



Nom du groupe :

Date du repas :

Nombre de personne : Adultes /

Chauffeur(s)/.....

Tél :

Mail :

MENU LEMPTÉGY 2024

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

- Tarte fine légumes Saint-Nectaire
ou
Salade de lentilles, noix, mousse herbacée
- herbacée
ou
Salade Auvergnate (jambon de pays, tomates, noix et Bleu d'Auvergne)

PLATS

- Truffade et sa charcuterie
ou
- Sauté de dinde à la moutarde et champignons
ou
- Poisson du moment sauce échalotes vin blanc citronnée persillée avec légumes de saison

DESSERTS

- Panna cotta vanille mousse marron
ou
- Clafoutis myrtilles poire
ou
- Pompe aux pommes

SUPPLÉMENTS (nous consulter) :

- Assiette de fromages d'Auvergne
- Kir vin blanc
- Kir vin blanc et ses feuilletés
- Coupe de champagne

- Bouteille (75cl) Côtes d'Auvergne Cuvée spéciale 30 ans du Volcan de Lemptégy

Nombre de bouteilles

Café compris

Boissons non incluses, se référer à la carte

*** POUR CHAQUE PLAT, UN CHOIX UNIQUE DOIT ÊTRE FAIT POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE. SI CHOIX MULTIPLE, SUPPLÉMENT DE 4 € TTC/PERS. (ATTENTION : PAS DE CHOIX MULTIPLE POSSIBLE DE NOVEMBRE À MARS).**

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.**

Le groupe doit être composé d'au moins 10 personnes. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Le solde sera établi à l'ordre 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 393 978 242 00013 / TVA F20393978242

SARL au capital de 150 000 € / 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



MENU DES DÔMES 2024

Entrée / plat / dessert **OU** Plat / dessert

ENTRÉES

- Tartare de maigre, aneth, grenade, passion
ou
- Salade de sot-l'y-laisse de dinde, croûtons
à l'ail et Cantal
ou
- Bruschetta de légumes marinés, pesto,
parmesan

DESSERTS

- Entremet pomme vanille
ou
- Entremet tout chocolat
ou
- Assiette gourmande (2 mignardises et une
boule de glace)

SUPPLÉMENTS (nous consulter) :

- Assiette de fromages d'Auvergne
- Kir vin blanc
- Kir vin blanc et ses feuilletés
- Coupe de champagne

Bouteille (75cl) Côtes d'Auvergne
Cuvée spéciale 30 ans
du Volcan de Lemptégy
Nombre de bouteilles

*** POUR CHAQUE PLAT, UN CHOIX UNIQUE DOIT ÊTRE FAIT POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE. SI CHOIX MULTIPLE, SUPPLÉMENT DE 4 € TTC/PERS. (ATTENTION : PAS DE CHOIX MULTIPLE POSSIBLE DE NOVEMBRE À MARS).**

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.**

Le groupe doit être composé d'au moins 10 personnes. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Le solde sera établi à l'ordre du Volcan de Lemptégy le jour de votre venue.

Nom du groupe :

Date du repas :

Nombre de personne : Adultes /

Chauffeur(s)/.....

Tél :

Mail :

Café, nappage et service compris
(HORS BOISSONS, SE RÉFÉRER À LA CARTE)

PLATS (viande ou poisson)

POISSONS **

- Filet de bar, sauce aux agrumes (orange,
pamplemousse, citron)

ou

- Truite en crumble, amandes, citron

** Possibilité de changement de poisson selon arrivage

VIANDES

- Cuisse de canard confite, sauce forestière
ou

- Paleron de veau confit, sauce à la bière
brune d'Auvergne

Café compris

Boissons non incluses, se référer à la carte

À....., le
Bon pour accord.



MENU PARIOU 2024

Entrée / plat / dessert **OU** Plat / dessert

ENTRÉES

- Rillettes de cabillaud, pickles d'oignon rouge, tuiles au sésame
- ou**
Haddock fumé, purée de maïs, pop-corn paprika et lard fumé

DESSERTS

- Entremet chocolat blanc au Birlou, compotée de myrtilles et granola caramélisé
- ou**
Nougat glacé
- ou**
Assiette gourmande (2 mignardises et une boule de glace)

Café compris

Boissons non incluses, se référer à la carte

*** POUR CHAQUE PLAT, UN CHOIX UNIQUE DOIT ÊTRE FAIT POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE. SI CHOIX MULTIPLE, SUPPLÉMENT DE 4 € TTC/PERS. (ATTENTION : PAS DE CHOIX MULTIPLE POSSIBLE DE NOVEMBRE À MARS).**

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.**

Le groupe doit être composé d'au moins 10 personnes. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Le solde sera établi à l'ordre du Volcan de Lemptégy le jour de votre venue.

Nom du groupe :

Date du repas :

Nombre de personne : Adultes /

Chauffeur(s)/.....

Tél :

Mail :

Nappage, café et service compris
Boissons non incluses, se référer à la carte

PLATS (viande ou poisson)

POISSONS **

- Joue de loup de mer poêlée, sauce aioli
- ou**
Filet de sandre, sauce crémant
-

** Possibilité de changement de poisson selon arrivage

VIANDES

- Pavé de veau en croûte de pistache, purée de chou et chou poêlé, jus corsé
- ou**
Suprême de volaille, polenta olives tomates séchées, jus au thym

SUPPLÉMENTS

- Assiette de fromages d'Auvergne
- Kir vin blanc
- Kir vin blanc et ses feuilletés
- Coupe de champagne

Bouteille (75cl) Côtes d'Auvergne Cuvée spéciale 30 ans du Volcan de Lemptégy

Nombre de bouteilles

À,
le

Bon pour accord,



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

MENU VÉGÉTARIEN 2024

Café et service compris

(HORS BOISSONS - SE RÉFÉRER À LA CARTE DES BOISSONS)

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

ENTRÉES

- Salade de pois chiche citronnée et persillée, houmous et tuile socca
- ou**
- Salade de lentilles, noix et mousse herbacée

PLATS

- Gratin dauphinois avec légumes grillés
- ou**
- Risotto asperges et champignons

DESSERTS

- Pompe aux pommes
- ou**
- Clafoutis poires myrtilles

SUPLÉMENTS

- Assiette de fromages d'Auvergne
- Kir vin blanc
- Kir vin blanc et ses feuilletés
- Coupe de champagne

Bouteille (75cl) Côtes d'Auvergne Cuvée spéciale 30 ans du Volcan de Lemptégy

Nombre de bouteilles

Café compris

Boissons non incluses, se référer à la carte

*** POUR CHAQUE PLAT, UN CHOIX UNIQUE DOIT ÊTRE FAIT POUR L'ENSEMBLE DU GROUPE. SI CHOIX MULTIPLE, SUPPLÉMENT DE 4 € TTC/PERS. (ATTENTION : PAS DE CHOIX MULTIPLE POSSIBLE DE NOVEMBRE À MARS).**

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.**

Le groupe doit être composé d'au moins 10 personnes. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Le solde sera établi à l'ordre du Volcan de Lemptégy le jour de votre venue.

À, le
Bon pour accord.

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

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

SIRET 393 978 242 00013 / TVA F20393978242

SARL au capital de 150 000 € / 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 2024

Comprenant :
le buffet d'entrées + 1 poisson froid au choix + fromage + 1 dessert au choix

BUFFET D'ENTRÉES

SALADES

- Salade de lentilles de Champeix
- Trio de choux, jambon et comté
- Tartare de tomate

CHARCUTERIE DU PAYS

- Jambon sec

VIANDES FROIDES

- Rosbif
- Poulet

FROMAGE

Plateau de fromages AOC d'Auvergne

1 POISSON FROID AU CHOIX

- Ceviche de loup au soja et sésame
ou
- Saumon gravlax

1 DESSERT AU CHOIX*

- Entremet pomme vanille
ou
- Clafoutis poire myrtilles
ou
- Entremet tout chocolat
ou
- Plateau de mignardises 6 pièces
par personne (supplément de 3,50 € par personne)

***Sous forme de buffet**

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

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.**

Le groupe doit être composé d'au moins 10 personnes. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Le solde sera établi à l'ordre du Volcan de Lemptégy le jour de votre venue.

À, le
Bon pour accord.

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

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

SIRET 393 978 242 00013 / TVA F20393978242

SARL au capital de 150 000 € / 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» 2024

Comprenant :
le buffet d'entrées + 1 plat chaud au choix + fromage + 1 dessert au choix

BUFFET D'ENTRÉES

SALADES

- Salade de lentilles de Champeix
- Trio de choux, jambon et comté
- Salade de boulgour au poulet
- Tartare de tomates

CHARCUTERIES DU PAYS

- Jambon Sec
- Rosette

POISSON FROID

- Saumon gravlax

1 PLAT CHAUD AU CHOIX*

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

- Sauté de dinde à la moutarde de Charroux
ou
- Daube de bœuf aux carottes, vin de Châteaugay
ou
- Filet de dorade sébaste et son riz noir, petits pois gingembre
ou
- Risotto aux asperges et champignons

*Sous forme de buffet

FROMAGE

Plateau de fromages AOC d'Auvergne

1 DESSERT AU CHOIX*

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

- Entremet pomme vanille
ou
- Clafoutis poire myrtilles
ou
- Entremet tout chocolat
ou
- Plateau de mignardises 6 pièces par personne (supplément de 3,50 € par personne)

*Sous forme de buffet

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.**

Le groupe doit être composé d'au moins 10 personnes. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Le solde sera établi à l'ordre du Volcan de Lemptégy le jour de votre venue.

À, le
Bon pour accord.

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

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

SIRET 393 978 242 00013 / TVA F20393978242

SARL au capital de 150 000 € / Siège Social : Route des Puys - Les Maisons Rouges - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

Tél : 04 73 62 78 23

resa@auvergne-volcan.com

www.auvergne-volcan.com



COCKTAIL DINATOIRE 2024 «20 PIÈCES»

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)
- Fritons d'Aurillac (2 pièces)
- Assortiment de toasts

VERRINES SALÉES

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

PIÈCES SUCRÉES

Assortiment de mini pâtisseries
(5 pièces)

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.

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

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.**

Le groupe doit être composé d'au moins 10 personnes. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Le solde sera établi à l'ordre du Volcan de Lemptégy le jour de votre venue.

À,
le

Bon pour accord.

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

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

SIRET 393 978 242 00013 / TVA F20393978242

SARL au capital de 150 000 € / 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 2024

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

KIR
«VIN BLANC»

2 verres par personne

OU

KIR
«MÉTHODE CHAMPENOISE»

2 verres par personne

+

3 VERRINES AU CHOIX

- Frites de panisse
- Brochette bœuf teriyaki
- Tartare de maigre
- Verrine de salade de lentilles de Champeix et Cantal entre-deux
- Carpaccio de saint-jacques
- Tataki de bœuf

+

FEUILLETÉS, MINI-QUICHES ET TOASTS

8 pièces par personne, servies en plateau

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.**

Le groupe doit être composé d'au moins 10 personnes. Tous les menus font l'objet d'une facturation à part de la visite. Le solde sera établi à l'ordre du Volcan de Lemptégy le jour de votre venue.

À, le
Bon pour accord.

RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY

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

SIRET 393 978 242 00013 / TVA F20393978242

SARL au capital de 150 000 € / 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

SIRET 393 978 242 00013 / TVA F20393978242

SARL au capital de 150 000 € / Siège Social : Route des Puys - Les Maisons Rouges - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

Tél : 04 73 62 78 23

resa@auvergne-volcan.com

www.auvergne-volcan.com