

Domaine de la Palle

HOTEL-RESTAURANT POUR RÉCEPTIONS - PONTGIBAUD 63



Domaine d'Exception entièrement Privatisable avec Hébergement

*Cette belle journée d'une vie,
C'est celle ou l'on se dit Oui.*



*A 20 km de Clermont Ferrand,
A 6 km de Vulcania,
Dans le Parc des Volcans,
A Pontgibaud...*



LA PRIVATISATION DU DOMAINE DE LA PALLE

Au cœur d'un parc clos et arboré, notre salle de réceptions, à la fois élégante et conviviale, a une capacité de 150 à 180 personnes et offre 3 espaces :

- ✚ **Un Espace Extérieur** : le parc, clos et arboré dédié aux Vins d'Honneur et aux Cérémonies Laiques... Une grande Voile d'Ombrage permet d'organiser toute manifestation en extérieur de façon abritée. Un parking est dans l'enceinte du domaine.
- ✚ **Un Espace Banquet** : la salle de réceptions, à la fois élégante et conviviale, dédiée au repas, avec tables, chaises et mange-debout... dont le nombre est défini en fonction de vos besoins
- ✚ **Un Espace Danse** : une partie de la salle de réceptions est réservée à la soirée dansante, elle offre banquettes et poufs en cuir blanc...

L'agencement du Domaine de la Palle, notamment ses grandes baies vitrées, facilitent la communication et permettent à tous les convives de rester en communion quel que soit l'espace où ils se trouvent et garder ainsi l'unité de la cérémonie.

Le traiteur est intégré à notre structure et cuisine sur le lieu de l'établissement : RIADANA TRAITEUR

LE VENDREDI

Mise en place de l'organisation et de la décoration...

Mise à disposition de la salle de réceptions, à partir de 15H ou plus tôt si cela s'avère nécessaire...

Les tables rondes ou rectangulaires et les chaises sont positionnées, selon un plan de table préalablement établis entre nous, en fonction du nombre de vos invités. Idem pour le Buffet sous la voile d'ombrage

Tout le nappage, des tables, des chaises, des buffets... est en tissu blanc.(inclus dans le prix de la location)

Tout sera positionné à votre arrivée pour que vous puissiez mettre votre propre décoration en fonction du thème de votre mariage.

A titre d'information

La Salle de Réceptions nécessite peu de décoration : elle est belle et élégante. Seule les tables et les chaises peuvent être mises à vos couleurs... La décoration se fera essentiellement dans le Parc, sur les poteaux de la voile d'ombrage, sur les buffets...

LE SAMEDI

La salle est disponible de 8h au Dimanche 5-6 h du matin

LE GRAND JOUR !

JANVIER - FEVRIER NOVEMBRE - DECEMBRE	MARS - AVRIL MAI - OCTOBRE	JUIN - JUILLET AOÛT - SEPTEMBRE
500€ Ménage inclus	1250€ Ménage inclus	1700€ Ménage inclus

LE DIMANCHE

La salle est disponible de 9h à 18h

FINI LE GRAND STRESS !

JANVIER - FEVRIER NOVEMBRE - DECEMBRE	MARS - AVRIL MAI - OCTOBRE	JUIN - JUILLET AOÛT - SEPTEMBRE
100€ Ménage inclus	150€ Ménage inclus	200€ Ménage inclus

Un acompte de 500€ sera encaissé à la réservation définitive et le solde de la location de la salle et sera payé totalement 30 jours avant la prestation.
80% du montant du service traiteur sera encaissé 15 jours avant la réception.

Les 20% restant seront dû le vendredi au moment de l'installation. Le nombre définitif de convives sera donné le lundi qui précède la cérémonie.

Un chèque de caution de 700€ sera donné et non encaissé lors de l'installation, soit le vendredi et rendu à votre départ.

Si le matériel vous manque, n'hésitez pas à nous le demander, nous avons un service « Location »

Voir nos nombreuses propositions et options en fin de documentation...



LE VIN d'HONNEUR

Il se prend dans le Parc

Une élégante voile d'Ombrage de réceptions abrite les convives en cas de mauvais temps...

Le Vin d'Honneur Classique

11€/pers

Olives aux Herbes de Provence – Cacahuètes croustillantes - Fruits Exotiques séchés

Pain de Campagne Surprise

Pétale de Jambon Cru, Saucisson du Pays, Rillettes d'Oie

Mini Wrap

Chorizo et Pesto

Canapés Cocktails assortis sur Plateau

Foie Gras sur Toasts et Pain d'Epice

Fromage Onctueux aux Fines Herbes sur Pain aux Noix

Saumon fumé Maison et Beurre Citronné sur Pain de Mie aux Céréales

Les Verrines

Mousse d'Avocat et Crevettes en Cocktail

Les Mises en Bouche Chaudes

Accras de Morue

Feuilletés au Gruyère

Saucisses en Croute Dorée

Un Atelier Animé

Plancha de St Jacques et Crevettes Marinées à l'Aneth

A ce vin d'honneur classique, peuvent s'ajouter encore quelques ateliers animés +3€/pers /atelier (40 à 60g/pers)

<p>Atelier Toasteur 1</p> <p>Gratin de Moules au Cantal Gratin de Saucisses au Vin Rouge</p>	<p>Atelier Toasteur 2</p> <p>Mini Croque-Monsieur Magret de Canard Fumé au Pruneau</p>	<p>Atelier Toasteur 3</p> <p>Tartinette aux 3 Fromages Duo de Légumes en Mini Gratin</p>
<p>Atelier Wok 1</p> <p>Emincé de Poulet aux mini Olives</p>	<p>Atelier Wok 2</p> <p>Ris de Veau et Quenelles aux Morilles</p>	<p>Atelier Wok 3</p> <p>Crevettes Pil Pil Escargots à la Crème</p>
<p>Atelier Plancha Foie Gras</p> <p>Mini Médaille de Foie Gras Au Sel de Guérande Et aux Pommes Fruits <small>(40g/pers)</small></p>	<p>Atelier Barbecue</p> <p>Mini Merguez Mini Chipolatas</p>	<p>Atelier Plancha Viande</p> <p>Filet de Bœuf Filet de Canard Emincé de Volaille <small>60g/pers</small></p>

Le Vin d'Honneur peut-être aussi imaginé par vos soins, ajusté à votre budget en fonction de vos souhaits...



LA BOISSON DU VIN d'HONNEUR

Les Boissons dressées sur le Buffet, sous la voile d'ombrage,
avec Matériel, Verres, Flutes...

SOFT

Les softs en assortiment : 1bouteille/8 pers 1€/pers
Jus d'Orange, Perrier, Coca, Orangina, Ice Tea, Cocktail de Jus de Fruits...

COCKTAIL

Les Cocktails sont servis en Bonbonne...

Mojito au Rhum Blanc et Menthe Fraiche	10€/litre
Soupe Champenoise	10€/litre
Punch Planteur des Iles	9€/litre
Sangria aux Fruits Frais	9€/litre
Kir au Bourgogne Aligoté	9€/litre

OPEN BAR en bouteille (70-75cl)

Whisky	Ballantines/ Red Label	25€
Porto		20€
Ricard/Pastis		20€
Martini	Blanc/Rouge/rosé	20€
Campari		25€
Suze/Avèze/Salers		20€

BIERE

Bière Pression Leffe	le fut de 6 litres	40€
----------------------	--------------------	-----



CONSEIL

Il est judicieux et suffisant de proposer 2 choix de boissons à ses invités,
et calculer environ 3-4 verres par personne, soit 60-70 cl toutes catégories confondus.

La Boisson du Vin d'Honneur peut-être aussi imaginée par vos soins, ajustée à votre budget.

Si vous apportez la boisson du Vin d'Honneur 4€/pers
Manutention, Service, Verres



LE DINER de MARIAGE

Salle de Réceptions face au Parc et à la Voile d'Ombrage..

MENU CHARME

Velouté de Potiron en petite Verrine

Mille Feuilles de Dos de Loup au Champagne

Ou Terrine de Ris de Veau aux Morilles sur Roquette au Parfum de Romarin Frais

Ou Duo de Saumon Fumé au Domaine et sa Mousseline - Son Mesclun de Salade à l'Huile d'Argan

Fondant de Porcelet au St Amour

Ou Emincé de Volaille aux Citrons et aux Olives

Ou Cuisse de Canard Confite sur Lit de Gésiers Chauds

Petite Ratatouille Provençale

Pomme de Terre Grenaille au sel de Guérande

Sur Buffet : Fromage d'Auvergne et Fromage Blanc aux divers Coulis

Salade aux Cerneaux de Noix

Gâteau des Mariés Présenté

Framboisier et Forêt Noire

Le dessert peut être modifié en fonction de vos souhaits

Sur Buffet : Farandole des Desserts (3 Mini Pâtisseries assorties) et Café à discrétion

24€/pers – Hors boissons – Table dressée et Service inclus

MENU ENFANT

Jus d'Orange

Petite Assiette de Charcuterie et Tomate

Nuggets- Pomme rissolées

Glace

12€





MENU SEDUCTION

Mini Coquille St Jacques à la Crème de Ciboulette

Mousseline de Truite sur velouté de Poivron Rouge

Ou Croustillant de Saumon aux Petits Légumes et son Coulis de Curry

Ou Foie Gras sur Salade Gourmande de Magret de Canard Fumé et Gésiers Confits

Pâtissière de Veau aux Parfum des Bois

Ou Fondant de Bœuf aux Girolles et Pleurotes Fraiches

Ou Suprême de Pintade : Champagne et Moutarde à l'Ancienne !

Gâteau de Carotte aux Brocolis

Gratin de Pomme de Terre à la Crème

Sur Buffet : Fromage d'Auvergne et Fromage Blanc aux divers Coulis

Salade aux Cerneaux de Noix

Gâteau des Mariés Présenté

Framboisier et Forêt Noire

Le dessert peut être modifié en fonction de vos souhaits

Sur Buffet : Farandole des Desserts (3 Mini Pâtisseries assorties) et Café à discrétion

28€/pers – Hors boissons – Table dressée et Service inclus

MENU DELICE

Tartare de Pétoncle au Citron Vert et à l'Aneth

Foie Gras cuit par nos soins au Torchon, ses Pains en Duo

Son Verre de Vin Blanc Liqueureux

Granité de l'Amour : Passion et Gin

Filet de Canard en Emincé au Beurre de Cidre

Pomme de Terre au Romarin - Champignons à la Crème - Mousseline de Carotte

Sur Buffet : Fromage d'Auvergne et Fromage Blanc aux divers Coulis

Salade aux Cerneaux de Noix

Gâteau des Mariés Présenté

Framboisier et Forêt Noire

Le dessert peut être modifié en fonction de vos souhaits

Sur Buffet

Farandole des Desserts (3 Mini Pâtisseries assorties) et Café à discrétion

Le 2^{ème} Dessert

Le Croquembouche

2€ le chou

1.5€ le macaron

Apporté
par vos soins
sans supplément



34€/pers – Hors boissons –

Table dressée et Service inclus

LA BOISSON

2 Forfaits VIN

Seuls les adultes au-dessus de 17 ans sont comptés

Forfait VIN PLAISIR à volonté 10€/pers
Muscadet en Blanc, Cote de Provence en Rosé, Côte du Rhône en Rouge
Eaux Plates - Eaux Gazeuses

Forfait VIN MAGIE à volonté 15€/pers
Sancerre en Blanc, Tavel en Rosé, St Emilion en Rouge
Eaux Plates - Eaux Gazeuses

CHAMPAGNE de Propriétaire	75cl	22€/bouteille
En Magnum	150cl	42€/bouteille
CHAMPAGNE de Marque	75cl	28€/bouteille

Si vous apportez votre Champagne
Si vous apportez votre Vin

2€/pers
4€/pers
Manutention, Service, Verres

L'Animation de votre Mariage

Elle reste à votre charge et nécessite toute votre attention.

Au cours de la Soirée Dansante

Café à discrétion - Eaux Plates – Eaux gazeuses
Farandole des Mini dessert – Champagne...

En OPTION :

Les softs en assortiment :

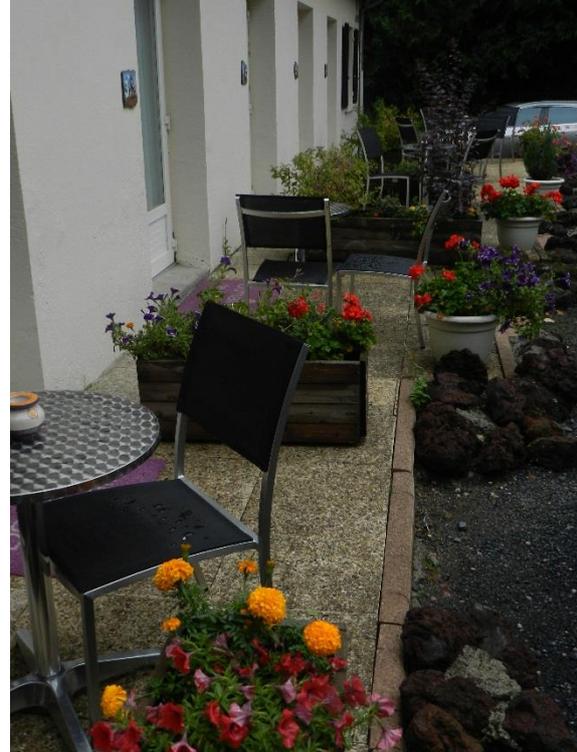
1 bouteille/8 pers 1€/pers

Jus d'Orange, Perrier, Coca, Orangina, Ice Tea, Cocktail de Jus de Fruits

Les bouteilles classiques d'Alcool à 25€ (70 - 75cl)

Vodka, Whisky, Gin, Tequila...





HEBERGEMENT***

Au cœur du parc, 10 chambres à votre disposition ainsi qu'une grande pièce familiale, le loft... *soit*
une trentaine de couchage au total !

HOTEL***

Ouvert 24h/24, accessible par borne et carte de crédit, ou code.

Toutes les chambres sont équipées d'un confort moderne, dotées de douche, WC, sèche-cheveux, coffre-fort, télévision, Wifi, Minibar, Machine à Café, Micro-onde...

Ch1-7 : 2 lits

Ch2 -3-4-5-6 : 1 lit double (grand lit)

Ch1 et ch2 peuvent communiquer

Ch6 et ch7 peuvent communiquer

Ch8 et ch9 utilisent le même WC

5 chambres (1-3-4-5-7) ont en plus une kitchenette avec plaque de cuisson électrique, hotte, frigo...

Toutes les chambres peuvent accueillir un futon

Ch10 : chambre nuptiale !!!

LE LOFT :

Pièce de 80m² environ, équipée d'une cuisine intégrée, d'une salle de bains avec WC, de 6 couchages avec possibilité d'adjoindre 3 à 4 lits d'appoint. Idéal si beaucoup d'enfants ou pour faire dormir des enfants en bas âge...

Si vous n'avez pas opté pour la formule Brunch le dimanche, vos invités pourront déjeuner à l'heure qu'ils souhaitent, le petit déjeuner étant déjà dans leur chambre, en offert !

Café, lait, thé, jus d'orange, confiture, beurre, Nutella, yaourt, compote, biscottes, pain suédois...



TARIF

Chambre : 2-3-4-5-6

65€/nuit

Chambre : 8-9

55€/nuit

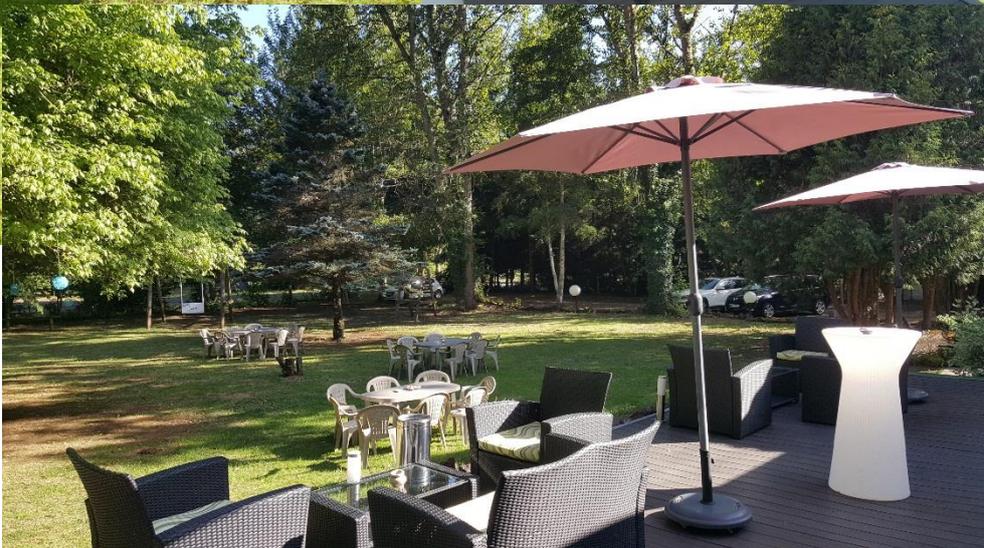
Chambre nuptiale : 85€/nuit

Futon : 8€

LOFT : 125€/nuit

Un vaste parking se trouve dans l'enceinte du Domaine de la Palle.





Le BRUNCH du LENDEMAIN au cœur du Parc

*Très convivial, pas de table dressée...
Buffet animé sous la Voile d'ombrage
ou au cœur du Parc*

10h-12 h

Offert dans la salle de réception : café, thé, lait, chocolat, jus d'orange, mini viennoiserie, pain frais, pain grillé, beurre, confiture artisanale...

4 Formules de Brunch



Le BRUNCH BUFFET 16€/pers

*Salade de Farfadelles au Thon et dés d'Emmenthal
Salade de Tomates
Rillettes
Terrine de campagne
Cuisse de Poulet aux Herbes de Provence
Pomme de Terre en Papillote
Crème citronnée
Plateau de Fromage
Sorbets
Café*

*Rouge au Tonneau
Eaux Plates et Gazeuses*



Le BRUNCH - Poêle Géante

20€/pers

*Tartiflette dans la grande Poêle (possibilité d'Aligot ou Truffade ou autre spécialité)
Jambon de Pays - Jambon Blanc – Terrine – Saucisson
Salade verte
Plateau de Fromage du Pays et Fromage Blanc
Sorbet et Tartes assorties
Café*

Rosé en bouteille - Rouge au Tonneau Eaux Plates et Gazeuses

Le Brunch – Barbecue Convivial

25€/pers

*Ronde des Crudités assorties et ses Sauces : Tomates, Salade, Concombres, Carottes Râpées, Œuf dur
Mayonnaise, Sauce Cocktail, Vinaigrettes parfumées, Sauce au Fromage blanc
Plateau de Charcuterie : Jambon du Pays, Jambon Blanc, Terrine de Campagne , Rillette
Sur Barbecue : merguez/ chipolatas/ cuisses de poulet
Pomme de Terre en Papillote et Crème à l'Ail
Plateau de Fromage du Pays et Fromage Blanc
Sorbet et Entremet aux Fruits
Café*

Rosé en bouteille - Rouge au Tonneau Eaux Plates et Gazeuses

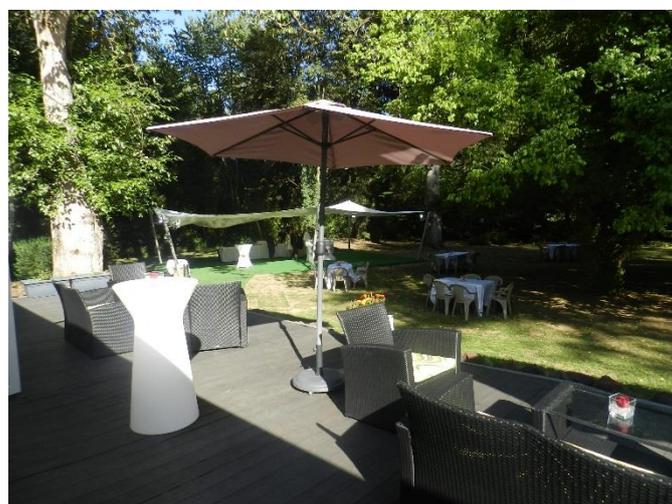
Le Brunch – Plancha Festive

27€/pers

*Ronde des Crudités assorties et ses Sauces : Tomates, Salade, Concombres, Carottes Râpées, Œuf dur
Mayonnaise, Sauce Cocktail, Vinaigrettes parfumées, Sauce au Fromage blanc
Plateau de Charcuterie : Jambon du Pays, Jambon Blanc, Terrine de Campagne, Rillette
Plancha de Viandes en Emincé :
Blanc de Volaille, Magret de Canard,
Filet de Bœuf, Filet Mignon de Porc
Pomme de Terre en Papillote et Crème à l'Ail
Plateau de Fromage du Pays et Fromage Blanc
Sorbet et Entremet aux Fruits
Café*

Rosé en bouteille - Rouge au Tonneau Eaux Plates et Gazeuses

Enfant 6 - 12 ans : ½ tarif





LES OPTIONS

Les Cérémonies Laïques

Elles sont organisées dans le Parc ou sous la voile d'ombrage ou sur la piste de danse de la Salle de Réceptions....

Location de l'arche en fer forgé blanc : 120€

Location du pupitre : 50€

Location des chaises : 1€

Location des housses : 1€

Décoration florale à votre charge

Installation par vos soins la veille avec couverture plastique pour la nuit



Voiture des Mariés

PORSCHE CAYENNE AU TOIT PANORAMIQUE

En fin de matinée, le chauffeur du Porsche Cayenne fait fleurir le véhicule.

Il va ensuite chercher la Mariée pour la conduire à la Mairie.

Puis, il attend les Mariés pour les conduire à l'Eglise.

Après l'église, il les emmène à l'endroit choisi pour une séance photos. Puis direction le Domaine de la Palle à Pontgibaud...

Chauffeur et véhicule à disposition de 11h30 à 18h

100-120 km environ

BUDGET : 400€

Décoration florale à votre charge



Louez le Robot Photos et Animez votre Mariage !

Offrez à vos invités leur photo et la vôtre, tout en les remerciant d'avoir partagé ce merveilleux moment... sur le cadre de communication en image !

Location avec 400 photos possibles

BUDGET : 250€



Pensez aussi au CANDY BAR

Le Bar à Bonbons apprécié des grands et des petits...

Sous forme de Buffet, il sera décoré par nos soins à vos couleurs

10 sortes de bonbons différents – 4kg environ BUDGET : 120€





CADEAU : Le Domaine de la Palle vous offre votre Lune de Miel...

*Un Séjour de 4 jours/3nuits
en All inclusive
à la Villa RIADANA à Agadir*



*Hébergement en suite, face à la piscine...
en formule all inclusive !
Lit King Size*

*Accueil à l'Aéroport
Massage en Couple dans le Spa de la Villa
Riadana*

*Séance Photos dans notre
Tente des Mille et Une Nuits*



Galerie photos







DOMAINE DE LA PALLE – 63230 - PONTGIBAUD

