



Repas de fin d'année

Les fêtes de fin d'année approchent...

Pensez au Volcan de Lemptégy pour organiser vos repas de fin d'année !


Situé au coeur de la Chaîne des Puys, à 15 km de Clermont-Ferrand, le Volcan de Lemptégy vous propose différents services personnalisés, à partager en famille, entre collègues ou entre amis.

Le Restaurant du Volcan de Lemptégy, ouvert toute l'année sur réservation, vous offre un cadre agréable au coeur de la Chaîne des Puys. Des plats issus des produits régionaux vous sont proposés par le chef Jean-François SOLIGNAT. Il pourra également vous concocter des menus traditionnels, originaux et élaborés selon vos envies.

De plus, sachez que votre repas pourra être animé. Nous vous proposons d'organiser des animations variées selon votre choix : spectacle de magie, cabaret, chanteur, groupe folklorique, humoriste,...

Un cadre original alliant nature et convivialité !

Les « plus » du site :

- Un seul interlocuteur pour l'organisation de votre repas de fin d'année aussi bien pour la restauration que pour les animations.
- Un restaurant panoramique ouvert toute l'année sur réservation.
- Des spectacles à la carte pour agrémenter vos événements.
- Des salles de rencontre spacieuses ou intimistes entièrement équipées et modulables pouvant accueillir jusqu'à 1000 personnes selon la configuration.
- Un cadre unique pour vos sorties ludiques avec la visite guidée du Volcan de Lemptégy.
- Un parking bus et voitures.
- Un accès handicapés. 
- Une nouvelle boutique pour vos cadeaux et achats souvenirs.
- Un accès facile : situé au centre de la France, le site est desservi par de grands axes autoroutiers (A89, A72, A71, A75). A 2h de Lyon, à 3h30 de Montpellier, à 4h de Paris et de Bordeaux, et à 30 min. de la gare et de l'aéroport de Clermont-Ferrand.



Un site insolite pour vous rassembler



[Repas de fin d'année]

Nos menus :

Profitez d'une pause gourmande dans notre restaurant panoramique

Toute l'équipe du restaurant vous accueille pour un moment convivial.

Envie d'une formule différente ?

N'hésitez pas à nous faire part de vos attentes !

Formule de nos campagnes : 20 € *

Pour 80 personnes minimum

Terrine de campagne à l'ancienne

ou

Salade auvergnate

ou

Pounti

-

Truffade (préparée dans la poêle géante devant vous),
servie avec du jambon cru d'Auvergne

-

Dessert autour des Myrtilles

-

Vin** et café compris

Menu Pariou : 28 € *

Coupe de kir pétillant et ses feuilletés

-

Salade de croustillant de pieds de porc aux fruits secs

-

Cassolette de saumon au jus d'herbes aromatiques

ou

Rôti de veau aux girolles

-

Plateau de fromages d'Auvergne
affinés par Olivier Nivesse

-

Assiette gourmande de fin d'année

-

Vins et café compris

Vin blanc** : Bourgogne Aligoté (1 bouteille de 75 cl pour 4 personnes).
ou Vin rouge** : Bordeaux (1 bouteille de 75 cl pour 4 personnes).

* Tarifs 2010 TTC - Service compris et boissons comprises.

** Le vin est choisi en fonction des plats sélectionnés.



Un site insolite pour vous rassembler



[Repas de fin d'année]

Menu des Dômes : 34 € *

Kir pétillant et ses feuilletés

-

Terrine de canard au foie gras et aux pistaches

-

Brochette de sandre au curry sur sa brunoise de légumes étuvés

-

Escalope de veau panée aux brisures de pain d'épices et sa garniture

-

Plateau de fromages d'Auvergne
affinés par Olivier Nivesse

-

Mousseline aux fruits rouges et tuiles aux deux chocolats

-

Vins et café compris

Vin blanc** : Bourgogne Aligoté (1 bouteille de 75 cl pour 5 personnes).
ou Vin rouge** : Cahors (1 bouteille de 75 cl pour 5 personnes).

Menu du Chef : 38 € *

Coupe de kir pétillant et ses feuilletés

-

Amuse-bouche (*selon la saison*)

-

Pressé de foie gras et pain d'épices sur son mesclun

-

Velouté de lentilles vertes du Puy (AOC) et Saint-Jacques poêlées

-

Suprême de volaille farci, sauce aux trompettes

-

Plateau de fromages d'Auvergne
affinés par Olivier Nivesse

-

Assiette aux 3 gourmandises

-

Vins et café compris

Vin blanc** : Bourgogne Aligoté (1 bouteille de 75 cl pour 5 personnes).
ou Vin rouge** : Cahors (1 bouteille de 75 cl pour 5 personnes).



* Tarifs 2010 TTC - Service compris et boissons comprises.

** Le vin est choisi en fonction des plats sélectionnés.

Un site insolite pour vous rassembler



Repas de fin d'année

Buffets et Apéritifs

Buffets à volonté : 30 € par personne *

Coupe de kir pétillant

Foie gras maison, magret de canard fumé, galantine de volaille et charcuterie d'Auvergne

Salade auvergnate, salade de haricots verts et magrets fumés,
salade de pommes de terre et gésiers

Saumon en bellevue et sa garniture de macédoine de légumes

Viandes froides (poulet, porc) et leurs sauces

Plateau de fromages de notre région, affinés par Olivier Nivesse :
Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire, Cantal,...

Assortiment de mignardises

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

Possibilité de viande chaude servie à table : 36 €* par personne.

Nous pouvons également vous proposer des formules cocktail ou des formules verrines.

Apéritifs : Cocktail sous forme de verrines : 15 € par personne *

Tartare de saumon sur tapenade et sésames grillées

Gaspacho de tomates, écrevisses marinées

Pruneaux lardés (*servis chauds*)

Toasts crudités divers

Mini-quiches et mini-pizzas

Navette, mousse de Canard

Chips de pain d'épices et poulet au curry

Mousseline au thon

Boissons : kir pétillant (*crèmes au choix : mûre, cassis, myrtille*), 1 bouteille de 75 cl pour 3 personnes, cocktail de fruits sans alcool, eau plate et eau gazeuse.

* Tarifs 2010 TTC - Service compris.

** Le vin est choisi en fonction des plats sélectionnés.



Un site insolite pour vous rassembler



[Repas de fin d'année]

Outre les formules, les buffets ou les apéritifs,

le Restaurant du Volcan de Lemptégy vous propose des services complémentaires

« spécial fin d'année » :

Champagne :

- Champagne (selon arrivage) : 30 € la bouteille de 75 cl.
- Canard Duchêne : 35 € la bouteille de 75 cl.
- 7.50 € la coupe.

Goûter saveur Noël : 7 € par enfant *

(sous forme de buffet à volonté)

Gâteau au chocolat, bûche de Noël, friandises, mandarines.

Une boisson non alcoolisée par personne (chocolat chaud, jus de fruits,...).

Service traiteur : Evadez-vous le temps d'une rencontre gourmande !

Le chef, Jean-François Solignat, propose une cuisine traditionnelle et originale qui s'adapte à vos envies et que vous pourrez déguster sur la table de votre choix avec vos invités.

Événements privés (mariage, baptême, anniversaire,...) et professionnels (cocktail, repas d'affaires, arbre de Noël,...). Devis personnalisé sur demande.

Conditions :

Les tarifs indiqués sont TTC et valables pour un groupe de 20 personnes minimum pour l'hiver 2010-2011.

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.

La composition du menu et le nombre de participants devront nous être communiqués au moins 14 jours ouvrables avant la date du repas prévu.

Le nombre exact de participants (s'il y a un changement) devra nous être communiqué au moins 7 jours ouvrables avant la date du repas, ce nombre sera pris en compte pour la facturation.

Heure de fermeture : 1h30 du matin. Si vous emmenez votre animation, un forfait de 200 € TTC vous sera demandé (SACEM, électricité, démontage,...). Toute heure d'animation ou de démontage au-delà de 1h30 sera facturée 60 € TTC.



* Tarifs 2010 TTC - Service compris.

Un site insolite pour vous rassembler