

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



Hotel - Parc - Restaurant
LE CLOS ST ELOI

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^{er} étage du bâtiment restaurant) : 73.50 m²

SALON CELESTINS : (situé au RDC à côté du bar avec accès jardin) : 34 m²

SALON CREDOGNE : (situé au RDC à côté de la réception avec accès terrasse) : 30 m²

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