

Le Domaine du Val d'Auzon



Spécial ENTREPRISES

04 73 69 31 52

- 4 salles événementielles
total 1000m² d'espaces
- Aux portes de Clermont-Ferrand
- Un cadre naturel
- Séminaire - Réunion
- Soirée d'entreprise
- Journée estivale - barbecue
- Repas de fin d'année – Arbre de Noël
- Activités

Chemin du Val d'Auzon - Entre Orcet et la Roche Blanche - 63450 Le Crest

Nos Salles

Espace de l'Auzon

Surface.....70 m²
 Terrasse extérieur..... 50 m²
 Disposition conférence..70 pers
 Disposition repas.....80 pers
 Disposition cocktail.....80 pers
 Disposition en théâtre..80 pers
 Disposition en réunion..32 pers



Espace des Puits

Surface.....180 m²
 Terrasse couverte100 m²
 Disposition conférence..110 pers
 Disposition en repas.....170 pers
 Disposition cocktail.....200 pers
 Disposition en théâtre...140 pers
 Disposition en réunion..2 X 35 pers
 Salle divisible en deux par cloison

Espace de la Pergola

Surface.....200 m²
 Terrasse extérieur.....400 m²
 Disposition conférence....120 pers
 Disposition repas.....180 pers
 Disposition cocktail.....250 pers
 Disposition en théâtre.....190 pers
 Disposition en réunion...nous consulter



Espace Événementiel Garden

Surface.....500 m²
 Terrasse extérieur..... 400 m²
 Disposition conférence....250 pers
 Disposition repas.....400 pers
 Disposition cocktail.....600 pers
 Disposition en théâtre.....700 pers
 Disposition en réunion...nous consulter



Organisez un séminaire au domaine du val d'auzon

Espace Séminaire



Nos formules classiques clés en main :

Dans l'espace des Puys (180m²) ou de l'Auzon (70m²) ou de la Pergola (200m²)

- mise à disposition d'une salle avec un écran et un paperboard (vidéoprojecteur à partir de 70€)
- un accueil avec café, thé, jus de fruits, 2 minis viennoiseries par personne
- une pause le matin et l'après-midi (offerte) avec café, thé, jus de fruits
 - un menu servi à table ou un cocktail déjeunatoire / dînatoire (classique, amélioré ou prestige voir détails p4)
Ou possibilité de plateau repas de travail
- un accès wifi gratuit (nous consulter pour pergola, attention internet par satellite débit ADSL classique, risques de variations suivant la météo)
- aménagement d'espaces supplémentaires ou salles de sous-commissions : +150€/espace
 - matériel supplémentaire consultez-nous

Formule classique

Tarif formule de base : **38€**
(ou 42€ pour un nombre inférieur ou égal à 15 personnes)

Formule améliorée

Tarif formule de base : **47€**
(ou 51€ pour un nombre inférieur ou égal à 15 personnes)

Formule prestige

Tarif formule de base : **55€**
(ou 59€ pour un nombre inférieur ou égal à 15 personnes)

Conditions de vente :

- Toute confirmation doit être faite par écrit
- Le nombre de personnes doit nous parvenir 8-15 jours (ouvrables, suivant période) avant la date du séminaire.
Ce nombre indiqué sera la base de facturation
- Tarifs TTC, TVA en vigueur Mars 2017
- Conditions de remise au dos du catalogue

—► **Détails p4**

Nos formules grand espace Clés en main



- mise à disposition de la salle Événementiel Garden (500m²)

- un accueil avec café, thé, jus de fruits, 2 minis viennoiseries par personne

- une pause le matin et l'après-midi (offerte) avec café, thé, jus de fruits

- un menu servi à table ou un cocktail déjeunatoire / dînatoire
(classique, amélioré ou prestige voir détails p4)

Ou possibilité de plateau repas de travail

- un accès wifi gratuit (attention internet par satellite débit ADSL classique, risque de variations suivant la météo)

- matériel audio en supplément suivant vos besoins (exemple : vidéoprojecteur, écran, sonorisation, micro HF, contrôle de retour avec support et distributeur VGA, technicien ... nous consulter)



Formule classique

Tarif formule événementiel garden
base de 100 personnes : **56€**

Formule améliorée

Tarif formule événementiel garden
base de 100 personnes : **65€**

Formule prestige

Tarif formule événementiel garden
base de 100 personnes : **73€**

Conditions de vente :

- Toute confirmation doit être faite par écrit
- Le nombre de personnes doit nous parvenir 8-15 jours (ouvrables, suivant période) avant la date du séminaire.
Ce nombre indiqué sera la base de facturation
- Tarifs TTC, TVA en vigueur Mars 2017
- Conditions de remise au dos du catalogue

—► [Détails p4](#)

1 - Menu du séminaire classique :

Cocktail déjeunatoire / dînatoire

Ou

Plateau repas de travail

Ou

Le menu autour du marché servi à l'assiette

(suivant les produits de saison une proposition vous sera faite 8 jours avant votre séminaire)

Une entrée, un plat principal et un dessert

Vin (1 bouteille pour 4 personnes)

Carafe d'eau, café compris

2 - Menu du séminaire amélioré :

Cocktail déjeunatoire/dînatoire

Ou

Plateau repas de travail

Ou

Menu servi à l'assiette :

Salade gourmande avec magret et escalope de foie gras poêlé

Ou

Salade de St Jacques aux agrumes
* * *

Pavé de Salers sauce aux cèpes
Ou

Fondant de veau sauce morilles
* * *

Purée de vitelotte, moelleux de légumes
* * *

Café gourmand

Vin (1 bouteille pour 4 personnes)

Carafe d'eau, café compris

3 - Menu du séminaire prestige :

Cocktail déjeunatoire/dînatoire

Ou

Plateau repas de travail

Ou

Menu servi à l'assiette :

Petite salade de langoustes grillées, mesclun, zestes d'agrumes et tomates confites

Ou

Cassiolette de ris de veau aux morilles
* * * *

Filet de bœuf aux senteurs de truffes noires
Ou

Turbotin en émulsion de beurre blanc

Effiloché de légumes du marché, écrasé de pommes du jardin
* * * *

Assiette gourmande
(4 pâtisseries et une glace artisanale)

Ou

Le macaron framboises/litchi, coulis fruits rouges et sa petite glace menthe fraîche (artisanale)
* * *

Vin (1 bouteille pour 4 personnes)

Carafe d'eau, café compris



Remarques : durant votre réunion :

possibilité d'apéritif, fromage, bonbons ...consultez-nous



Tarifs à l'animation :

- SIMULATEUR Formule 1

À p.1600€ttc

Prenez place pour une course virtuelle aux sensations exceptionnelles (location journée)

- MURDER PARTY (1h30/3h)

À p. 1690€ttc

Forfait jusqu'à 75 personnes
Par équipe, vous partirez à la recherche d'indices et de témoignages qui vous permettront de résoudre une enquête.

Tarifs par personne, base 30 personnes :

- DEGUSTATIONS A L'AVEUGLE

(Dégustation et questionnaire)

15€ttc

- ATELIERS OENOLOGIQUES

Différentes formules autour de l'œnologie
Nous consulter

→ Voir également animations p11

NOS ACTIVITES D'INTERIEURS

PACK « MINI JEUX DE BAR »

Babyfoot, billard, ping-pong,
jeu de palets, fléchettes,
moly d'intérieur
Forfait 295€ttc



Tarifs par personne, base 30 personnes :

**- GYROPODE (5 machines)
OU TROTINETTE ELECTRIQUE**

41€ttc

Initiation à ces outils avec un circuit technique.
Peut se faire en individuel ou en relais par équipe

Tarifs par personne :

**- ATELIER COLLECTIF
GESTION DU STRESS (45min)**

Exercice ludique de respiration, de gestuel corporel et relâchement de la tension
Par groupe de 12 personnes max

20€ttc

**- SEANCE COLLECTIVE
DE YOGA (45 min)
OU MEDITATION (45min)**

20€ttc



Ludiques

Tarifs à l'animation :



Cible géante
228€



Baby foot
humain
660€



Rodéo mécanique
864€



Sumo
264€



Terrain de foot
456€

Incentives
Tarifs sur devis

- CONSTRUCTION

LEGO® TECHNIQUE (2h-4h)

Les équipes devront relever des défis (fléchettes, tangram, quizz...) afin d'acquiescer les instructions de montage et construire le véhicule Lego technique

→ favorise collaboration, échange et communication

- ANIMATION A VOCATION SOCIAL (2h-4h)

Gagnez des épreuves afin de récupérer le matériel nécessaire à votre projet, puis construire le jouet qui sera offert à des familles dans le besoin

- ANIMATION SURVIE (1h30-3h)

Répartis en équipe, les participants relèvent des défis de survies (différents ateliers : faire du feu, secourir un blessé, construire un bivouac, s'alimenter...)

→ développer la communication, la réflexion et la confiance collective

- GRAFFI'TEAM (2h-3h)

(Encadré par des graffeurs professionnels)
Maîtriser l'univers du Street Art en réalisant des fresques avec des bombes aérosols.

→ débats d'idées collectives, favorise prise d'initiative, développe la fierté appartenance à un groupe

IMPROVISATION THEATRALE

(groupe de 6 à 16 personnes)

Surprenez vos collaborateurs :
différents ateliers ludiques basés sur les outils de l'improvisation théâtrale pour libérer le potentiel de chacun (team building, entreprise libérée, confiance...)
Détente et bonne humeur garantie !!

2h : 310€ttc
½ journée : 485€ttc
Journée : 860€ttc



Challenge autour du golf

Tarifs par personne

Putting green

(à partir de 12 personnes)

1h d'animation
Avec moniteur

9€ttc

Initiation golf

(par groupe de 8 à 15 personnes)

1h30 avec un pro
3 ateliers ludiques

16€ttc

Mini compétition ludique et amical

(à partir de 10 personnes)

2h sur 3 ateliers
Avec remise de prix

26€ttc

Possibilité objets publicitaires « golf du val d'auzon » : balles, casquettes, polo, serviettes ...

Tarifs par personne, base 30 personnes

- TIR A L'ARC OU SARBACANE

sur des figurines

15€ttc

- TIR AIR SOFT

Tir sur cibles, Colts 1911

15€ttc

- COURSE D'ORIENTATION

Muni d'une carte très précise et d'une boussole, vous partirez à la recherche d'une série de balises dissimulées sur le domaine

23€ttc

- CHALLENGE TRAPPEUR

Course d'orientation avec 1 atelier au choix : slake line, lance ball, hockey sur gazon, sciage de bûche, construction de bivouacs, ski coordination ...
Pour plus d'ateliers consultez-nous

37€ttc

- PETANQUE

* gratuit sauf si besoin de louer des boules, nous contacter

0€ttc*

- SORTIE PAINTBALL

À l'extérieur (transport inclus)

44€ttc

- PACK ENDURO

(quad dans les chemins)
par groupe de 6 durant 20min

45€ttc

- DECOUVERTE FAUNE ET FLORE

20€ttc

- MOLKKY

Jeu d'adresse, le principe du jeu est de faire tomber des quilles en bois à l'aide d'un lanceur et d'arriver le premier à exactement 50 points

50€
le jeu

- BUBBLE BUMP (3 contre 3)

Jeu principal : foot
Fous rires, chocs sans risque, sport, fun, ce nouveau sport ludique s'adresse à tous.
1h (jusqu'à 20 personnes) :
forfait 300€
2h (plus 20 personnes) :
forfait 540€



NOS ACTIVITES EXTERIEURS (suite)



Tarifs par personne, base 30 personnes

→ *Sur notre étang, sauf descente en canoë*



- PACK ROBINSON

Création d'un radeau par groupe de 10 puis faire le tour de l'île

Maximum 25 personnes en même temps

23€ttc

- STAND UP PADDLE

A vous de glisser sur l'eau grâce à nos planches de stand up paddle

23€ttc

- PACK DETENTE

Concours de pêche,
Pêche à la carte (*no kill) et friture
Possibilité pêche à la truite forfait 14€/p

0€ttc

- SORTIE CANOE 2h environ

Descente de l'Allier

Ou 40€ avec transport aller-retour au domaine

31€ttc

- CANOE POLO

10 personnes max

Forfait
430€ttc



sport automobile



PORSCHE 911

- STAGE DE PILOTAGE sur circuit professionnel

=> 5 tours de pilotage/personne
accompagné par un moniteur
+ atelier pit stop

(challenge changement de roues en équipe)
+ remise des prix du challenge « pit stop »
Durée 3h30 sur place

*Option transport 30 personnes
aller/retour au domaine
Nous consulter*



Forfait 30 personnes 7264€ttc/personne

★ « Nous vous accompagnerons dans l'organisation de votre soirée qui marquera tous les esprits »

★ Exemple de menu : les volcans

Ravioles à la truffe blanche crémeux de ciboulette,
copeaux de parmesan
Ou Escalope de foie gras poêlée jus acidulé de mangue
Ou Le tartare de saumon et guacamole,
croustillant et jeunes pousses

- - -

Ou Brochette d'espadon au colombo et citron vert
Ou Longe de thon sauce piquillos

* * * * *

Pavé de salers au bleu
Ou filet mignon de veau sauce girolles
Ou filet de canette sauce agrumes confits

* * * * *

Légumes de saison

* * * * *

L'assiette de deux fromages d'Auvergne laitiers
Avec salade verte et pain aux fruits secs

* * * * *

Entremet façon Normand
Ou Entremet choco-framboises, coulis fruits rouges
Ou Soufflé glacé grand Marnier
Ou Entremet exotique
Ou Assiette gourmande

Organisez votre soirée festive

Exemple de cocktail dînatoire : le tendance

Nos pièces froides :

Assortiment de canapés gourmands (2 pièces)
Wraps garnis (2 pièces)
Cubes de saumon au pavot (1 pièce)
Verrines gourmandes (1 pièce)
Plateau végétarien (équivalence 3 pièces)
(légumes cuits et crus avec petites sauces)
Pain surprise au bleu et noix (1 pièce)

Nos pièces chaudes :

★ Minis tartelettes gourmandes (1pièce)
Mignardises chaudes (1 pièce)
Atelier* œufs brouillés aux girolles (1 pièce)
Atelier* asiatique (2 pièces)
(nem's, samossas, accras)

Nos pièces sucrées :

★ Atelier crêpes suzettes (1 pièce)
Réduits sucrés classiques (1 pièce)
Douceur glacée (0,5 pièce)

**nos ateliers sont réalisés par un cuisinier devant les invités*

Caricaturiste

Agrémentez avec des animations

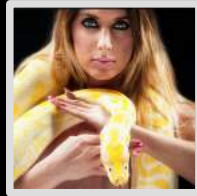
Boîte à tirer/
feu artificice

KARAOKE

DJ



Murder Party



3 passages 15/20min :
Show serpents,
feu ou échasses



Voyagez avec des
spectacles de danses :

Indienne, Orientale, Africaine, Cabaret,
Country, flamenco, Bresilienne,
break dance...



Mentalisme
Hypnotiseur



Close up magie

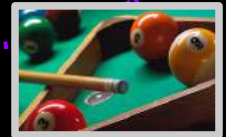


Tableau
paillettes

Pack « mini jeux de bar »

Babyfoot, billard, ping-pong,
jeu de palets, fléchettes,
moly d'intérieur

Forfait 295€ttc



Soirée casino factice



Photomaton pour
Immortaliser votre
soirée



Animation
œnologique



Animation quizz
et brainstorming

IMPROVISATION THEATRALE

* **Impostures** (1h/1h30) : des comédiens se glissent dans un personnage et se fondent dans le décor pour un moment haut en couleurs

* **Spectacle type « café théâtre »** (1h/1h30) où les comédiens improvisent des saynètes sur des thèmes du public

* **Short form** (15-30min) : succession de saynètes basées sur l'humour et les propositions du public sous forme de post-it

Consultez-nous !



Espace Estival

1 kir offert



Notre Pergola ouverte sur l'extérieur



Barbecue 1er prix

26€

Salade bar
Chipolatas, merguez, brochettes de volaille, ribs de porc
Gratin dauphinois
Tarte aux fruits, café

Barbecue gourmand

31,50€

Entrées gourmandes
Filet de saumon grillé aux aromates, bavette et brochette de canard
Ratatouille et pommes grenailles
Crème brûlée, verrine panacotta fruits exotiques, coupes de fraises chantilly, tarte aux fruits, café

Buffet mexicain

25€

Panadillas à composer, à volonté
Salade de fruits frais et atelier churros, café

Buffet Américain

28€

Salade bar
Hamburger au barbecue à composer
épis de maïs, potatoes
Brownie, cheese cake, donut's, salade de fruits, café



Forfait 1 bouteille de vin pour 4 à partir de 3,50€/p

Mais aussi : méchoui, cocktail dînatoire, possibilité moduler ces exemples ...

Nos menus à thème

* Buffet moules frites

Au bleu, au curry, marinière, et à la provençale



* Paëlla

Poulet, calamars, riz, moules, légumes, chorizo et crevettes.



* Couscous garnie

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



* Truffade

(Un truffade composée : pommes de terre, tomate fraîche, lardons, oignons, jambon cru, rosette, saucisson cuit)



* Aligot

(Purée de pommes de terre, tomate fraîche, charcuterie, et salade verte)



* Choucroute garnie +3,00€

(saucisse de Strasbourg, saucisson à l'ail fume, petit jambonneau, petit sale, pommes vapeur, chou choucroute au Riesling)



* Potée Auvergnate +3,00€

(Une potée Auvergnate composée de chou, carottes, navets, pommes de terre, plat-de-cotes, jambonneau et andouille)



Tarifs :

Un plat au choix (Plat de 500g par personne)

+ un dessert : **21€**

2h de service

Option : 1 bouteille de vin pour 4
et café à partir de 3,50€

Espace Fin d'année

Arbre de Noël

Repas de Noël, goûters gourmands pour enfants, cocktails salés pour les adultes... Ainsi que de nombreuses animations pour un moment magique : spectacle de magie interactive, sculpture sur ballons, atelier maquillage, le père-noël et son traîneau, structure gonflables, cirque ...



■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Menu de fin d'année

Mais aussi découvrez tous nos menus festifs pour vos repas de fin d'année sur notre site internet
<http://domaine-du-val-d-auzon.com/>
→ espace « Pros » « Repas de gala »





Notre Restaurant

Profitez de notre restaurant le temps d'un déjeuner.

Idéale aux beaux jours, nous disposons d'une **agréable terrasse avec vue sur le golf et l'étang !!**

Les ouvertures :

- 1er Mars au 18 Décembre le restaurant est ouvert tous les jours de 12h à 13h30. Le lundi nous vous servirons une formule restreinte avec buffet d'entrées et buffet desserts.
- Fermeture du 18 Décembre au 1er Mars

Notre carte, est changée suivant les saisons.

Nous vous proposons une cuisine traditionnelle avec un large choix de plats à la carte et de formules complètes. Nous contacter pour des espaces privés.

Le domaine du val d'augon e 'est aussi ...

* Un vaste parking gratuit pour accueillir vos invités

* Des partenariats avec des autocaristes



* Des partenariats avec des hôtels situés à 10 minutes du domaine



* Le lieu de tous vos événements pour les professionnels mais aussi pour les particuliers : mariage, repas de baptême, communion, anniversaire, départ en retraite ...

* Une équipe de professionnels pour vous accompagner et vous conseiller dans l'organisation de votre événement, et un chef de cuisine expérimenté depuis de nombreuses années !

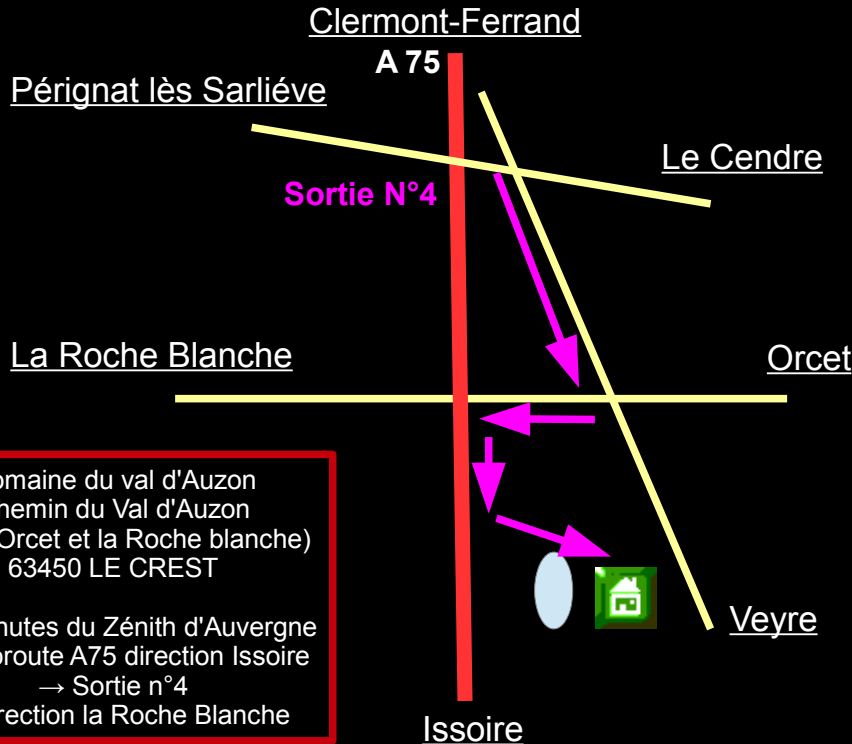
Ils nous font confiance (exemples)



Plan d'Accès



Conditions



Remise de volume :

À partir de 2500€ : 5%
de remise sur la restauration
(Jusqu'à 12%)

Domaine du val d'Auzon
Chemin du Val d'Auzon
(Entre Orcet et la Roche blanche)
63450 LE CREST

- 5 minutes du Zénith d'Auvergne
- Autoroute A75 direction Issoire
 - Sortie n°4
 - Direction la Roche Blanche

Tel : 04 73 69 31 52

Coordonnées GPS 45.696825, 3.152196



Domaine du val d'auzon



ledomaineduvaldauzon@free.fr



<http://domaine-du-val-d-auzon.com/>