

MENU LEMP TÉGY

Nom du groupe :

Date du repas :

Nombre de personne : Adultes :

Chauffeur(s) :



Tél :

Mail :

Café, sets de table 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

- Cake poivron, sésame et Cantal entre-deux du *GAEC de l'Estorgue* 
ou
- Salade de lentilles blondes de Champeix, crumble de noix 
ou
- Salade auvergnate : salade, jambon cru d'Auvergne, Bleu du *GAEC Sudre*, noix, tomates cerise

PLATS

- Truffade et sa charcuterie
ou
- Poisson du moment sauce agrumes et légumes de saison
ou
- Sauté de dinde à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre grenaille

DESSERTS

- Tartelette aux myrtilles
ou
- Fondant à la crème de marrons et sa chantilly maison
ou
- Pompe aux pommes

Café compris

Boissons non incluses, se référer à la carte

SUPLÉMENTS

- Assiette de fromages d'Auvergne : **6,00 €**
- Kir vin blanc : **3,20 €**
- Kir vin blanc et ses feuilletés : **6,50 €**

- Bouteille (75cl) Côtes d'Auvergne Cuvée spéciale 30 ans du Volcan de Lemptégy : **27,00 €**

Nombre de bouteilles :

INFORMATIONS IMPORTANTES

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

Si choix multiple (possible à partir de 20 pers.), un supplément de **4 € TTC**/personne sera facturé (**limité** à 2 entrées, 2 plats, 2 desserts - pas de choix multiple possible de novembre à mars).

Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins **14 jours ouvrables** avant le repas commandé, la **composition du menu** devra nous être communiquée. Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué.

Au moins **7 jours ouvrables** avant le repas commandé, le **nombre exact** de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

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 €

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

Menu DOMES

- PLAT+DESSERT
- ENTRÉE + PLAT+DESSERT

Nom du groupe :

Date du repas :

Nombre de personne : Adultes :

Chauffeur(s) :


Tél :

Mail :

Café, sets de table 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

- Tartare de saumon aux agrumes
ou
- Salade de sot-l'y-laisse de dinde**, croûtons à l'ail et Saint-Nectaire du GAEC des marmottes
ou
- Salade de pois chiche et tuile socca 

DESSERTS

- Entremet de saison
ou
- Poire pochée au sirop, sauce chocolat amande
ou
- Clafoutis de fruits rouges

Café compris

Boissons non incluses, se référer à la carte

PLATS

- Filet de daurade sébaste, sauce safranée et poudre de sésame
ou
- Noix de joue de porc confite, sauce échalote vin rouge
ou
- Sauté de canard aux quatre épices (VF)

Possibilité de changement de poisson selon arrivage

SUPLÉMENTS

- Assiette de fromages d'Auvergne : **6,00 €**
- Kir vin blanc : **3,20 €**
- Kir vin blanc et ses feuilletés : **6,50 €**

- Bouteille (75cl) Côtes d'Auvergne Cuvée spéciale 30 ans du Volcan de Lemptégy : **27,00 €**

Nombre de bouteilles :

** produit surgelé

INFORMATIONS IMPORTANTES

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

Si choix multiple (possible à partir de 20 pers.), un supplément de **4 € TTC**/ personne sera facturé (**limité** à 2 entrées, 2 plats, 2 desserts - pas de choix multiple possible de novembre à mars).

Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins **14 jours ouvrables** avant le repas commandé, la **composition du menu** devra nous être communiquée. Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué.

Au moins **7 jours ouvrables** avant le repas commandé, le **nombre exact** de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

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 €

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

MENU VÉGÉTARIEN

Nom du groupe :

Date du repas :

Nombre de personne : Adultes :

Chauffeur(s) :

Tél :

Mail :

Café, sets de table 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 chou cru, gelée de betterave et tuile parmesan pavot

ou

Salade de lentilles blondes de Champeix et tuile au Cantal du GAEC de l'Estorgue

PLATS

Polenta crémeuse et jus de légumes, légumes grillés

ou

Risotto de céleri et livèche

DESSERTS

Pompe aux pommes

ou

Tartelette aux myrtilles

SUPLÉMENTS

Assiette de fromages d'Auvergne : **6,00 €**

Kir vin blanc : **3,20 €**

Kir vin blanc et ses feuilletés : **6,50 €**

Bouteille (75cl) Côtes d'Auvergne Cuvée spéciale 30 ans du Volcan de Lemptégy : **27,00 €**

Nombre de bouteilles :

Café compris

Boissons non incluses, se référer à la carte

INFORMATIONS IMPORTANTES

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

Si choix multiple (possible à partir de 20 pers.), un supplément de **4 € TTC**/ personne sera facturé (**limité** à 2 entrées, 2 plats, 2 desserts - pas de choix multiple possible de novembre à mars).

Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins **14 jours ouvrables** avant le repas commandé, la **composition du menu** devra nous être communiquée. Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué.

Au moins **7 jours ouvrables** avant le repas commandé, le **nombre exact** de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

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 €

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

MENU BRUNCH

Nom du groupe :

Date du repas :

Nombre de personne : Adultes :

Chauffeur(s) :

Tél :

Mail :

Sous forme de buffet

HORS BOISSONS SOFT ET ALCOOL - SE RÉFÉRER À LA CARTE DES BOISSONS

Mini croissant / Mini pain au chocolat

Pain, beurre, confiture, miel **LOCAL**

Fromage blanc / yaourt **LOCAL**

Salade de fruit, compote, fruits de saison

Jus de fruit, café, thé, chocolat chaud

Céréales

Granola artisanal **LOCAL**

Brownie aux noix

Clafoutis aux fruits rouges

Fromages AOP d'Auvergne **LOCAL**

Jambon cru, rosette, rosbif **LOCAL**

Salade verte

Œufs brouillés **LOCAL**

Mini saucisses de volaille

Pommes de terres rôties aux herbes et à la
graisse de canard

INFORMATIONS IMPORTANTES

Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins **14 jours ouvrables** avant le repas commandé, la **composition du menu** devra nous être communiquée. Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué.

Au moins **7 jours ouvrables** avant le repas commandé, le **nombre exact** de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

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 €

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

LE BUFFET TRADITION

Nom du groupe :

Date du repas :

Nombre de personne : Adultes :

Chauffeur(s) :

Tél :

Mail :

**Buffet d'entrées + 1 plat chaud au choix
+ fromage + 1 dessert au choix
Café compris - Boissons non incluses**

BUFFET D'ENTRÉES

Salade de lentilles blondes de Champeix 


Trio de choux, jambon et Comté

Tartare de tomates 

Jambon cru d'Auvergne

Saumon gravlax maison,
crème fromage blanc citron aneth

1 PLAT CHAUD au choix

- Sauté de dinde (VF) à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre grenaille
ou
- Dos de lieu noir, riz noir, sauce vierge
ou
- Gratin dauphinois et sauce aux champignons 

Toutes nos viandes sont d'origine française

FROMAGE

Plateau de fromages AOP d'Auvergne

1 DESSERT au choix

- Tartelette aux myrtilles
ou
- Fondant à la crème de marrons et chantilly maison
ou
- Entremet de saison

INFORMATIONS IMPORTANTES

Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins **14 jours ouvrables avant** le repas commandé, la **composition du menu** devra nous être communiquée.
Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué.

Au moins **7 jours ouvrables avant** le repas commandé, le **nombre exact** de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

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 €

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

LE BUFFET CHOPINE

Nom du groupe :

Date du repas :

Nombre de personne : Adultes :

Chauffeur(s) :

Tél :

Mail :

Buffet d'entrées + 1 plat chaud au choix + 1 dessert au choix
Café compris - Boissons non incluses

BUFFET D'ENTRÉES

Tartare de tomates 

Carottes râpées 

Salade de lentilles blondes de Champeix 

1 PLAT CHAUD au choix

- Truffade et sa charcuterie
ou
- Sauté de dinde (VF) à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre grenaille

Toutes nos viandes sont d'origine française

1 DESSERT au choix

- Fondant à la crème de marrons et sa chantilly maison
ou
- Tartelette aux myrtilles

INFORMATIONS IMPORTANTES

Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins **14 jours ouvrables avant** le repas commandé, la **composition du menu** devra nous être communiquée.
Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué.

Au moins **7 jours ouvrables avant** le repas commandé, le **nombre exact** de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

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 €

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

LE COCKTAIL

Nom du groupe :

Date du repas :

Nombre de personne : Adultes :

Chauffeur(s) :

Tél :

Mail :

14 pièces salées et 4 pièces sucrées par personne
Boissons non incluses

PIÈCES SALÉES

Feuilletés* (4 pièces)

Arancini au pesto, crème au parmesan* (1 pièce) 

Tranche de rosette (2 pièces)


Club sandwich poulet curry (1 pièce)

Tartelette houmous et pickles d'oignon rouge
(1 pièce) 

Mousse au Bleu du GAEC de Sudre
et noisette (1 pièce) 

Verrine de tartare de tomate (1 pièce) 

Frites de panisse, sauce aïoli (2 pièces) 

Verrine de lentilles blondes de Champeix
(1 pièce) 

* produit surgelé

PIÈCES SUCRÉES

Assortiment de 3 mignardises sucrées et 1 macaron

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)

INFORMATIONS IMPORTANTES

Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

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

Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué.

Au moins **7 jours ouvrables avant** le repas commandé, le **nombre exact** de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

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 €

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

LA PLANCHA

Nom du groupe :

Date du repas :

Nombre de personne : Adultes :

Chauffeur(s) :

Tél :

Mail :

Buffet d'entrées + grillade et accompagnements + fromage + 1 dessert au choix

BUFFET D'ENTRÉES

Salade de lentilles blondes de Champeix 

Tartare de tomates 

Trio de choux, jambon, comté

POUR LA GRILLADE

Araignée de porc (100g) ou poisson (60g)

Pièce du boucher - *Boucherie des Ours* (100g)

Sauce au Bleu d'Auvergne

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois

Haricots verts*

FROMAGE

Plateau de fromages d'Auvergne AOP

1 DESSERT au choix

- Fondant à la crème de marrons et sa chantilly maison
- ou**
- Tartelette aux myrtilles
- ou**
- Entremet de saison

* produit surgelé

INFORMATIONS IMPORTANTES

Nous nous engageons pour une alimentation locale et responsable

Au moins **14 jours ouvrables** avant le repas commandé, la **composition du menu** devra nous être communiquée. Sans choix de votre part, un choix par défaut sera appliqué.

Au moins **7 jours ouvrables** avant le repas commandé, le **nombre exact** de participants (s'il a changé) devra nous être communiqué.

Voir détails dans les CGV

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 €

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 Volcan de Lemptégy des arrhes à hauteur de 20 % du montant TTC du devis prévisionnel.
- À 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 OU pour les groupes à partir de 20 personnes un choix multiple avec supplément de 4€ TTC par personne dans la limite de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts) doit être communiquée au Restaurant au moins 14 jours ouvrables avant la date de la prestation. *À savoir : nous ne sommes pas en mesure d'accepter les choix multiples de novembre à mars.*
- Sans choix de votre part dans le délai imparti de 14 jours ouvrables avant la prestation, le Restaurant vous proposera un choix par défaut selon les produits à sa disposition et la saison.
- 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. À 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 17h 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 SAINT OURS LES ROCHES.

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

À 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 « 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 €

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