31 décembre 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les tarifs sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier selon les demandes et prestations. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. L'information et les allergènes sont communiqués sur simple demande.

AMUSE-BOUCHE SAVEUR

2,50€ LE CANAPÉ



PIÈCES FROIDES

- Délice de mozzarella et tomate cerise parfum basilic
- Mousseline de foie gras de canard, croustillant de pain d'épices
- Maki marin
- Mini éclair de saumon et granny Smith
- Tartelette de saumon, tomate et épices
- Navette au foie gras, saveur de poire
- Pan bagnat revisité
- Mini blinis nordique et guacamole
- Mini buns au chèvre et basilic
- Nems de saumon fumé crème d'aneth

PIÈCES CHAUDES

- Mini Hot Dog
- Mini cheese burger
- Mini burger
- Crevette croustillante et pomme de terre
- Mini quiche aux fruits de mer
- Mini chausson aux douceurs de la mer
- Mini bouchée d'escargot

LES VERRINES

- Ile flottante au saumon fumé
- Crémeux de foie gras chutney de fruit
- Royale de foie gras de canard et fruits secs
- Verrine de St Jacques, tomate et soja

LES GOURMANDISES

- Mini tatin
- Mini macaron
- Mini tartelette au fruit de saison
- Mini tartelette Amandine
- Tiramisu
- Mini tartelette chocolat
- Pot de crème au chocolat
- Mini crème praline rose
- Mini clafouti aux fruits

AMUSE-BOUCHE PRESTIGE

3,50€ LE CANAPÉ



PIÈCES FROIDES

- Brochette de gambas et petits légumes
- Millefeuille de saumon fumé et mozzarella au pesto
- Opéra de foie gras aux fruits de la région
- Huitres en gelée de champagne et petits légumes

PIÈCES CHAUDES

- Brochette croustillante au jambon cru du Cantal et gambas
- Croustillant de gambas parfum basilic

LES VERRINES

- Tartare de Saint Jacques, parfum citronnelle
- Verrine de homard et légumes en gelée de crustacé
- Tartare de dorade, balsamique et coriandre

LES GOURMANDISES

- Mini baba au rhum et fruit
- Mini verrine au chocolat blanc et praline rose
- Mini tartelette crème brûlée safranée

MENU BLACK JACK

39€

PAR PERSONNE



POUR COMMENCER

- Aumônière de St Jacques façon Bretonne, beurre blanc aux agrumes
- Opéra foie gras, poire, pain d'épices, croustillant de pain aux figes
- Entremet de légumes du soleil, socca croustillante et crème aux accents du Midi
- Suprême de volaille laqué au sirop d'érable, poivre de Séchuan, risotto tomate citron confit

POUR SUIVRE

- Pavé de Lieu jaune, crème à l'estragon, risotto à l'encre de seiche et petits légumes
- Escalopée de saumon glacée au jus vert, fenouil acidulé cru à l'aneth
- Suprême de volaille fermière d'Auvergne farcie au foie gras, écrasé de pommes de terre aux senteurs de Provence
- Veau au chorizo et à l'estragon, royale aux deux légumes et pomme Anna

POUR CONTINUER

Sur demande :

- Duo de fromage 4,5€TTC
- Trio de fromage 5,5€TTC

POUR FINIR EN DOUCEUR

- Gourmandise aux fruits rouges
- Feuillantine au Chocolat et sa crème anglaise à la cannelle
- Soufflé glacé au Grand Marnier

BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Nous vous remercions de composer UN MENU UNIQUE pour l'ensemble de vos convives ou de laisser notre Chef de cuisine choisir. Il élaborera un menu adapté pour les régimes alimentaires «spéciaux» (ex. allergie).

MENU BACCARA

45€

PAR PERSONNE



POUR COMMENCER

- Pressé de foie gras, magret fumé, pommes Granny Smith, tuile croustillante
- Tartare de saumon aux herbes aromatiques, mini brochette de St Jacques grillée, roquette légèrement citronnée
- Aumônière croustillante de gambas sur son lit de mesclun
- Rafraichie de tourteaux sous une tuile corail, asperges et bisque corsée

POUR SUIVRE

- Brochette de noix de St Jacques et gambas, sauce vierge, polenta en deux façon
- Filet de dorade royale poêlée, accompagné de sa crème de crustacé au basilic, fondue de poireaux et risotto
- Carré d'agneau pané au muesli, polenta crispy et petits légumes
- Quasi de veau poêlé, réduction thym citron, pomme de terre confite, et samoussa tomate oignon
- Pavé de bœuf poêlé, croustillant de sésame, pomme Anna et mini légumes glacés aux herbes

POUR CONTINUER

- Duo de fromages d'Auvergne

POUR FINIR EN DOUCEUR

- Vacherin revisité à l'Amarena et son coulis de fruits rouges
- Croustillant chocolat blanc framboise, crème à la praline rose
- Poire rôtie au vin rouge, crème vanillée

BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Nous vous remercions de composer UN MENU UNIQUE pour l'ensemble de vos convives ou de laisser notre Chef de cuisine choisir. Il élaborera un menu adapté pour les régimes alimentaires «spéciaux» (ex. allergie).

MENU PREMIUM

55€
PAR PERSONNE



POUR COMMENCER

1 coupe de bulles et 2 amuse bouche

- Pyramide de homard en gelée, pointe de caviar Français, tuile croustillante
- Chaud froid de foie gras de canard, crème balsamique et chutney de fruits
- Ravioles de St Jacques et saumon, crème de crustacés et cappuccino aux herbes
- Profiteroles aux deux foies gras, sauce aigre douce et poires pochées

POUR SUIVRE

- Brochette de noix de St Jacques et gambas, sauce vierge, polenta en deux façons
- Mignon de veau rôti, jus aux morilles, pomme darphin et tartelette de minis légumes
- Filet de bœuf en inclusion de foie gras, pommes grenailles au romarin, réduction aux cèpes et minis légumes
- Filet de canard façon Rossini, pomme Anna, petit farci de légumes
- Bar doré avec sa raviole tomate tourteaux, tagliatelles de légumes au basilic
- Filet de sandre poché au thym, royale de légumes, écrasé de pommes de terre

POUR CONTINUER

- Duo de fromages d'Auvergne

POUR FINIR EN DOUCEUR

- Entremet chocolat noir framboise, coulis de fruits rouges et crumble rubis
- Aumônière aux pommes poires flambées au Calvados, coulis de vin rouge de région
- Croustillant chocolat blanc framboise, crème à la praline rose

BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Nous vous remercions de composer UN MENU UNIQUE pour l'ensemble de vos convives ou de laisser notre Chef de cuisine choisir. Il élaborera un menu adapté pour les régimes alimentaires «spéciaux» (ex. allergie).

BUFFET «COCKTAIL ANNIVERSAIRE»

49€
PAR PERSONNE



POUR COMMENCER

- 2 coupes de kir accompagnées de 7 canapés

POUR SUIVRE (1 seul choix à faire)

- (Servi à l'assiette)
- Pavé de Lieu jaune, crème à l'estragon, risotto à l'encre de seiche et petits légumes
 - Escalopée de saumon glacée au jus vert, fenouil acidulé cru à l'aneth
 - Suprême de volaille fermière d'Auvergne farcie au foie gras, écrasé de pommes de terre aux senteurs de Provence
 - Veau au chorizo et à l'estragon, royale aux deux légumes et pomme Anna

POUR CONTINUER

- (Servi au buffet)
- Trio de fromages d'Auvergne

POUR FINIR EN DOUCEUR

- Entremet chocolat noir framboise, coulis de fruits rouges et crumble rubis
- Aumônière aux pommes poires flambées au Calvados, coulis de vin rouge de région
- Croustillant chocolat blanc framboise, crème à la praline rose

BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Notre Chef est amené, selon la saison,
à apporter des modifications.

BUFFET «GOURMAND»

55€
PAR PERSONNE



POUR COMMENCER

- Salade océane, salade gourmande du sud ouest
- Miroir de poissons en Bellevue, saumon en gravelax
- Miroir de charcuteries
- Salade Auvergnate
- Salade César
- Bar à crudités : poivrons, carottes râpées, salade, concombre, maïs, radis, choux rouge, œufs durs
- Assortiment de verrines du marché
- *Accompagnement : vinaigrette aux herbes, au roquefort, huile d'olive et citronnée, sauce César*
- Atelier au choix : plus de 50 personnes confirmées (hors bar à saumon)

POUR SUIVRE (1 seul choix à faire)

- (Servi à l'assiette)
- Brochette de noix de St Jacques et gambas, sauce vierge, polenta en deux façon
 - Filet de dorade royale poêlée, accompagné de sa crème de crustacé au basilic, fondue de poireaux et risotto
 - Carré d'agneau pané au muesli, polenta crispy et petits légumes
 - Quasi de veau poêlé, réduction thym citron, pommes de terre confites, et samoussa tomates oignon
 - Pavé de bœuf poêlé, croustillant de sésame, pomme Anna et mini légumes glacés aux herbes

POUR FINIR EN DOUCEUR

- Tarte fine aux pommes caramélisées
- Salade de fruits de saison, sirop fleur d'oranger
- Paris-brest
- Panna cotta
- Entremet tout chocolat

BOISSONS

La sélection du sommelier :

- 1/3 bouteille de vin, blanc et rouge confondus
- 1/2 bouteille d'eau minérale et un café par personne

Notre Chef est amené, selon la saison,
à apporter des modifications.

MENU BOUT'CHOU

12€
PAR PERSONNE



MENU UNIQUE SERVI À L'ASSIETTE (Enfants de moins de 5 ans)

PLAT

- Steak - frites

DESSERTS (au choix)

- Coupe glacée
ou
Moelleux au chocolat

BOISSONS

- Eau minérale à discrétion

MENU JEUNES CONVIVES

19€
PAR PERSONNE



MENU UNIQUE SERVI À L'ASSIETTE (Enfants de 5 à 14 ans)

ENTRÉES (au choix)

- Méli-mélo de salades et charcuteries
ou
Entrée des adultes

PLATS CHAUDS (au choix)

- Le véritable burger, pommes frites maison et sauce
ou
Plat des adultes (portion enfant)

DESSERTS (au choix)

- Dessert du menu adulte
ou
Coupe glacée

BOISSONS

- Softs à discrétion
- Eau minérale

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} janvier 2018 au 31 décembre 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les tarifs sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier selon les demandes et prestations. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. L'information et les allergènes sont communiqués sur simple demande.

ATELIERS

(2 PIÈCES PAR PERSONNE)

ATELIER SALÉS



ATELIER SNACKING: 5,5€ TTC

Hot dog, paninis, burgers

ATELIER TOASTEUR: 5,5€ TTC

Croque saumon, croque fromage, croque du Chef

ATELIER BARBECUE: 6€ TTC

Mini merguez, mini chipolatas

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES: 8€ TTC

Charcuterie d'ici et d'ailleurs.

Tranchées finement par notre Chef de cuisine devant vos convives accompagnées de ses condiments et pains variés

FOIE GRAS: 8,5€ TTC

Foie gras maison, présenté au choix sur pain d'épices, aux figues ou de campagne, agrémenté selon vos goûts de confiture de figues, de coing, d'oignons confits, fleur de sel, poivre aux 5 baies

NOIX DE ST JACQUES OU FOIE GRAS A LA PLANCHA: 9€ TTC*

Noix de St Jacques snackées devant vous, agrémentées selon vos goûts, fleur de sel, poivre de Séchuan

BUFFET DE FROMAGES: 10,5€ TTC

Vous goûterez une sélection de fromages affinés par la maison «Les Burons» avec des pains variés et confitures diverses

BAR A SAUMON: 14€ TTC

Trilogie de saumon gravellax, en Bellevue et fumé, accompagnée de pains spéciaux, blinis, toasts, crème de ciboulette

+ BAR À VODKA (3 au choix): 17€ TTC

ATELIER PÂTES 7.5€ TTC

Pâtes faites maison cuites sous vos yeux avec parmesan

ATELIER SUCRÉS



MINI CRÊPES: 3,5€ TTC

Agrémentées de confitures diverses et de sauce au chocolat

GLACES: 3,5€ TTC

Servies en cône ou coupelle, accompagnées de mini chamallows, smarties, amandes grillées, mini meringues, pépites caramélisées

FONTAINE CHOCOLAT: 3,9€ TTC

Brochette de fruits frais, brochette de bonbons à tremper

**Uniquement en extérieur*

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} janvier 2018 au 31 décembre 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les tarifs sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier selon les demandes et prestations. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. L'information et les allergènes sont communiqués sur simple demande.

HÉBERGEMENTS



HEBERGEMENTS À PROXIMITÉ

LE CHATEL **

Chambre et petit déjeuner	53€ single 76€ double 114€ Familiale (2 adultes et 2 enfants de -10 ans)	En supplément la taxe de séjour
---------------------------	--	---------------------------------

20 avenue de la Vallée - 63 130 ROYAT - 04 73 29 53 00

ROYAL SAINT MART ***

Chambre et petit déjeuner	STANDARD 80€ single 90€ double	CONFORT 95€ single 105€ double	En supplément la taxe de séjour
---------------------------	---	---	---------------------------------

6 avenue de la Gare - 63 130 ROYAT - 04 73 35 80 01

LE RADIO ***

Chambre et petit déjeuner	TEMPO 100€ single 110€ double	PRIVILÈGE 130€ single 140€ double	En supplément la taxe de séjour
---------------------------	--	--	---------------------------------

43 avenue Pierre et Marie Curie - 63 400 CHAMALIERES - 04 73 30 87 83

PRINCESSE FLORE *****

Chambre et petit déjeuner	CLASSIQUE 115€ single 115€ double	PRIVILÈGE 200€ single 200€ double	En supplément la taxe de séjour
---------------------------	--	--	---------------------------------

5 place Allard - 63 130 ROYAT - 04 73 35 63 63

Tarifs nets TTC par personne, valables du 1^{er} janvier 2018 au 31 décembre 2019 inclus (sous réserve d'évolution de la TVA). Les tarifs sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier selon les demandes et prestations. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. L'information et les allergènes sont communiqués sur simple demande.

SERVICES PERSONNALISÉS



LOCATION DE NOS ESPACES

La location de salle inclut : la mise en place de l'espace selon vos souhaits, le mobilier de restauration : plateaux rectangulaires, ronds de 8, 10, 12 personnes, ovales de 12 personnes, chaises professionnelles, la vaisselle, le nappage tissu et serviettes assorties, un écran pour de la projection ainsi que le vidéoprojecteur, le vestiaire non gardé, une piste de danse, le nettoyage et la remise en état de l'espace.

DROIT DE BOUCHON

Si vous souhaitez apporter votre champagne, nous facturons un droit de bouchon de 10€ par bouteille ouverte de 75cl sur le menu « Black Jack » et de 8€ sur les autres menus et buffets. Si vous souhaitez apporter votre vin, nous facturons un droit de bouchon de 5€ par bouteille ouverte de 75cl.

REPAS INTERVENANT

Nous vous proposons une formule « repas intervenant » comprenant : entrée, plat, dessert et les boissons (1/2 bouteille d'eau, café) au tarif de 18€ TTC l'unité.

FRAIS DE PERSONNEL

Au-delà de 4h du matin, vous avez la possibilité de poursuivre votre soirée jusqu'à 6h du matin, avec un complément de 160 €TTC par heure

LISTE DE PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

Pour tout contrat signé dans nos lieux réceptifs, notre équipe commerciale met à disposition une liste de partenaires privilégiés avec tarifs remisés.

Magie, animation musicale, décoration florale, photographe, esthétique et coiffeur, artisan en confiserie, babysitting et hébergement.

CONDITIONS GÉNÉRALES

DE VENTE

ARTICLE 1

APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations fournies par la Société «xxx» (ci-après "l'Etablissement") à xxx (ci-après « le Client »), détaillées dans le devis préalable remis au Client qui, après signature, vaut acceptation. Toute réservation implique donc de la part du Client l'adhésion pleine, entière et sans réserve aux présentes conditions, à l'exclusion de tout autre document, tels que prospectus, documents commerciaux, etc. En cas de contradiction entre les dispositions figurant aux présentes conditions générales de ventes et celles du Client, les présentes dispositions sont et seront seules applicables. L'Etablissement se réserve le droit, le cas échéant, d'appliquer des conditions de vente particulières en fonction de l'importance de la commande et de la période de la réservation. Pour être applicables, ces conditions particulières doivent figurer dans le devis.

ARTICLE 2

RÉSERVATION – ANNULATION – MODIFICATIONS DE LA RÉSERVATION

2-1. La réservation du Client est définitivement enregistrée à réception par l'Etablissement d'un exemplaire du devis et des conditions générales de vente dûment paraphés à chaque page, datés et signés par le Client, et revêtus de son cachet commercial et de la mention manuscrite "Bon pour accord", et accompagnés du versement des arrhes dans les conditions prévues à l'article 2-2 ci-dessous.

2-2. Toute réservation doit, pour être enregistrée, faire l'objet, au moment de la signature du devis, du versement d'arrhes d'un montant égal à cinquante pour cent (50 %) du montant total TTC de la prestation.

2-3. En cas d'annulation totale ou partielle d'une manifestation, les dispositions suivantes seront applicables :

- pour toute annulation notifiée entre 90 et 45 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de cinquante pour cent (50%) du montant TTC de la prestation prévue au devis initial.
 - pour toute annulation notifiée entre 44 et 30 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de trente pour cent (30%) du montant TTC mentionné au devis initial ou lors de la dernière modification susceptible d'y avoir été apportée.
 - pour toute annulation notifiée entre 29 et 20 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de vingt pour cent (20%) du montant TTC mentionné au devis initial ou lors de la dernière modification susceptible d'y avoir été apportée.
 - pour toute annulation notifiée entre 19 et 10 jours (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation : annulation sans frais de dix pour cent (10%) du montant TTC mentionné au devis initial ou lors de la dernière modification susceptible d'y avoir été apportée.
 - l'annulation notifiée entre le 9ème jour (hors samedi, dimanche et jours fériés) précédant la prestation et le jour de la prestation : sera facturée à hauteur de cent pour cent (100 %) du montant TTC mentionné au devis initial ou lors de la dernière modification susceptible d'y avoir été apportée.
- Pour toute annulation entraînant une facturation partielle ou totale du prix de la prestation, l'Etablissement conservera les arrhes versées à la réservation.

2-4. Toute demande de modification des prestations prévues au devis accepté, doit être adressée à l'Etablissement par écrit.

Faute d'acceptation écrite des dites modifications par l'Etablissement dans les huit (8) jours de la réception de la demande, le contrat sera exécuté selon les termes et conditions fixés au devis accepté par le Client.

ARTICLE 3

CONDITIONS DE FACTURATION DES PRESTATIONS

Les repas, forfaits journées d'études, séminaires résidentiels ou semi-résidentiels: En cas de dépassement du nombre de participants prévu au devis, et dans l'éventualité où la prestation pourrait être assurée par l'Etablissement pour l'ensemble des participants présents, la facturation sera effectuée au prix du devis initial augmenté de celui du nombre supplémentaire de repas réellement servis.

Toute restauration non consommée dans le cadre d'un forfait ne pourra donner lieu à minoration du prix convenu.

10 jours avant la date de la manifestation (hors samedi, dimanche et jours fériés), le nombre des participants devra être confirmé à l'Etablissement à dix pour cent (10%) près par rapport à la dernière estimation. Passé ce délai, les dispositions prévues à l'article 2-3 seront appliquées en cas d'annulation supérieure à dix pour cent (10 %) des participants prévus.

Le contrat sera exécuté selon les termes et conditions fixés au devis accepté par le Client.

Location de salle: En cas de désistement ou d'annulation, les dispositions de l'article 2-3 seront appliquées.

ARTICLE 4

PRIX - RÉGLEMENT

4-1. Les prix sont exprimés TTC en euros. Ils sont fermes pendant soixante (60) jours à compter de la date d'envoi du devis au Client. Passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la variation des conditions économiques de la réalisation de la prestation. Ils pourront varier en cas de modifications législative et/ou réglementaire, susceptibles d'entraîner des variations de prix tels que modification du taux de TVA applicable, instauration de nouvelles taxes, etc. En cas de réservation d'hébergement, les tarifs sont majorés de la taxe de séjour.

4-2. Des arrhes d'un montant égal à soixante-dix pour cent (70 %) du prix total de la prestation figurant au devis doivent être versées à la signature de ce dernier. Ce versement est déduit du montant de la facture finale sous réserve de l'application des éventuelles indemnités d'annulation prévues à l'article 2.3 ci-dessus. Sauf disposition contraire prévue par un accord spécifique, le solde des sommes dues est payable à réception de la facture. En cas de désaccord sur une partie de la facture, le Client s'oblige à payer sans retard la partie non contestée et à indiquer par écrit à l'Etablissement, les motifs de la contestation. Le règlement des extras et autres prestations non prévus dans le devis accepté, et réclamées individuellement par un ou plusieurs participants est, et demeure à la charge dudit participant qui doit les régler avant son départ. A défaut la facture correspondante sera adressée au signataire du devis qui s'engage à la régler à réception en sus des prestations incluses au devis (extras, repas, etc.). Tout retard de paiement donnera lieu à la facturation des pénalités de retard égale à trois fois le taux d'intérêt légal en vigueur. Tous les frais, que l'Etablissement serait amené à supporter au titre du recouvrement des sommes restant dues, seront à la charge du signataire du devis. Toute prestation dont le coût est supérieur à 1000 € (mille euros) devra être réglée intégralement au comptant, au plus tard le jour de la manifestation.

ARTICLE 5

RECOMMANDATIONS- RESPECT DES DISPOSITIONS LÉGALES ET RÉGLEMENTAIRES

5-1. En cas de reportage photographique ou audiovisuel, le Client est tenu d'informer au préalable l'Etablissement de la présence éventuelle d'un photographe ou d'un cameraman et s'engage à faire son affaire personnelle de l'obtention de toutes les autorisations qui s'avèreraient nécessaires à ce titre. Il conservera à sa charge exclusive le paiement des droits et taxes de toutes natures qui pourraient être réclamés de ce chef, et s'engage à garantir l'Etablissement pour le cas où il serait poursuivi de ce chef.

5-2. En cas de vente ambulante, le Client s'engage à fournir à l'Etablissement les autorisations administratives écrites nécessaires, quinze (15) jours au moins avant la date de début de la manifestation, et notamment si le Client entend procéder à une vente au détail ou une prise de commande de marchandises précédées de publicité. En aucun cas la manifestation qu'il organise ne pourra excéder la durée indiquée sur l'autorisation administrative, et les ventes ne pourront excéder une durée de 2 mois par année civile dans un même Etablissement.

5-3. En cas d'exposition, défilé, foire, décoration ou autre, toute installation réalisée par le Client devra être conforme aux prescriptions portées au cahier des charges de l'Etablissement ainsi qu'aux dernières prescriptions de sécurité en vigueur ; pour le cas où des autorisations complémentaires devaient être sollicitées auprès de la Commission de Sécurité, soit par l'Etablissement au moyen des documents nécessaires remis par le client soit directement par lui, l'Etablissement devra disposer du certificat de conformité délivré par la Commission de Sécurité, avant le début de la manifestation. Tout projet de décoration ou d'implantation de stands devra être soumis à l'Etablissement sous peine de se voir refuser l'autorisation d'exposer. Le Client organisateur de salon ou de foire ou toute autre manifestation qui y serait soumise, doit fournir à l'Etablissement, deux (2) mois au moins avant la date du début de la manifestation, les autorisations administratives nécessaires. Le Client s'engage à remettre les lieux mis à sa disposition, dans leur état d'origine, et à ses frais, dès la fin de la manifestation, sauf dérogation spéciale liée à la nature de la manifestation, qui serait accordée par l'Etablissement.

5-4. En cas de prestation de recrutement, le Client doit apporter à l'Etablissement la preuve qu'il respecte les dispositions légales applicables en la matière et faire figurer sa raison sociale sur ses annonces d'offres d'emplois lorsque l'entretien ou la sélection des candidats est réalisé dans l'Etablissement. Le Client s'engage à attester par écrit qu'il satisfait à ces conditions et à joindre ladite attestation au devis signé et aux arrhes prévues qu'il adresse à l'Etablissement.

5-5. En cas de recours à une entrée payante, le Client s'engage à attester par écrit de son engagement total de responsabilité pour tout sinistre qui surviendrait au cours de la manifestation qu'il organise, et à joindre ladite attestation au devis signé et aux arrhes prévues qu'il adresse à l'Etablissement.

5-6. En cas de diffusion d'œuvres musicales et plus généralement de toute animation au sein des locaux de l'Etablissement (orchestre, spectacles, disques, etc.), fournies par le Client, celui-ci s'engage à faire son affaire personnelle de toutes déclarations prévues par la loi et du paiement de tous droits et redevance notamment à la SACEM qui seraient dues de ce chef.

5-7. Le Client devra acquitter tous impôts, taxes, contribution et déclaration quelconque ainsi que les frais dont il serait redevable envers toute personne ou organisme à raison de sa manifestation. Le Client devra pouvoir justifier à tout moment à l'Etablissement sur simple demande.

ARTICLE 6

AFFECTATION DES LOCAUX

6-1. Le Client s'engage à ne pas modifier l'affectation des locaux mis à sa disposition sans l'accord écrit et préalable de l'Etablissement. Le Client prend les locaux, équipements et matériels dans l'état où ils se trouvent au moment de son entrée en jouissance et les restitue au moment convenu, dans le même état.

6-2. Les installations ou matériels spéciaux éventuellement apportés par le Client avec l'accord de l'Etablissement demeurent sous sa garde exclusive. La responsabilité de l'Etablissement ne pourra en aucun cas être recherchée ou engagée en cas de vol ou dégradation de ces installations ou matériels. Ils devront être enlevés dès la fin de la manifestation sauf dérogation spéciale liée à la nature de la manifestation, qui serait accordée par l'Etablissement. A défaut l'Etablissement se verra contraint de procéder à leur enlèvement aux frais, risques et périls du Client, sans préjudice de toute indemnité d'occupation supplémentaire ou de dommages et intérêts qu'il pourrait réclamer.

6-3. Toutes dégradations constatées dans les lieux engagent la responsabilité solidaire de son auteur et du Client, et ce dernier supportera, seul, les frais de réparation si l'auteur des dégradations n'est pas identifié.

6-4. En fonction des spécificités de la manifestation organisée, l'Etablissement se réserve le droit de demander une caution au Client. Les informations inhérentes à cette garantie seront alors spécifiées dans le devis.

6-5. L'Etablissement se réserve le droit de refuser la présence d'animaux introduits par le Client ou les prestataires éventuels/participants/invités.

ARTICLE 7

RESPONSABILITE - ASSURANCES

7-1. En aucun cas l'Etablissement ne pourra être tenu responsable des dommages de quelque nature que ce soit, survenus dans l'espace privatisé pour le Client et en particulier pour les vols, susceptibles d'atteindre les objets ou matériels déposés par le Client ou les participants à l'occasion de la prestation. Le Client doit assurer la garde des biens et matériels apportés par lui-même ou par les participants.

7-2. Le Client fera son affaire de la souscription de toute police d'assurance (dommages - responsabilité civile) qui serait nécessaire et en justifiera préalablement auprès de l'Etablissement lors de sa réservation. Le Client est notamment invité à souscrire une assurance spécifique en cas de présence de gros matériels ou de biens de valeur dans la mesure où la responsabilité de l'Etablissement ne pourra être engagée en cas de détérioration ou de vol desdits biens.

7-3. Le Client est responsable de l'ensemble des dommages causés pendant la manifestation tant par lui-même que par ses prestataires/participants ou invités et s'engage à en supporter les coûts de remise en état.

7-4. En cas d'exposition, congrès, foire, salon ou tout autre événement de nature similaire, l'Etablissement ne sera en aucun cas responsable des biens ou objets confiés ou exposés dans ses locaux. Il appartient au Client de vérifier que tous les exposants ont souscrit une assurance couvrant leur responsabilité civile et/ou une garantie tous dommages pour les biens leur appartenant ou à eux confiés.

ARTICLE 8

ÉVÉNEMENTS EXCEPTIONNELS - FORCE MAJEURE - RÉCLAMATIONS - LITIGES

L'Etablissement pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution s'il se trouve dans l'impossibilité de les assumer du fait de la survenance pour une cause indépendante de sa volonté d'un événement exceptionnel, ou d'un cas de force majeure, et notamment en cas de destruction totale ou partielle de l'Etablissement, grève, réquisition des lieux, attentats, inondations, coupures d'électricité, eau, gaz, etc.

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée par lettre recommandée avec accusé de réception à l'Etablissement dans un maximum de huit (8) jours après la fin de la prestation.

Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable entre les parties sera de la seule compétence des tribunaux du lieu de situation de l'Etablissement.

CONTACTS

CAROLE VIGIER // cvigier@partouche.com

JOHANNA DUMONT // jdumont@partouche.com

 @CasinodeRoyat-Sallesderéception

 @casino-royat

 casino_de_royat



ALLÉE DU PARIOU - 63130 ROYAT / 04 73 29 52 52 / WWW.CASINOROYAT.COM

SAS du casino municipal de Royat, 240 000€, allée du Pariou 63130 Royat, RCS 384 386 934 CLERMONT FERRAND