



Nom du groupe :

Date du repas :

Nombre de personne : Adultes / Enfants /
Chauffeur(s)/.....

Tél :

Mail :

MENU LEMPTÉGY 2022 : 21,00 € TTC

Café et service compris (**HORS VIN**) - Sets de table - Uniquement le midi.
Pour chaque plat, un choix unique doit être fait pour l'ensemble du groupe.

ENTRÉES

- Tarte fine à la moutarde de Charroux, pommes de terre, lardons et bleu d'Auvergne
ou
- Cake au cantal et lardons et sa petite salade verte
ou
- Salade Auvergnate (jambon de pays, tomates, noix et Bleu d'Auvergne)

PLATS

- Parmentier de pieds de cochon, sauce moutarde
ou
- Pavé de brochet sauce aux échalotes et vin rouge
ou
- Truffade et sa charcuterie
ou
- Blanquette de porc à la fourme d'Ambert

DESSERTS

- Tarte aux myrtilles
ou
- Clafoutis aux mûres
ou
- Crème gourmande aux marrons et vanille

SUPPLÉMENTS (prix par personne) :

- Assiette de fromages d'Auvergne : **3 € TTC**
- Kir vin blanc : **2,50 € TTC**
- Kir vin blanc et ses feuilletés : **3,90 € TTC**
- Coupe de champagne : **8,50 € TTC**

- Bouteille (75cl) Côtes d'Auvergne Cuvée spéciale 30 ans du Volcan de Lemptégy : **24,00 € TTC**
Nombre de bouteilles

Café compris

Formule enfant (moins de 12 ans) : 15,90 € TTC

= même menu que les adultes en demi-portion, avec une boisson **OU** menu adapté aux enfants (à déterminer avant).

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.**

Prix indiqués susceptibles d'évoluer selon les changements de TVA sur la restauration. Le groupe doit être composé d'au moins 20 personnes. Valable tous les jours de la semaine. Gratuité pour le chauffeur. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Le solde sera établi à l'ordre du Restaurant du Volcan de Lemptégy le jour de votre venue.

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

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

31 Route des Puy - Les Maisons Rouges - 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 Puy - Les Maisons Rouges - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

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



Nom du groupe :

Date du repas :

Nombre de personne : Adultes / Enfants /
Chauffeur(s)/.....

Tél :

Mail :

MENU DES DÔMES 2022

25,00 €* TTC « 2 plats » : entrée, poisson OU viande, dessert, café

29,90 €* TTC « 3 plats » : entrée, poisson, viande, dessert, café

Café et service compris (HORS VIN) - NAPPAGE

ENTRÉES

- Salade de sot l'y laisse de poulet, croûtons à l'ail doux et cantal
ou
- Tartare de saumon, mangue et sésame
ou
- Bruschetta de tomates pesto, parmesan, coppa

POISSONS

- Dos de cabillaud à la moutarde de Charroux et estragon
ou
- Filet de dorade grise en crumble de noisettes et parmesan
ou
- Timbale de filet de truite à la mousseline d'amande, sauce aux herbes

VIANDES

- Paleron de veau confit, sauce à la bière brune d'Auvergne
ou
- Joue de boeuf braisée, jus court au vin rouge
ou
- Sauté de veau à la tomate, champignons et oignons grelots

DESSERTS

- Croustillant passion chocolat
ou
- Paris-Brest
ou
- Assiette gourmande (2 mignardises et une boule de glace)

Café compris

SUPPLÉMENTS (prix par personne) :

- Assiette de fromages d'Auvergne : 3 € TTC
- Kir vin blanc : 2,50 € TTC
- Kir vin blanc et ses feuilletés : 3,90 € TTC
- Coupe de champagne : 8,50 € TTC

- Bouteille (75cl) Côtes d'Auvergne Cuvée spéciale 30 ans du Volcan de Lemptégy : 24,00 € TTC
Nombre de bouteilles

Formule enfant (moins de 12 ans) : 17,90 € TTC en « 2 plats » et 19,90 € TTC en « 3 plats »

= Même menu que les adultes en demi-portion, avec une boisson OU menu adapté aux enfants (à déterminer avant).

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.**

Prix indiqués susceptibles d'évoluer selon les changements de TVA sur la restauration. Le groupe doit être composé d'au moins 20 personnes. Valables tous les jours de la semaine. Gratuité pour le chauffeur. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Le solde sera établi à l'ordre du Restaurant du Volcan de Lemptégy le jour de votre venue.

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

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

31 Route des Puy - Les Maisons Rouges - 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 Puy - Les Maisons Rouges - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

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



Nom :

Date de la prestation :

Nombre d'adultes :

Nombre d'enfants (- 12ans) :

MENU PARIOU 2022

30,90 €* TTC « 2 plats » : entrée, poisson OU viande, dessert

36,90 €* TTC « 3 plats » : entrée, poisson, viande, dessert

MENU Hors boisson (cocher votre choix)

Salade de filets de caille marinés, pignons de pin grillés et figues

ou

Rillettes de cabillaud, pickles d'asperges vertes, tuiles au sésame

ou

Saumon gravlax et son fromage blanc citronné

Joue de loup de mer poêlée, sauce safranée

ou

Rôti de lotte au lard, beurre blanc

ou

Filet de sandre rôti au beurre moussoux

Pavé de boeuf sauce morilles et sa mousseline de carottes à l'orange

ou

Côtes d'agneau, polenta à la tomate séchée, jus court aux aromates

ou

Pavé de quasi de veau et son écrasé de pommes de terre, sauce aux sucs de vieux porto

Assiette de fromages d'Auvergne (**Suppl : 3€**)

Croustillant passion chocolat

ou

Paris Brest

ou

Assiette gourmande
(2 mignardises et une boule de glace)

FORFAIT BOISSON (cocher votre choix)

Forfait boisson « régional » : **7,10 € TTC par adulte**
- 1 bouteille de Châteaugay rouge pour 4 personnes
- Eau en carafe
- 1 café

Forfait boisson « classique 2 vins » : **10,40 € 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 » : **13,60 € 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 : **5,20 € TTC par adulte**
- Kir pétillant et ses différentes crèmes
- Feuilletés (3 pièces par personne)

Apéritif sous forme de buffet : **10,40 € 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 » : **20,90 € TTC**
(même menu que les adultes en demi-portion, avec une boisson)

Enfant (moins de 12 ans), menu « 3 plats » : **22,90 € TTC**
(même menu que les adultes en demi-portion, avec une boisson)

OU Formule adaptée aux enfants (à déterminer avant)

* HORS BOISSON, SERVICE COMPRIS, NAPPAGE.

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

À,
le

Bon pour accord, signature

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGRY

31 Route des Puy - Les Maisons Rouges - 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 Puy - Les Maisons Rouges - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

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



APÉRITIF COCKTAIL 2022

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

17,80 €^{TTC}
PAR
PERSONNE

**TARIF KIR
«VIN BLANC»**

2 verres par personne

20,40 €^{TTC}
PAR
PERSONNE

**TARIF KIR
«MÉTHODE CHAMPANOISE»**

2 verres 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

8 pièces par personne, servis en plateau

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

31 Route des Puy - Les Maisons Rouges - 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 Puy - Les Maisons Rouges - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

Tél : 04 73 62 78 23

resa@auvergne-volcan.com

www.auvergne-volcan.com



COCKTAIL DINATOIRE 2022 «20 PIÈCES»

37 €^{TTC}
PAR
PERSONNE

Comprenant : les boissons, 15 pièces salées et 5 pièces sucrées par personne.
Durée : 2H

PIÈCES 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)
Verrine de la mer (1 pièce)
Verrine 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
Possibilité de remplacer les boissons
alcoolisées par des « softs » (jus de fruits)

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)

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

31 Route des Puy - Les Maisons Rouges - 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 Puy - Les Maisons Rouges - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

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



BUFFET FROID 2022

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

25,50 €^{TTC}

PAR ADULTE
hors boisson

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

VIANDES FROIDES

Rosbeef
Poulet

FROMAGE

Plateau de fromages AOC d'Auvergne

1 POISSON FROID AU CHOIX*

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

***Sous forme de buffet**

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

1 DESSERT AU CHOIX*

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

***Sous forme de buffet**

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

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

31 Route des Puy - Les Maisons Rouges - 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 Puy - Les Maisons Rouges - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

Tél : 04 73 62 78 23

resa@auvergne-volcan.com

www.auvergne-volcan.com



BUFFET «LE TRADITION» 2022

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

30,50 €^{TTC}
PAR ADULTE
hors boisson

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

POISSON FROID

Duo de saumon mariné et de saumon fumé

1 PLAT CHAUD AU CHOIX*

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 Chateaugay

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

***Sous forme de buffet**

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

FROMAGE

Plateau de fromages AOC d'Auvergne

1 DESSERT AU CHOIX*

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

***Sous forme de buffet**

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

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

31 Route des Puy - Les Maisons Rouges - 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 Puy - Les Maisons Rouges - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

Tél : 04 73 62 78 23

resa@auvergne-volcan.com

www.auvergne-volcan.com



BUFFET «LE PRESTIGE» 2022

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

42,50 €^{TTC}

PAR ADULTE
hors boisson

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

PLAT CHAUD AVEC
ANIMATION PLANCHA
nous consulter

FROMAGE

Plateau de fromages AOC d'Auvergne

1 PLAT CHAUD AU CHOIX*

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

*Servi à table

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

1 DESSERT AU CHOIX*

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

*Sous forme de buffet

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

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

31 Route des Puy - Les Maisons Rouges - 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 Puy - Les Maisons Rouges - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

Tél : 04 73 62 78 23

resa@auvergne-volcan.com

www.auvergne-volcan.com



FORFAITS BOISSONS 2022

VIN

- FORFAIT BOISSON « RÉGIONAL »**
7,10 € TTC par adulte
 - 1 bouteille de Châteaugay* rouge pour 4 personnes
 - Eau en carafe**
 - 1 café

- FORFAIT BOISSON « CLASSIQUE 2 VINS »**
10,40 € 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 »**
13,60 € 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

APÉRITIF

- SERVI À TABLE**
5,20 € TTC par adulte
 - Kir pétillant avec différentes crèmes et ses feuilletés (3 pièces par personne)

- SOUS FORME DE BUFFET**
10,40 € TTC par adulte
 - Kir pétillant avec différentes crèmes, jus de fruits (2 verres par personne),
 - Feuilletés (6 pièces par personne)

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

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.

*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).

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

31 Route des Puy - Les Maisons Rouges - 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 Puy - Les Maisons Rouges - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

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

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 ».



RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

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

Tél : 04 73 62 78 23

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

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