

SOCIETE :

.....

A L'ATTENTION DE :

.....

TEL :

FAX :

MENU LEMPTÉGY 2012 : 20 €* TTC

Vin, café et service compris. **Uniquement le midi**
 Pour chaque plat, un choix unique doit être fait pour l'ensemble du groupe

ENTREES

- Pounti aux pruneaux
ou
- Clafoutis au Bleu et aux lardons
ou
- Salade Auvergnate
(jambon, tomates, noix et Bleu d'Auvergne)

PLATS DE RESISTANCE

- Pavé de saumon lardé, beurre blanc et pommes vapeur
ou
- Petit salé aux lentilles vertes du Puy
ou
- Truffade et sa charcuterie
ou
- Choux farcis, sauce tomates

DESSERTS

- Tarte aux myrtilles
ou
- Pompe aux pommes
ou
- Feuilleté de poires au vin, aux épices et aux pruneaux

Vin d'Auvergne
 (1 bouteille de 75 cl pour 4 personnes)

Café

Suppléments :

- Plateau de fromages d'Auvergne :
2 € par personne
- Apéritif seul : 2 €
- Apéritif et ses feuilletés : 3 €
- Coupe de champagne : 7,50 €

Pour les enfants (moins de 12 ans) : 10 € (même menu que les adultes en demi portion, avec une boisson.

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

Le versement d'arrhes (20 % du prix des prestations commandées) vous sera demandé lors de votre réservation. Au moins 14 jours ouvrables avant le repas commandé, la composition du menu devra nous être communiquée. **Au moins 7 jours ouvrables avant le repas commandé, le nombre exact de participants (s'il y a un changement) devra nous être communiqué, c'est le nombre qui sera pris en compte pour la facturation.**

* Tarifs TTC valables en 2012. Le groupe doit être composé d'au moins 20 personnes.

Valables tous les jours de la semaine, sauf les soirs de spectacles. Gratuité pour le chauffeur. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Les chèques seront établis à l'ordre du Restaurant du Volcan de Lemptégy.

A....., le

Bon pour accord.

SOCIETE :

A L'ATTENTION DE :

TEL :

FAX :

MENUS GROUPE 2012 : 22 €*, 25 € et 30 €*** TTC**

Vin, café et service compris

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

ENTREES

- Salade aux noix et ses toasts chauds au Bleu d'Auvergne
ou
- Terrine maison aux fruits secs, salade au vinaigre balsamique
ou
- Salade de pieds de porc désossés et pommes de terre

VIANDES

- Jarret de porc sur étuvée de choux verts au lard
ou
- Croustillant de volaille fermière en brick, jus aux giroles
ou
- Suprême de volaille à la moutarde

POISSONS ET FEUILLETES

- Brochette de sandre et sa sauce légère
ou
- Pavé de saumon, sauce à l'oseille
ou
- Cassolette de sole sur fondue de poireaux étuvés

- Plateau de fromages d'Auvergne

DESSERTS

- Crème brûlée aux framboises
ou
- Assiette gourmande (3 desserts)
ou
- Ile flottante à la pistache

Suppléments

- Apéritif seul : 2 €
- Apéritif et ses feuilletés : 3 €
- Coupe de champagne : 7,50 €

Détail des tarifs

* : Une entrée, un poisson ou une viande au choix, fromage ou dessert, 1/4 de bouteille de vin (de 75 cl), café.

** : Une entrée, un poisson ou une viande au choix, fromage, dessert, 1/4 de bouteille de vin (de 75 cl), café.

*** : Une entrée, un poisson, une viande, fromage, dessert, 1/4 de bouteille de vin (de 75 cl), café.

Pour les enfants (moins de 12 ans) : 10 € (même menu que les adultes en demi portion, avec une boisson.

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

Le versement d'arrhes (20 % du prix des prestations commandées) vous sera demandé lors de votre réservation. Au moins 14 jours ouvrables avant le repas commandé, la composition du menu devra nous être communiquée. **Au moins 7 jours ouvrables avant le repas commandé, le nombre exact de participants (s'il y a un changement) devra nous être communiqué, c'est le nombre qui sera pris en compte pour la facturation.**

Tarifs TTC valables en 2012. Le groupe doit être composé d'au moins 20 personnes.

Valables tous les jours de la semaine, sauf les soirs de spectacles. Gratuité pour le chauffeur. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Les chèques seront établis à l'ordre du Restaurant du Volcan de Lemptegy.

A....., le

Bon pour accord.

SOCIETE :

A L'ATTENTION DE :

TEL :

FAX :

MENUS GROUPES 2012 : 30 €*, 35 €**

Vin, café et service compris

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

ENTREES

- Salade composée : écrevisses marinées, saumon fumé, chou rouge, tomates séchées, sésame
ou
- Terrine de nos campagnes aux fruits secs et son mesclun
ou
- Pâté à l'ancienne et salade de légumes au vinaigre

VIANDES

- Sauté de canard aux olives
ou
- Suprême de volaille, sauce aux trompettes
ou
- Blanquette de veau à l'ancienne et aux girolles
ou
- Pintade aux choux (choucrouste) et au lard

Vins :

Bourgogne Aligoté (1 bouteille pour 6) - Bouteille supplémentaire : 18,75 €
Saumur (1 bouteille pour 6) - Bouteille supplémentaire : 17,40 €

Champagne en supplément :

Cuvée maison : 35 € la bouteille / Canard Duchêne : 40 €
Mumm : 45 € la bouteille

Détail des tarifs

* Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert.

** Entrée, poisson, viande, fromage et dessert.

Pour les enfants (moins de 12 ans) : 10 €* (deux plats) / 14 €** (trois plats)

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

Le versement d'arrhes (20 % du prix des prestations commandées) vous sera demandé lors de votre réservation. Au moins 14 jours ouvrables avant le repas commandé, la composition du menu devra nous être communiquée.

Au moins 7 jours ouvrables avant le repas commandé, le nombre exact de participants (s'il y a un changement) devra nous être communiqué, c'est le nombre qui sera pris en compte pour la facturation.

Tarifs TTC valables en 2012. Le groupe doit être composé d'au moins 20 personnes. Valables tous les jours de la semaine, sauf les soirs de spectacles. Gratuité pour le chauffeur. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Les chèques seront établis à l'ordre du Restaurant du Volcan de Lemptegy.

POISSONS

- Sandre sur fondue de poireaux, beurre crustacés
ou
- Saumon aux lentilles vertes du Puy et son coulis aux quatre épices
ou
- Nems de poisson au curry vert
ou
- Cassolette de morue gratinée aux herbes fraîches

Plateau de fromages d'Auvergne

DESSERTS

- Nougat glacé sur coulis de fruits rouges
ou
- Poirier tout chocolat
ou
- Framboisier et son coulis
ou
- Forêt noire et son jus de griottine
ou
- Assiette gourmande

Suppléments

- Apéritif seul : 2 €
- Apéritif et ses feuilletés : 3 €
- Coupe de champagne : 7,50 €

A....., le
Bon pour accord.

SOCIETE :

.....

A L'ATTENTION DE :

.....

TEL :

FAX :

MENUS GROUPES 2012 : 35 €*, 40 €**

Vin, café et service compris

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

APERITIF

Kir pétillant et ses différentes crèmes avec feuilletés - *compris dans le menu*

ou En option : formule buffet avec 2 kirs par personne, jus de fruits et feuilletés -
supplément de 4,50 €

ENTREES

- Pressé de canard confit aux pruneaux,
cœur de foie gras
ou
- Salade de mesclun et millefeuille de brick au
jambon d'Auvergne et au Saint-Nectaire
ou
- Pâté à l'ancienne et
salade de légumes au vinaigre

POISSONS

- Filet de bar, poivronnade et
coulis de tomates
ou
- Pithiviers de Saint-Jacques, crème de corail
ou
- Filet de truite, sauce au vin de Châteaugay
et croûte de Cantal

VIANDES

- Croustillant de volaille et
pommes de terre confites, sauce aux girolles
ou
- Demi magret au miel et aux fruits secs
ou
- Rôti de veau, jus à la sauge

- Plateau de fromages d'Auvergne

DESSERTS

- Assiette gourmande (3 desserts)
ou
- Poirier tout chocolat et crème anglaise
ou
- Framboisier au coulis de fruits rouges
- Coupe de champagne : 7,50 €

Détail des tarifs

* Entrée, poisson ou viande, fromage et dessert.

** Entrée, poisson, viande, fromage et dessert.

Champagne à la bouteille (en supplément)

Cuvée maison : 35 € la bouteille / Canard Duchêne : 40 €

Mumm : 45 € la bouteille

Pour les enfants (moins de 12 ans) : 10 €* (deux plats) / 14 €** (trois plats)

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

Le versement d'arrhes (20 % du prix des prestations commandées) vous sera demandé lors de votre réservation.

Au moins 14 jours ouvrables avant le repas commandé, la composition du menu devra nous être communiquée.

Au moins 7 jours ouvrables avant le repas commandé, le nombre exact de participants (s'il y a un changement) devra nous être communiqué, c'est le nombre qui sera pris en compte pour la facturation.

Tarifs TTC valables en 2012. Le groupe doit être composé d'au moins 20 personnes. Valables tous les jours de la semaine, sauf les soirs de spectacles. Gratuité pour le chauffeur. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Les chèques seront établis à l'ordre du Restaurant du Volcan de Lemptegy.

A....., le

Bon pour accord.