



Nom :

Date de la prestation :

Nombre d'adultes :

Nombre d'enfants (- 12ans) :

MENU DES DOMES 2019

23,70 € TTC « 2 plats » : entrée, poisson ou viande, dessert

28,70 € TTC « 3 plats » : entrée, poisson, viande, dessert

MENU

Hors boisson
(cocher votre choix)

- Salade de saumon mariné à l'aneth et au citron vert, choux rouge et sésame
- ou** Salade de magret fumé, bruschetta de tomates au pesto
- ou** Tartare de tomates et avocats aux crevettes, petite salade et sa vinaigrette tranchée

- Filet de truite à la mousseline d'amande, sauce aux herbes
- ou** Pavé de saumon lardé, sauce au Noilly Prat et à l'estragon
- ou** Filet de merlu aux petits légumes, sauce aux crustacés
- ou** Cassolette de lieu sur sa fondue de poireaux au beurre blanc

- Joue de bœuf braisé, jus court au vin rouge
- ou** Sauté de pintadeau au cidre, garniture du moment
- ou** Filet mignon de porc, sauce au pain d'épices
- ou** Trésor de poulet farci aux champignons, sauce crémeuse aux pleurotes

- Assiette de fromages d'Auvergne (supp 3 €)

- Forêt Noire
- ou** Famboisier
- ou** Entremet pomme tatin
- ou** Assiette gourmande (2 entremets et 1 boule de glace)

* HORS BOISSON ET FROMAGE, SERVICE COMPRIS, NAPPAGE.
Pour chaque plat, un choix unique doit être fait pour l'ensemble du groupe.

FORFAIT BOISSON

(cocher votre choix)

VIN

- Forfait boisson « régional » : **5 € TTC par adulte**
 - 1 bouteille de Châteaugay rouge pour 4 personnes
 - Eau en carafe
 - 1 café
- Forfait boisson « classique 2 vins » : **8 € TTC par adulte**
 - 1 bouteille de Bordeaux La Chapelle St Martin AOP pour 6 personnes
 - 1 bouteille de Châteaugay rouge pour 4 personnes
 - Eau en carafe
 - 1 café
- Forfait boisson « tradition 2 vins » : **10 € TTC par adulte**
 - 1 bouteille de Muscadet sur Lie la Gabarre AOC pour 6 personnes
 - 1 bouteille de Saumur Champigny la Cabriole AOC pour 4 personnes
 - Eau en carafe
 - 1 café

APÉRITIFS

- Apéritif servi à table : **5 € TTC par adulte**
 - Kir pétillant et ses différentes crèmes
 - Feuilletés (3 pièces par personne)
- Apéritif sous forme de buffet : **9 € TTC par adulte**
 - Kir pétillant et ses différentes crèmes, jus de fruits (2 verres par personne)
 - Feuilletés (6 pièces par personne)

MENU ENFANT

(cocher votre choix)

- Enfant (moins de 12 ans), menu « 2 plats » : **16,70 € TTC**
(même menu que les adultes en demi-portion, avec une boisson)
- Enfant (moins de 12 ans), menu « 3 plats » : **18,70 € TTC**
(même menu que les adultes en demi-portion, avec une boisson)
- OU** Formule adaptée aux enfants (à déterminer avant)

À, le

Bon pour accord, signature.

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

31 Route des Puys - 63230 SAINT-OURS-LES-ROCHES

SIRET 487 697 328 00010 / TVA - FR 63 487 697 328
SARL au capital de 10 000 € / Siège Social : Route des Puys - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

Tél : 04 73 62 23 25

Fax : 04 73 62 23 81

info@auvergne-volcan.com
www.restaurant-lemptegy.com

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 Restaurant du Volcan de Lemptégy des arrhes à hauteur de 20 % du montant TTC du devis prévisionnel.

GARANTIE DE COUVERTS

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

La composition du menu (un choix unique pour l'ensemble des convives) doit être communiquée au Restaurant au moins 14 jours avant la date de la prestation. Toute modification de commande devra intervenir au minimum 7 jours avant la date de la prestation. 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. A 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 légale 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 17h00 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 ST OURS LES ROCHES.

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

A 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 « Restaurant du Volcan de Lemptégy ».



RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

31 Route des Puys - 63230 SAINT-OURS-LES-ROCHES

Tél : 04 73 62 23 25 / Fax : 04 73 62 23 81

info@auvergne-volcan.com / www.restaurant-lemptegy.com

SIRET 487 697 328 00010 / TVA FR 63 487 697 328 - SARL au capital de 10 000 € / Siège Social : Route des Puys - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES



Nom :

Date de la prestation :

Nombre d'adultes :

Nombre d'enfants (- 12ans) :

MENU PARIOU 2019

29,70 €* TTC « 2 plats » : entrée, poisson ou viande, fromage, dessert

35,70 €* TTC « 3 plats » : entrée, poisson, viande, fromage, dessert

MENU Hors boisson (cocher votre choix)

- Ballottine de caille au foie gras, petite salade à l'huile de noisettes
- ou** Gâteau de miettes de crabe et pommes de terre à l'aneth, nappé de tomates satinées, vinaigrette tranchée aux olives
- ou** Pressé de canard confit aux pruneaux, cœur de foie gras
- ou** Feuilleté aux champignons des sous-bois du moment et lardons fumés, petite salade de mesclun au vinaigre balsamique

- Crumble de saint-jacques sur sa fondue de poireaux, sauce aux crustacés
- ou** Pavé de sandre cuit sur peau, beurre de pistache à l'anis
- ou** Timbale de gambas et saumon aux petits légumes du moment
- ou** Filet de Saint Pierre juste saisi, sauce au basilic

- Demi-magret saisi aux fruits secs, sauce aigre douce aux quatre épices, flan de carotte au miel
- ou** Médaillon de veau, sauce aux cèpes, pommes de terre grenailles sautées à l'ail et tomates confites
- ou** Suprême de volaille saisi sur peau, sauce aux girolles, asperge verte sautée au beurre et son écrasé de pommes de terre
- ou** Civet de chevreuil sauce grand veneur et ses garnitures du moment (selon saison)

Assiette de fromages d'Auvergne

- Forêt noire
- ou** Framboisier
- ou** Entremet pomme tatin
- ou** Assiette gourmande (2 entremets et une boule de glace)

* HORS BOISSON, SERVICE COMPRIS, NAPPAGE.
Pour chaque plat, un choix unique doit être fait pour l'ensemble du groupe.

FORFAIT BOISSON (cocher votre choix)

- Forfait boisson « régional » : **5 € TTC par adulte**
 - 1 bouteille de Châteaugay rouge pour 4 personnes
 - Eau en carafe
 - 1 café
- Forfait boisson « classique 2 vins » : **8 € TTC par adulte**
 - 1 bouteille de Bordeaux La Chapelle St Martin AOP pour 6 personnes
 - 1 bouteille de Châteaugay rouge pour 4 personnes
 - Eau en carafe
 - 1 café
- Forfait boisson « tradition 2 vins » : **10 € TTC par adulte**
 - 1 bouteille de Muscadet sur Lie la Gabarre AOC pour 6 personnes
 - 1 bouteille de Saumur Champigny la Cabriole AOC pour 4 personnes
 - Eau en carafe
 - 1 café

APÉRITIF (cocher votre choix)

- Apéritif servi à table : **5 € TTC par adulte**
 - Kir pétillant et ses différentes crèmes
 - Feuilletés (3 pièces par personne)
- Apéritif sous forme de buffet : **9 € TTC par adulte**
 - Kir pétillant et ses différentes crèmes, jus de fruits (2 verres par personne)
 - Feuilletés (6 pièces par personne)

MENU ENFANT (cocher votre choix)

- Enfant (moins de 12 ans), menu « 2 plats » : **19,70 € TTC**
(même menu que les adultes en demi-portion, avec une boisson)
- Enfant (moins de 12 ans), menu « 3 plats » : **21,70 € TTC**
(même menu que les adultes en demi-portion, avec une boisson)
- OU Formule adaptée aux enfants** (à déterminer avant)

À,
le

Bon pour accord, signature

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY
31 Route des Puys - 63230 SAINT-OURS-LES-ROCHES

SIRET 487 697 328 00010 / TVA FR 63 487 697 328
SARL au capital de 10 000 € / Siège Social : Route des Puys - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

Tél : 04 73 62 23 25
Fax : 04 73 62 23 81

info@auvergne-volcan.com
www.restaurant-lemptegy.com

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 Restaurant du Volcan de Lemptégy des arrhes à hauteur de 20 % du montant TTC du devis prévisionnel.

GARANTIE DE COUVERTS

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

La composition du menu (un choix unique pour l'ensemble des convives) doit être communiquée au Restaurant au moins 14 jours avant la date de la prestation. Toute modification de commande devra intervenir au minimum 7 jours avant la date de la prestation. 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. A 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 17h00 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 excédent 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 ST OURS LES ROCHES.

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

A 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 « Restaurant du Volcan de Lemptégy ».



RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

31 Route des Puys - 63230 SAINT-OURS-LES-ROCHES

Tél : 04 73 62 23 25 / Fax : 04 73 62 23 81

info@auvergne-volcan.com / www.restaurant-lemptegy.com

SIRET 487 697 328 00010 / TVA FR 63 487 697 328 - SARL au capital de 10 000 € / Siège Social : Route des Puys - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

Buffet froid 2019

24,20€ TTC

par adulte HORS BOISSON

(Comprenant : le buffet d'entrées, 1 poisson froid au choix, fromage et 1 dessert au choix)

BUFFET D'ENTREES

- **Salades**
Salade de lentilles vertes à l'Auvergnate
Salade de Penne et légumes au thon
Trio de choux, jambon et comté,
Piémontaise au poulet
Tartare de légumes à la provençale
- **Charcuteries du pays**
Jambon Sec
Rosette
Terrine de volaille aux fruits secs
- **Viandes froides**
Rosbeef
Rôti de porc
Poulet

UN POISSON FROID AU CHOIX (sous forme de buffet)

(À déterminer à l'avance pour l'ensemble des convives)

- Mousseline de merlu cœur de crevettes
OU Saumon Bellevue et sa macédoine de légumes

PLATEAU DE FROMAGES AOC D'Auvergne

UN DESSERT AU CHOIX (sous forme de buffet)

(À déterminer à l'avance pour l'ensemble des convives)

- Framboisier
OU Craquant Chocolat
OU Tartelette aux fruits
OU Plateaux de mignardises 6 pièces par personne (supplément de 3,10 € par pers)

Buffet "Le tradition" 2019

29,20 € TTC

par adulte HORS BOISSON

(Comprenant : le buffet d'entrées, 1 plat chaud au choix, fromage et 1 dessert au choix)

BUFFET D'ENTRÉES

- **Salades**
Salade de lentilles vertes à l'Auvergnate
Salade de Penne et légumes au thon
Trio de choux, jambon et comté,
Piémontaise au poulet
Tartare de légumes à la provençale
- **Charcuteries du pays**
Jambon Sec
Rosette
Terrine de volaille aux fruits secs
- **Poisson froid**
Duo de saumon mariné et de saumon fumé

UN PLAT CHAUD AU CHOIX (sous forme de buffet)

(Viande ou poisson, à déterminer à l'avance pour l'ensemble des convives)

- **Viandes**
Blanquette de porc à la moutarde de Charroux
OU Sauté de canard aux 4 épices sauce aigre douce
OU Daube de bœuf aux carottes, vin de Chateauguay
- **Poissons**
Mousseline de lieu à la ciboulette, beurre blanc
OU Fricassée de moules aux penne et ses petits légumes du moment sauce pesto
OU Pavé de loup sur son lit de poireaux beurre de pistache

PLATEAU DE FROMAGES AOC D'Auvergne

UN DESSERT AU CHOIX (sous forme de buffet)

(À déterminer à l'avance pour l'ensemble des convives)

- OU Framboisier
- OU Craquant Chocolat
- OU Tartelette aux fruits
- OU Plateaux de mignardises 6 pièces par personne (supplément de 3.10 € par pers)

Buffet "Le Prestige" 2019

41,20 € TTC

par adulte HORS BOISSON

(Comprenant : le buffet d'entrées, 1 plat chaud servi à table au choix, fromage et 1 dessert au choix)

BUFFET D'ENTRÉES

Mousseline de St Jacques aux épices douces et ses petits légumes

Ballottine de volaille, cœur de foie gras

Salade de perles océanes au saumon fumé et artichaut

Salade gambas et fraîcheur d'agrumes

Tartare de tomates

Tourte de caille et champignons du moment

UN PLAT CHAUD AU CHOIX (servi à table)

(Viande ou poisson, à déterminer à l'avance pour l'ensemble des convives)

- **Viandes**

Jambon cuit à l'os sauce porto accompagné de son aligot

OU

Truffade à la tome fraîche de Cantal servie avec charcuterie ou saucisse du pays

OU

Filet mignon de porc à la moutarde de Charroux

- **Poissons**

Timbale de truite à la mousse d'écrevisses

OU

Filet de dorade royale sur piperade de poivrons confits

OU

Filet de sole farci à la mousse de saumon, jus crémeux de crustacés

PLATEAU DE FROMAGES AOC D'Auvergne

UN DESSERT AU CHOIX (sous forme de buffet)

(À déterminer à l'avance pour l'ensemble des convives)

OU

Framboisier

OU

Craquant Chocolat

OU

Tartelette aux fruits

OU

Plateaux de mignardises 6 pièces par personne

(supplément de 3.10 € par pers)

**PLAT CHAUD AVEC
ANIMATION PLANCHA
+ 7 € par personne**

VIN

- **Forfait boisson « régional » : 5 € TTC par adulte**

1 bouteille de Châteaugay* rouge pour 4 personnes

Eau en carafe**

1 café

- **Forfait boisson « classique 2 vins » : 8 € TTC par adulte**

Vin blanc : 1 bouteille de Bordeaux La Chapelle St Martin AOP* pour 6 personnes

Vin rouge : 1 bouteille de Châteaugay* rouge pour 4 personnes

Eau en carafe**

1 café

- **Forfait boisson « traditions 2 vins » : 10 € TTC par adulte**

Vin blanc : 1 bouteille de Muscadet sur Lie La Gabarre AOC* pour 6 personnes

Vin rouge : 1 bouteille de Saumur Champigny la Cabriole AOC* pour 4 personnes

Eau en carafe**

1 café

**Nous disposons d'une carte des vins complète avec plusieurs appellations et références. N'hésitez pas à nous consulter pour toute demande particulière ; nous réajusterons votre forfait boisson en fonction du vin choisi.*

*** Eau minérale et eau gazeuse en bouteille disponible (nous consulter pour les tarifs)*

APERITIF

- **Servi à table : 5 € TTC par adulte**

Kir pétillant avec différentes crèmes et ses feuilletés (3 pièces par personne)

- **Sous forme de buffet : 9 € TTC par adulte**

Kir pétillant avec différentes crèmes (2 verres par personne),

Jus de fruits et ses feuilletés (6 pièces par personne)

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

L'heure de fermeture de notre restaurant est fixée à 1h du matin. Nous pouvons demander une dérogation à la Mairie pour une fermeture exceptionnelle à 4h du matin.

Toute heure au-delà d'une heure du matin sera facturée 100 € TTC.

ANIMATION

Il vous est possible d'emmener votre propre animation. Il nous suffit de connaître leurs besoins pour une meilleure coordination (matériel et espace nécessaire, temps de montage et démontage). Dans ce cas, un forfait de 200 € TTC vous sera facturé (électricité, chauffage...).

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 Restaurant du Volcan de Lemptégy des arrhes à hauteur de 20 % du montant TTC du devis prévisionnel.

A 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) doit être communiquée au Restaurant au moins 14 jours avant la date de la prestation. Toute modification de commande devra intervenir au minimum 7 jours avant la date de la prestation. 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. A 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 légale 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 17h00 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 excédent 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 de Volcan de Lemptégy – 31 Route des Puys - 63230 ST OURS LES ROCHES.

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

A 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 « Restaurant du Volcan de Lemptégy ».

Apéritif cocktail 2019

(Comprenant : 2 verres de kir par personne, 3 verrines au choix, feuilletés, mini-quiches et toasts servis en plateau = 7 à 8 pièces par personne)

3 Verrines au choix

Carpaccio de bœuf mariné au basilic
Tartelette de volaille au curry
Tartare de Saint-Jacques et Saint-Pierre légèrement acidulé
Tartare de saumon à l'aneth
Verrine de salade de lentilles corail
Verrine de salade à l'italienne
Tartare de tomate et sa tapenade d'olives et sésames grillés

Feuilletés, mini-quiches et toasts servis en plateau

(7 à 8 pièces par personne)

Tarif « Kir vin blanc » : 14,50 € TTC

par personne
(2 verres par pers)

Tarif « Kir Méthode Champenoise » : 16,50 € TTC

par personne
(2 verres par pers)

« 21 pièces »

(Durée : 2h, comprenant les boissons, 16 pièces salées et 5 pièces sucrées par personne)

Pièces « feuilletés et canapés » salées :

Feuilletés apéritif (4 pièces)
Accras de morue (3 pièces)
Assortiment de mini-croustades (2 pièces)
Assortiment de canapés (2 pièces)

Verrines salées :

Verrines de légumes (2 pièces)
Verrines de la mer (1 pièce)
Verrines du terroir (1 pièce)

Pièces sucrées :

Assortiments de mini pâtisseries (2 pièces)
Eclair, tartelette citron, tarte tatin, choux...
Assortiments de mini moelleux (2 pièces)
Abricot pistache, caramel poire, noisette pomme
Assortiment de macarons (1 pièce)

BOISSONS

2 verres de kir « vin blanc »
1 verre de vin rouge d'Auvergne Goigoux
Possibilité de remplacer les boissons alcoolisées par des « softs » (jus de fruits)

Tarif « 21 pièces » + boissons : 31 € TTC par personne

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.

Autres propositions possibles avec sushis, pains surprises, brioche aux grattons, brioche au bleu... (nous consulter pour les tarifs)

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 Restaurant du Volcan de Lemptégy des arrhes à hauteur de 20 % du montant TTC du devis prévisionnel.

A 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) doit être communiquée au Restaurant au moins 14 jours avant la date de la prestation. Toute modification de commande devra intervenir au minimum 7 jours avant la date de la prestation. 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. A 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 17h00 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 excédent 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 ST OURS LES ROCHES.

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

A 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 « Restaurant du Volcan de Lemptégy ».