

Nom du groupe :
Date du repas :
Nombre de personne : Adultes :
Chauffeur(s):
Tél:
Mail:

Café, sets de table et service compris <u>Hors boissons - se référer à la carte des boissons</u> <u>Uniquement le midi</u> Pour chaque plat, un choix unique doit être fait pour l'ensemble du groupe. *		
ENTRÉES	PLATS	
□ Tarte fine de légumes et Cantal entre-deux du GAEC de l'Estorgue ou □ Salade de lentilles blondes de Champeix, crumble curry ou □ Salade auvergnate (jambon cru d'Auvergne, Bleu du GAEC de Sudre, noix, tomate cerise)	<ul> <li>□ Truffade et sa charcuterie</li> <li>ou</li> <li>□ Poisson du moment sauce estragon citronnée et légumes de saison</li> <li>ou</li> <li>□ Sauté de bœuf (VBF) accompagné de son mélange de trois riz</li> </ul>	
DESSERTS  Brownie chocolat blanc myrtilles ou Fondant à la crème de marron et sa chantilly maison ou Pompe aux pommes	SUPPLÉMENTS  Assiette de fromages d'Auvergne : 4,90 €  Kir vin blanc : 3,20 €  Kir vin blanc et ses feuilletés : 6,50 €  Coupe de champagne : 9,90 €  Bouteille (75cl) Côtes d'Auvergne	
Café compris Boissons non inclues, se référer à la carte	Cuvée spéciale 30 ans du Volcan de Lemptégy : <b>27,00 €</b> Nombre de bouteilles :	

### INFORMATIONS IMPORTANTES

\* Pour chaque plat, un **choix unique** doit être fait pour l'ensemble du groupe.

Si choix multiple (possible à partir de 20 pers.), un supplément de 4 € TTC/ personne sera facturé (limité à 2 entrées, 2 plats, 2 desserts - pas de choix multiple possible de novembre à mars). Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins **14 jours ouvrables avant** le repas commandé, la **composition du menu** devra nous être communiquée. Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué. Au moins **7 jours ouvrables avant** le repas commandé, le **nombre exact** de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

À	, le
Bon pour accord.	

### **RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY**

# Menu DOMES

- PLAT+DESSERT
- ENTRÉE + PLAT+DESSERT

Nom du groupe :
Date du repas :
Nombre de personne : Adultes :
Chauffeur(s):
Tél:
Mail:

Café, sets de table et service compris

### HORS BOISSONS - SE RÉFÉRER À LA CARTE DES BOISSONS Uniquement le midi

Pour chaque plat, un choix unique doit être fait pour l'ensemble du groupe. \*

## ENTRÉES

☐ Ceviche de bar, réduction agrumes et citronnelle

#### ou

☐ Salade de sot-l'y-laisse de dinde, croûtons et Saint-Nectaire du GAEC des marmottes

Salade de légumes croquants, noisette, pain grillé au paprika et glace au foin



## DESSERTS

Entremet aux fruits de la *Biscuiterie* des Deux Gourmands

#### ou

П Poire vigneronne caramel de vin rouge et crumble amande

Assiette gourmande : 2 mignardises et 1 boule de glace

#### Café compris

Boissons non inclues, se référer à la carte

# PLATS

- ☐ Pavé de saumon, sauce aux herbes \*\*
- Joue de bœuf, sauce moutarde de Charroux

#### ou

- Cuisse de canard confite, sauce forestière
- \*\* Possibilité de changement de poisson selon arrivage

## SUPPLÉMENTS

- ☐ Assiette de fromages d'Auvergne : 4,90 €
- Kir vin blanc: 3,20 €
- ☐ Kir vin blanc et ses feuilletés : 6,50 €
- ☐ Coupe de champagne: 9,90 €
- Bouteille (75cl) Côtes d'Auvergne Cuvée spéciale 30 ans du Volcan de Lemptégy: 27,00 €

Nombre de bouteilles :

### INFORMATIONS IMPORTANTES

Pour chaque plat, un choix unique doit être fait pour l'ensemble du groupe.

Si choix multiple (possible à partir de **20 pers.)**, un supplément de **4 €** TTC/ personne sera facturé (limité à 2 entrées, 2 plats, 2 desserts - pas de choix multiple possible de novembre à mars).

#### Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins 14 jours ouvrables avant le repas commandé, la composition du menu devra nous être communiquée. Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué.

Au moins **7 jours ouvrables avant** le repas commandé, le nombre exact de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

À ....., le .....

Bon pour accord.

### RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

## Menu PARIOU

- ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT
- ENTRÉE + PLAT+DESSERT

Nom du groupe :
Date du repas :
Nombre de personne : Adultes :
Chauffeur(s):
Tél:
Mail:

Café, sets de table et service compris

#### HORS BOISSONS - SE RÉFÉRER À LA CARTE DES BOISSONS Uniquement le midi

Pour chaque plat, un choix unique doit être fait pour l'ensemble du groupe. \*

## ENTRÉES

☐ Salade de petit épeautre, haddock fumé, chips de pancetta, oignons grelots rôtis et huile d'herbes

ou

☐ Œuf mollet, purée de maïs, popcorn au paprika et lard fumé

## DESSERTS

- ☐ Entremet chocolat blanc/Birlou, compotée de myrtilles, granola caramélisé
- □ ou
- □ Nougat glacé

ou

Assiette gourmande : 2 mignardises et 1 boule de glace

Café compris

Boissons non inclues, se référer à la carte

## PLATS

☐ Joue de lotte façon aïoli et mini légumes rôtis \*\*

ou

☐ Pavé de veau sauce morilles, asperges et endives braisées

ou

☐ Suprême de volaille, polenta aux olives et tomates séchées, jus au thym

\*\* Possibilité de changement de poisson selon arrivage

### SUPPLÉMENTS

- ☐ Assiette de fromages d'Auvergne : **4,90 €**
- Kir vin blanc: 3,20 €
- ☐ Kir vin blanc et ses feuilletés : 6,50 €
- ☐ Coupe de champagne: 9,90 €
  - Bouteille (75cl) Côtes d'Auvergne Cuvée spéciale 30 ans du Volcan de Lemptégy : **27,00 €**

Nombre de bouteilles :

### INFORMATIONS IMPORTANTES

\* Pour chaque plat, un **choix unique** doit être fait pour l'ensemble du groupe.

Si choix multiple (possible à partir de 20 pers.), un supplément de 4 € TTC/ personne sera facturé (limité à 2 entrées, 2 plats, 2 desserts - pas de choix multiple possible de novembre à mars). Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins **14 jours ouvrables avant** le repas commandé, la **composition du menu** devra nous être communiquée. Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué. Au moins **7 jours ouvrables avant** le repas commandé, le **nombre exact** de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

À,	le
Bon pour accord.	

### **RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY**

LE	COCKTAIL	_
DIN	<b>ATOIRE</b>	

Nom du groupe :
Date du repas :
Nombre de personne : Adultes :
Chauffeur(s):
Tél:
Mail:

15 pièces salées et 5 pièces sucrées par personne **Boissons non inclues** 

## PIÈCES SALÉES

Feuilletés (4 pièces)

Acras de morue (3 pièces)

Terrine au génépi (2 pièces)

Croque-monsieur auvergnat (1 pièce)

Toast purée d'oignons confit, chips de pancetta (1 pièce)

## VERRINES SALÉES

Verrine ceviche de bar aux herbes (1 pièce)

Verrine mousse au bleu et noisettes (1 pièce) 🧏



Verrine de tartare de tomates (1 pièce) 🎾



## PIÈCES SUCRÉES

Assortiment de 5 mignardises sucrées

#### Ce cocktail est donné à titre d'exemple

Sur simple demande, nous pouvons personnaliser le contenu du cocktail, le nombre de pièces salées et sucrées en fonction du temps et du budget dont vous disposez. D'autres propositions possibles avec sushis, pains surprises, brioche aux grattons, brioche au bleu... (nous consulter pour les tarifs)

### INFORMATIONS IMPORTANTES

Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins 14 jours ouvrables avant le repas commandé, la composition du menu devra nous être communiquée. Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué.

Au moins 7 jours ouvrables avant le repas commandé, le nombre exact de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

À	, le
Bon pour accord	

### RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY



Nom du groupe :
Date du repas :
Nombre de personne : Adultes :
Chauffeur(s):
Tél:
Mail:

Buffet d'entrées + fromage + 1 dessert au choix **Boissons non inclues** 

## BUFFET D'ENTRÉES

Salade de lentilles blondes de Champeix 🎾

Trio de choux, jambon et Comté

Tartare de tomates 🎾



Jambon cru

Rosbif

Poulet froid

Saumon gravlax, sauce fromage blanc à l'aneth

## FROMAGE

Plateau de fromages AOP d'Auvergne

## 1 DESSERT au choix

Entremet aux fruits de la Biscuiterie					
des deux gourmands					

ou

Fondant marron

Clafoutis aux fruits rouges

### INFORMATIONS IMPORTANTES

Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins 14 jours ouvrables avant le repas commandé, la composition du menu devra nous être communiquée. Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué.

Au moins 7 jours ouvrables avant le repas commandé, le **nombre exact** de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

À	·,	le	
_	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		

Bon pour accord.

### RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY



Nom du groupe :
Date du repas :
Nombre de personne : Adultes :
Chauffeur(s):
Tél:
Mail:

Buffet d'entrées + 1 plat chaud au choix + fromage + 1 dessert au choix **Boissons non inclues** 

## BUFFET D'ENTRÉES

Salade de lentilles blondes de Champeix 😓



Trio de choux, jambon et Comté

Tartare de tomates



Jambon cru

Rosette

Salade de quinoa au thon

Saumon gravlax, sauce fromage blanc à l'aneth

	1	Pl	LAT	Γ (	HA	1 <i>UD</i>	au	choi.
--	---	----	-----	-----	----	-------------	----	-------

Sauté de boeuf (VBF), pommes de terre grenaille

Dos de lieu noir, riz noir, petits pois au gingembre

Lasagnes végétariennes



## FROMAGE

Plateau de fromages AOP d'Auvergne

## 1 DESSERT au choix

Entremet aux fruits de la <i>Biscuiterie</i>
des deux gourmands

ou

Fondant marron

OU

Clafoutis aux fruits rouges 

### INFORMATIONS IMPORTANTES

#### Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins 14 jours ouvrables avant le repas commandé, la composition du menu devra nous être communiquée. Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué.

Au moins 7 jours ouvrables avant le repas commandé, le nombre exact de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

À	4,	le	

Bon pour accord.

### RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY



Nom du groupe :
Date du repas :
Nombre de personne : Adultes :
Chauffeur(s):
Tél:
Mail:

Buffet d'entrées + grillade et accompagnements + fromage + 1 dessert au choix

## BUFFET D'ENTRÉES

Salade de lentilles blondes de Champeix 😓

Tartare de tomates 🦫



Salade de quinoa au thon Trio de choux, jambon et Comté

## POUR LA GRILLADE

Magret de canard Pièce de bœuf Poisson du moment

Sauce au bleu d'Auvergne

## FROMAGE

Plateau de fromages d'Auvergne AOP

## ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois Haricots verts

## 1 DESSERT au choix

Entremet aux fruits de la Biscuiterie
des deux aourmands

ou

Fondant marron

Clafoutis aux fruits rouges П

### INFORMATIONS IMPORTANTES

#### Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins 14 jours ouvrables avant le repas commandé, la composition du menu devra nous être communiquée. Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué.

Au moins 7 jours ouvrables avant le repas commandé, le **nombre exact** de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

À	, le
Bon pour accord.	

### RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

#### **GÉNÉRALITÉS**

Le client reconnaît avoir pris connaissance et déclare expressément accepter les conditions générales de vente dès lors qu'une commande est passée. En ce sens, le Client accepte sans réserve l'intégralité des stipulations prévues dans ces dites Conditions, à l'exclusion de toutes autres.

#### **DEVIS - COMMANDE**

Les réservations sont définitives à réception :

- de la confirmation écrite du client. Le client retournera au Restaurant du Volcan de Lemptégy sa proposition et son devis avec la mention « Bon pour accord », y apposera sa signature.
- du versement à la société du Volcan de Lemptégy des arrhes à hauteur de 20 % du montant TTC du devis prévisionnel.

À défaut de ces pièces, la société se réserve le droit d'annuler l'option sans autre préavis.

#### **GARANTIE DE COUVERTS**

- La composition du menu (un choix unique pour l'ensemble des convives OU pour les groupes à partir de 20 personnes un choix multiple avec supplément de 4€ TTC par personne dans la limite de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts) doit être communiquée au Restaurant au moins 14 jours ouvrables avant la date de la prestation. À savoir : nous ne sommes pas en mesure d'accepter les choix multiples de novembre à mars.
- Sans choix de votre part dans le délai imparti de 14 jours ouvrables avant la prestation, le Restaurant vous proposera un choix par défaut selon les produits à sa disposition et la saison.
- Le nombre définitif de convives doit être communiqué au Restaurant dans ce même délai de 7 jours et sera retenu comme base minimum de facturation, et ce, même si, le jour de la prestation, le nombre de convives est inférieur. À l'opposé, si le nombre de convives est supérieur, la facturation sera établie sur le nombre réel réalisé et servi.

#### TARIFS ET CONDITIONS PARTICULIÈRES

Les devis sont valables 3 mois à compter de la date d'envoi au client.

Les montants mentionnés sont les tarifs applicables pour l'année en cours. Tous nos prix s'entendent TTC sur une base de 20 adultes minimum. Les taux de TVA en vigueur seront appliqués, soit : 10 % pour les prestations alimentaires et boissons « soft » et 20 % pour toutes les boissons alcoolisées, animation, service et location de matériel. Toute augmentation de TVA survenue entre la commande et la date de votre venue sera répercutée automatiquement et sans préavis sur la facture finale.

Nos prestations comprennent la vaisselle, le nappage et le service. La décoration de la salle n'est pas incluse.

Votre décoration de table devra nous être parvenue la veille de la réception. Nous nous chargerons de la mettre en place.

#### **CONDITIONS DE RÈGLEMENT ET RETARD DE PAIEMENT**

Sauf accord particulier, les règlements seront échelonnés de la manière suivante :

- 20 % d'arrhes à la commande,
- Solde à réception de la facture.

Aucun escompte ne sera accordé. Tout retard de paiement total ou partiel entraînera l'application d'une pénalité de retard correspondante au taux d'intérêt légal majoré de 10 points. En outre, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 80 € sera exigée en cas de non respect des conditions de règlement.

#### ANNULATION DE COMMANDE

Toute annulation intervenant:

- avant 3 mois sera facturée 20 % du montant TTC de la facture ;
- entre 3 mois et 1 mois sera facturée 50 % du montant TTC de la facture ;
- moins d'1 mois ouvré avant la date de la prestation sera facturée 80 % du montant TTC de la facture.

#### **DÉGRADATIONS**

Tous dommages (vaisselle, matériel...) occasionnés lors de la prestation, par le Client et ses participants, seront facturés selon notre barème. Le parking du Restaurant du Volcan de Lemptégy est non surveillé. Le Restaurant du Volcan de Lemptégy ne pourra être tenu responsable des vols ou dégradations des biens des participants.

#### CAUTION

Dans certains cas, une caution peut être demandée au client (soirées étudiantes...).

Si aucun dégât n'est constaté, cette dernière sera rendue dans son intégralité. Si, au contraire, des dégradations ont été commises (casse, destruction de matériel...), tout ou partie de la caution sera conservée en proportion des coûts engendrés.

#### **LE SERVICE**

Le service est assuré par notre personnel. Notre restaurant fermera ses portes :

- · à 17h pour une prestation de déjeuner.
- à 1h du matin pour une prestation en soirée. Une autorisation exceptionnelle de fermeture à 4h du matin peut être accordée par la Mairie

Vous pouvez emmener votre animation (sonorisation, spectacle...) moyennant un forfait de 200 € TTC (électricité, chauffage...).

Toute heure d'animation ou de démontage excédant 1h du matin sera facturée 100 € TTC.

#### **RÉCLAMATIONS**

Aucune réclamation sur la prestation ne sera prise en compte passé un délai de 5 jours.

Toute réclamation devra être formulée par écrit et adressée au :

Restaurant du Volcan de Lemptégy - 31 Route des Puys - 63230 SAINT OURS LES ROCHES.

Le Restaurant du Volcan de Lemptégy s'engage à répondre dans un délai de 5 jours.

À défaut d'un accord amiable, tout litige relèvera de la seule compétence du Tribunal de Clermont-Fd, dans le ressort duquel se trouve le siège de la société « Volcan de Lemptégy ».

### **RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY**

31 Route des Puys - Les Maisons Rouges - 63230 SAINT-OURS-LES-ROCHES

Tél : 04 73 62 78 23 resa@auvergne-volcan.com www.auvergne-volcan.com