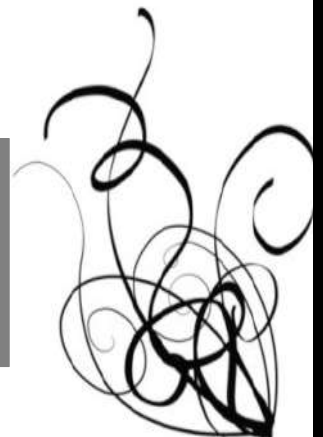
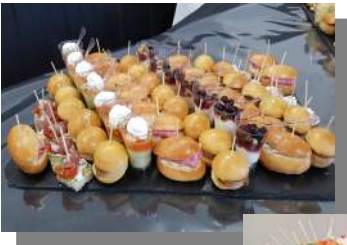


Cocktails d'apéro



Nos apéritifs

1 kir ou jus de fruits
avec ses biscuits secs salés

3,50€

1 kir ou jus de fruits
avec ses 3 toasts variés
ou ses 3 frivolités chaudes

7,00€

2 kirs ou jus de fruits
avec ses 3 toasts variés
et ses 3 frivolités chaudes

12,00€

Remarques :

- A la place du kir nous pouvons vous proposer une marquise, une sangria, un punch, du champagne ... consultez-nous
- Possibilité fût de bière blonde ou blanche, consultez-nous
- Pour les boissons repas, veuillez consultez notre carte ou notre droit de bouchon

Cocktail dînatoire économique

Environ 17,5 pièces

Assortiment de canapés façon vin d'honneur

Rillettes de canard pistache, tzatzikis, jambon tomates marinées,
duo saumon ciboulette ... (1 pièce)

* * *

Les navettes garnies

Petites navettes garnies de thon, fromage frais, tomate, mousse canard
et pistache, charcuterie, saumon fumé...(0.5 pièce)

* * *

Les tortillas garnies

Tortillas garnis : de tomate au chèvre, de saumon fumé,
de bœuf fumé, dinde tikka massala...(0.5 pièce)

* * *

Le buffet de crudités dînatoire

Un mélange de crudités à déguster debout dans un petit caquelon
(50g par personne équivalence de 5 toasts)

* * *

Le plateau de charcuterie dînatoire

Terrine de campagne, jambon cru, rosette, mini pâté croûte
Accompagné de cornichons, beurre et pain
(Portion total de 40g équivalence à 4 toasts)

* * *

Plat dînatoire (équivalence 10 toasts)

Tajine d'agneau aux fruits secs (0.5 portion)
Pâtes crozet au saumon fumé (0.5 portion)

* * *

Gougère au fromage (1 pièce)

* * *

Les billes fromagères

Fromage enrobé à différents parfums (2 pièces)

* * *

L' atelier sucré barbe à papa (0.5 pièce)

* * *

La ronde des mini desserts

Petite verrine de panacotta au fruits rouges, crème brûlée vanille,
caquelon œuf à la neige, mini choux chantilly, mini baba
au rhum, mini brownies, chouquette... (2 pièces)

* * *

3 heures de service

Sur une base de 35 personnes : 22,50€

Cocktail dînatoire convivial

(17,5 pièces)

Assortiment de canapés façon vin d'honneur (2 pièces)

Rillettes de canard pistache, tzatzikis, jambon tomates marinées, duo saumon ciboulette ...

* * *

Le pain surprise campagnard (2 sandwiches)

Composé de 50 sandwiches à base de charcuterie autour du jambon cru de la rosette...

* * *

Les morceaux de pizza et flammekueche (2 pièces)

* * *

Les feuilletés apéritifs classiques (2 pièces)

* * *

La ronde des plats dînatoires en caquelon :

Curry de porc façon Madras (équivalence 4 pièces)

* * *

Le chou végétarien (2 pièces)

Un chou rouge piqué de 100 brochettes de légumes crus, accompagné de sauces : curry, fromage blanc, mayonnaise.

* * *

Les suggestions fromagères :

Cromesquis (0.5 pièce) et Gougère (0.5 pièce)

* * *

La ronde des douceurs glacées (0,5 pièce)

* * *

L'atelier pain perdu (réalisé devant les clients)(1 pièce)

Pain perdu accompagné de chantilly, sirop d'érable, sucre.

* * *

La ronde des mini desserts (1 pièce)

Petite verrine de panacotta aux fruits rouges, crème brûlée vanille, caquelon œuf à la neige...

3 heures de service

Sur une base de 35 personnes : 24,30€

Cocktail dînatoire Tendance

(17,5 pièces)

Les canapés gourmands (2 pièces)

Flétan et écrevisse, chèvre et tomates confites, fromages de chèvre
poivrons rouges, crevettes beurre persillé, crémeux foie gras abricot . . .

* * *

Les wraps garnis (2 pièces)

Tomate au chèvre, de saumon fumé, de bœuf fumé, dinde tikka massala...

* * *

Les cubes au saumon au pavot (1 pièce)

* * *

Les verrines gourmandes (1 pièce)

Verrine de volaille au curry, Verrine de saumon basilic et Tzatziki,
Verrine méridionale ...

* * *

Le plateau végétarien (équivalence 3 pièces)

Mélange de légumes cuits et crus servis froids, avec sauces

* * *

Le pain surprise au bleu et noix (1 pièce)

sandwichs à base de fromage bleu, beurre et cerneaux de noix

* * *

Les minis tartelettes gourmandes (1 pièce)

Escargot, écrevisses, magret, St-jacques, moelleux pizza...

* * *

Les mignardises chaudes (1 pièce)

Mini briochette aux escargots, croque monsieur, petite bouchée St jacques, ...

* * *

Les ateliers réalisés devant le client.

Les oeufs brouillés aux girolles (1 pièce)

L'animation asiatique nem's, samossas, accras (2 pièces)

* * *

L'Atelier crêpes suzettes et plus... (1 pièce)

Des crêpes Suzettes flambées devant le client mais
aussi crêpes au chocolat, sucre...

* * *

Les réduits sucrés classiques (1 pièce)

Éclair, tartelette, religieuse, macaron, mille-feuille, opéra, ...

* * *

La ronde des douceurs glacées (0,5 pièce)

3 heures de service

Sur une base de 35 personnes : 30€

Cocktail dînatoire fraîcheur

(18 pièces)

Nos soupes froides (1 pièce)

Gaspacho de courgettes à la menthe, Velouté froid de lentilles chantilly au curry...

* * *

Petites navettes garnies (1 pièce)

Thon, fromage frais, tomate, mousse canard et pistache, charcuterie, saumon fumé...

* * *

Les canapés façon vin d'honneur (2 pièces)

Rillettes de canard pistache, tzatzikis, jambon tomates marinée...

* * *

Le pain surprise campagnard (1 pièce)

Un pain de campagne composé de 50 sandwichs à base de charcuterie

* * *

Les wraps garnis (1 pièce)

Wraps garnis : de tomate au chèvre, de saumon fumé, de bœuf fumé ...

* * *

Les ateliers

Gambas flambées à l'anis avec une sauce crémée(2 pièces)

La plancha du boucher (2 pièces)

Des petites brochettes de viandes cuites à la plancha accompagnées de sauces

* * *

Des minis burgers (1 pièce)

* * *

Les petits farcis de l'écailler (1 pièce)

mini noix de St jacques à la bretonne, des mini noix de St Jacques en persillade...

* * *

Les antipasti de légumes (équivalent 3 pièces)

(artichauts à la contadina et basilic, oignons braisés balsamico, petits poivrons...)

* * *

L'atelier fruits déguisés au chocolat (1 pièce)

Brochettes de fruits et bonbons à tremper dans la fondue au chocolat

* * *

Les petites douceurs orientales (1 pièce)

Des pâtisseries orientales : Cornes de gazelle, ghribas amande, baklawas, graines d'amande...

* * *

La ronde des mini desserts(1 pièce)

Petite verrine de panacotta aux fruits rouges, crème brûlée vanille, caquelon œuf à la neige, mini choux chantilly. . .

3 heures de service

Sur une base de 35 personnes : 32€

Cocktail dînatoire Auvergnat

(18 pièces)

Les verrines Auvergnates (2 pièces)

Verrine de pied de veau, verrine du puy et saumon,
verrine Corrézienne...

* * *

Le coin du charcutier (20g)

Un espace rustique autour de la charcuterie

Vous trouverez terrine de campagne et saucisse sèche entière à couper,
accompagné avec des cornichons, beurre et pain de campagne.

* * *

Les tartines bouchères (2 pièces)

Des tartines de pain de campagne accompagnées
de rosbif et de rôti de porc

* * *

L'atelier Aligot réalisée devant les invités

(1 caquelon de 50g par personne)

* * *

Les caquelons et bouchées Auvergnates (3 pièces)

Boudin et pommes, lentilles et saumon, cochon au cantal,
andouillette moutarde de Charroux, brioche aux escargots,
pounti aux lardons, pompe aux grattons

* * *

Le plateau de nos fromages d'Auvergne

Un plateau de fromage composé de St Nectaire, bleu, Cantal ,
accompagné de beurre

* * *

La ronde des mini desserts (3 pièces)

Petite verrine de panacotta aux fruits rouges, crème brûlée vanille,
caquelon œuf à la neige, mini choux chantilly, mini baba au rhum,
mini brownies, chouquettes, pot de crème chocolat, pot de crème
caramel beurre 1/2 sel, cannelé

(le choix dépendra du nombre de personnes)

3 heures de service

Sur une base de 35 personnes : 33,05€

Cocktail dînatoire Barbecue

(18 pièces)

Assortiment de canapés façon vin d'honneur

Rillettes de canard pistache, tzatzikis, jambon tomates marinées, duo saumon ciboulette ... (1 pièce)

* * *

Nos soupes froides

Gaspacho de courgettes à la menthe, velouté froid de lentilles chantilly au curry, velouté d'avocat glacé et piquant, soupe froide de gaspacho
(0.5 pièce)

* * *

Les mini Tortillas garnis

Tortillas garnis : de tomate au chèvre, de saumon fumé, de bœuf fumé, dinde tikka massala, etc...(1 pièce)

* * *

Les cubes au saumon au pavot (0.5 pièce)

* * *

Le buffet de crudités dînatoires

Différentes crudités, qui peuvent se manger debout dans un petit caquelon. Portion de 50g (1 caquelon équivalence de 5 toasts)

* * *

L'atelier barbecue

Au choix : mini chipolatas, mini merguez, 1/2 brochette de poulet épices mexicains, 1/2 brochette de porc, petit steak haché pour mini burger, pain d'accompagnement pour la réalisation des Sandwichs (2 sandwichs par personne soit 120g équivalence 6 toasts)

* * *

Buffet de fromages

Crème lactique, nectaire laitier, cantal entre deux, bleu, beurre, salade verte, vinaigrette
(60g équivalence 5 toasts)

* * *

Le buffet de tartes de saison

(1 part équivalence 4 réduits sucrés)

3 heures de service

Sur une base de 35 personnes : 30,00€

Remise

- Le domaine du val d'auzon pratique un système de remise quantitative sur la partie restauration suivant différents paliers (voir ci-dessous)
- Pour tous renseignements notre service commercial est à votre disposition

Tableau de remise	
Chiffre d'affaires ttc	Remise quantitative
de 0 à 2500 €	0%
2500 à 4000 €	5%
4000 à 8000 €	8%
8000 à 12000 €	10%
+ 12000 €	12%