

# *Spécial buffets repas de famille au Domaine du Val d'Auzon*



5min de  
Clermont-Ferrand Sud  
Autoroute A75 direction  
la Roche Blanche

*Repas de famille*

*Baptême*

*Communion*

*Anniversaire ...*

**04 73 69 31 52**

Chemin du val d'auzon,- 63450 LE CREST

<http://domaine-du-val-d-auzon.com> [ledomaineduvaldauzon@free.fr](mailto:ledomaineduvaldauzon@free.fr)

## Buffet classique

### Buffet d'entrées

Bar à salade (200g)

Composé : croûtons, émincés de dinde, cœurs de palmier, grains de maïs, tomates, concombres, allumettes de jambon cru, œufs durs, dés emmental, oignons, poivrons, salade et vinaigrette

### Ou

#### **Au choix, 4 variétés de salade :**

- Lentilles Auvergnates
- Salade créole (Ananas, surimi, carotte, riz)
- Salade strasbourgeoise

(Salade à base de pommes de terre et saucisses de strasbourg)

- Courgettes marinées au citron, huile d'olives et ail
- Terrine de poisson et son tartare de tomates

\* \* \*

### Viandes froides :

- rôti de porc
- rôti de volaille
- cuisse de poulet rôti
- Sauces gourmandes



### Plat chaud au choix :

- Sauté de bœuf au vin d'Auvergne
- Navarin d'agneau à la sarriette
- Curry de porc façon Madras
- Fondant de volaille au Whisky
  
- Légumes de saison (2 variétés)

\* \* \*

### **Buffet de fromages (+4,00€)**

St nectaïre laitier, cantal entre deux, bleu, beurre, salade verte, vinaigrette

\* \* \*

### Buffet de desserts

- crème caramel
- œuf à la neige
- tartes variées
  
- moelleux au chocolat noix de pécan

2h ½ de service

Formule buffet froid : 20,00€

Formule buffet plat chaud : 26,00€

### Option :

- plateau de charcuterie variée pour 10 personnes (600g) : forfait 48€

## Buffet gourmand

### **Buffet d'entrées, 4 salades au choix :**

- Salade Catalane
- (Salade, pommes de terre, haricots verts, olives, tomates, poivrons)
- Salade orientale (taboulé)
- Terrine de caviar d'aubergines
- Salade de choux à l'indienne
- Tomates mozzarella
- Salade de penne aiguillettes de poulet
- Champignons à la grecque

**OU**

### **Formule entrée en cocktail : (+5,50€)**

- Verrine provençale (1 pièce)
- (Tartare de tomates et mousse de chèvre, chips de lard)
- Verrine créole (1 pièce)
- (dés de volaille, ananas, raisins secs, dés de poivrons)
- Plateau de mignardises chaudes (2 pièces)
- (Mini briochette aux escargots, croque monsieur...)
- Plateau de mises en bouche froides (2 pièces)
- (wraps garnis, canapés façon vin d'honneur, cubes de saumon au pavot)

\* \* \*

### **Plat chaud :**

#### **2 viandes ou 1 viande et 1 poisson**

- rôti de bœuf cœur tendre
- rôti de veau cuit
- rôti de gigot d'agneau
- Sauces gourmandes
- Paleron de bœuf médiévale
- Noix de jambon confite au foie
- Sauté de volailles aux écrevisses
- Papillote de saumon aux herbes fraîches
- Filet de perche à l'oseille

Légumes de saison (2 variétés)

\* \* \*

### **Buffet de fromages (+4,00€)**

St nectaire laitier, cantal entre deux, bleu, beurre, salade verte, vinaigrette

\* \* \*

### **Buffet de desserts**

- entremet choco-ramboises
- mousse au chocolat
- tartes variées
- salade de fruits frais

2h ½ de service

Formule buffet froid : 25,00€

Formule buffet plat chaud : 32€

Option : plateau de charcuterie variée pour 10 personnes (600g): forfait 48€

## Buffet plat chaud dégustation

### Buffet d'entrées :

- saumon fumé et ses blinis
- salade de fêta à la grecque
- salade de tagliatelles au pesto
- terrine de courgettes au parmesan
  - gaspacho Andalou
  - verrine de volaille au curry
- demi terrine de foie gras et pied de cochon

\* \* \*

### **Plat chaud**

#### **Au choix : 2 viandes ou 1 viande et 1 poisson**

- dos de cabillaud au combava
- filet truite à l'Auvergnate
- noix de veau braisé aux morilles
- travers de porc au miel
- faux filet rôti et tranché devant les invités, sauce marchand de vin

### **Légumes de saison**

\* \* \*

### **Buffet de fromages (+4,00€)**

St nectaire laitier, cantal entre deux, bleu, beurre, salade verte, vinaigrette

\* \* \*

### **Buffet de desserts**

- verrine panna cotta fruits exotiques
- entremets forêt noire, crème anglaise
- salade de fruits frais
- Framboisier coulis fruits rouges

39,50€

Option : plateau de charcuterie variée pour 10 personnes (600g) : forfait 48€

## Buffet à thème

### **Bar à salade (200g)**

ou

#### **Au choix, 4 variétés de salade :**

- Lentilles Auvergnates
- Salade créole (Ananas, surimi, carotte, riz)
- Salade strasbourgeoise

(Salade à base de pommes de terre et saucisses de strasbourg)

- Courgettes marinées au citron, huile d'olives et ail
- Terrine de poisson et son tartare de tomates

Ou

#### **Entrée façon cocktail (8 pièces) (+5,50€)**

(canapés variés, navettes garnies, wraps garnis, feuilletés apéritifs, portions chaudes pizza ou flammekueche, bouchées fromagères)

\* \* \*

Truffade

*(pommes de terre, tomme fraîche, jambon cru, rosette, salade)*

Paella Valencia

*(Poulet, calamars, riz, moules, légumes, chorizo, crevettes)*

Couscous

*(agneau, poulet, boulettes de boeuf, merguez, légumes, semoule, fruits secs)*

Aligot (+1€)

*(purée de pommes de terre, tomme fraîche, charcuterie, et salade verte)*

Choucroute garnie(+2€)

*(saucisse de strasbourg, saucisson à l'ail fumé, petit jambonneau, petit salé, et pommes vapeur, accompagnée de moutarde)*

Potée Auvergnate(+3€)

*(choux, carottes, navets, pommes de terre, plat-de-côtes, jambonneau et andouille)*

\* \* \*

#### **Buffet de fromages (+4,00€)**

St nectaire laitier, cantal entre deux, bleu, beurre, salade verte, vinaigrette

\* \* \*

#### **Buffet de desserts**

- entremet choco-framboises
- mousse au chocolat
- tartes variées
- salade de fruits frais

2h ½ de service

**28,50€**

#### **Remarque :**

Buffet avec chili con carne à partir 22,50€

## Nos conditions

- \* **Nos menus sont à commander en amont**, 1 menu pour tous  
(nous nous adapterons s'il y a des particularités, allergies...)
  - \* Nos buffets barbecues sont à déguster dans nos espaces événementiels
    - \* Un minimum de 25 personnes est requis pour les barbecues
    - \* Pour un déjeuner de 12 heures jusqu'à 16h30 et pour un dîner de 19h à 23h il n'y a pas de location de salle.
- Possibilité de rester plus longtemps n'hésitez pas à nous contacter !

## Options :



**Pyramide  
de macarons**



**Croquembouche  
classique**



**Pause  
givrée  
avec alcool**

## Nos salles

Salle de l'Auzon (70m<sup>2</sup>)  
Disposition repas.....80 p  
Disposition cocktail.....80 p

Salle des Puys (180m<sup>2</sup>)

Disposition repas.....170 p  
Disposition cocktail.....200 p

La Pergola (200m<sup>2</sup>)

Disposition repas.....180 p  
Disposition cocktail.....200 p

Le restaurant (60m<sup>2</sup>)

Terrasse extérieure  
ombragée 60m<sup>2</sup>  
Disposition repas.....45 p



## **Remise**

- Le domaine du val d'auzon pratique un système de remise quantitative sur l'ensemble de notre facturation (Sur le repas, les boissons, la location de salle ... sauf tarif location de salle espace événementiel garden).
- Pour tous renseignements notre service commercial est à votre disposition

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

**04 73 69 31 52**

Chemin du val d'auzon,- 63450 LE CREST

<http://domaine-du-val-d-auzon.com> [ledomaineduvaldauzon@free.fr](mailto:ledomaineduvaldauzon@free.fr)