

Le Domaine du Val d'Auzon

2018



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

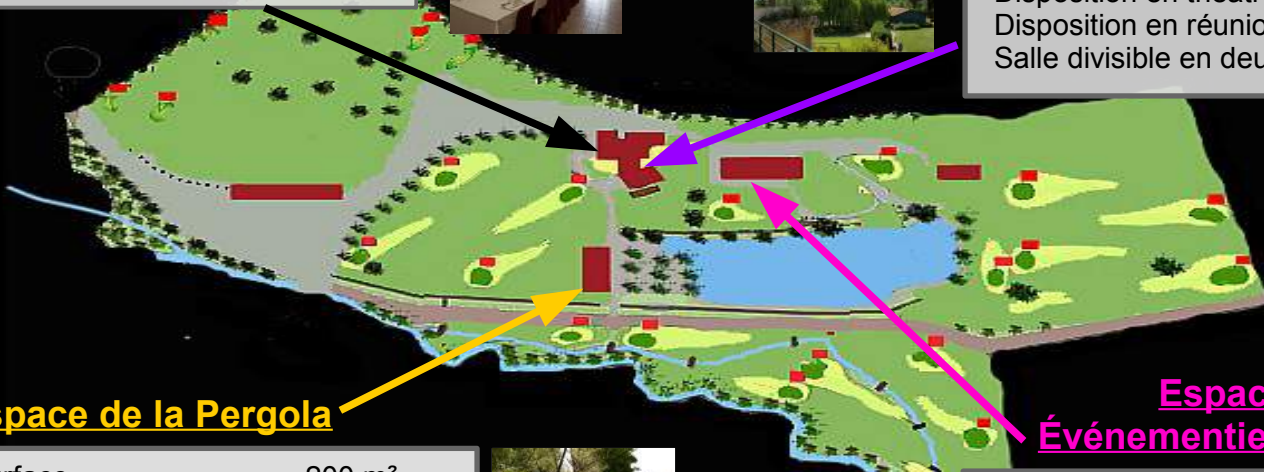
Espace de la Pergola

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 de 8h30 à 18h (nous consulter pour modifier ces horaires)
- un accueil avec 2 minis viennoiseries par personne
- mise à disposition toute la journée d'un buffet avec thé, jus de fruits et café* (3 capsules Nespresso par personne, repas inclus)
- un menu servi à table : classique, amélioré ou prestige voir détails p4
- Ou un cocktail dînatoire : classique, amélioré, ou prestige voir détails p5
- 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)
- options supplémentaires p6

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 et remise à la fin du catalogue

Nos formules grand espace Clés en main



- mise à disposition de la salle Événementiel Garden (500m²) de 8h30 à 18h
(nous consulter pour modifier ces horaires)

- un accueil avec 2 minis viennoiseries par personne
- mise à disposition toute la journée d'un buffet avec café, thé et jus de fruits
- un menu servi à table : classique, amélioré ou prestige voir détails p4
- Ou un cocktail dînatoire : classique, amélioré, ou prestige voir détails p5
- 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)
- options supplémentaires p6

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 et remise au dos du catalogue

1 - Menu du séminaire classique :

**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*



2 - Menu du séminaire amélioré :

Menu servi à l'assiette :

Tartare de saumon mariné au yuzu,
mousse légère de guacamole,
brunoise de légumes confits
et chips au wasibi

Ou

Ravioles de truffes blanches, crémeux
parmesan et balsamique truffé

* * * *

Dos de cabillaud, crémeux poireaux
Riz vénéré, sommité de romanesco
et tomate confite

Ou

Filet de canette aux agrumes
écrasé de patates douces, tomate
Confité et brunoise de légumes
du marché

Ou

Pavé de Salers sauce 5 infusions
Purée de vitelotte, tomate confite
et moelleux de légumes

* * * *

Fondant tiède chocolat, crème anglaise
Effeillé de menthe fraîche

Ou

Trilogie de pâtisseries gourmandes

Vin (1 bouteille pour 4 personnes)
Carafe d'eau, café*

3 - Menu du séminaire prestige :

Menu servi à l'assiette :

Petite salade de gambas, mesclun,
zestes d'agrumes et tomates confites
Ou

Cassolette de ris de veau aux morilles
* * * *

Filet de bœuf aux senteurs de truffes noires
Ou

Filet de bar rôti, 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*

Cocktails dînatoires...

Du séminaire classique

Nos pièces froides : (5 pièces)

Toasts variés

Navette garnie

Pain surprise au saumon fumé
Petite verrine de crudités variées

Mini brochette de tomate/
mozzarella basilic

Nos Ateliers gourmands :

Œufs brouillés aux girolles (2 pièces)

Filet de saumon en papillote
aux épices douces (2 pièces)

Nos pièces chaudes : (3 pièces)

Feuilletés variés, quiche et pizza

Plateau de fromages (2 pièces)

Nos délices sucrés : (4 pièces)

Verrine œufs à la neige

Brownies

Petit pot crème chocolat

Riz au lait

Café*, thé, infusions

Vin (1 bouteille pour 4 personnes),
carafe eau

Du séminaire amélioré

Nos pièces froides : (6 pièces)

Toasts variés

Tortillas garnie

Verrine gourmande

Cube de saumon fumé au pavot

Petite mise en bouche de poulet marocaine

Pain surprise à la charcuterie (1 pièce)

Plateau végétarien de légumes crus et cuits
avec ses petites sauces (1 pièce)

Nos ateliers gourmands :

Ravioles de truffes blanches aux morilles (1 pièce)

Animation asiatique

(nem's, samoussa, aumônières) (2 pièces)

Nos pièces chaudes :

Mignardises chaudes variées (2 pièces)

Petits farcies de l'écailler (1 pièce)

Notre plateau de fromages d'Auvergne (2 pièces)

Nos délices sucrés :

Mini chou chantilly (1 pièce)

Mini crème brûlée vanillée (1 pièce)

Mini Kouign Amann (1 pièce)

Petites crêpes suzette (1 pièce)

Café*, thé, infusions

Vin (1 bouteille pour 4 personnes),
carafe eau



***Nous consulter pour le
cocktail dînatoire prestige***

- Mini viennoiserie supplémentaire1€ pièce
- Kir de bienvenue et ses biscuits secs salés:3,50€ par personne
- Kir de bienvenue et ses 3 Toasts:7,00€ par personne
- Petite bouteille d'eau de 50cl :..... 1€ pièce
- Bouteille en verre Chateldon :..... 7€ la bouteille
- Bouteille en verre Thonon 5€ la bouteille
- Mini macaron ou mini réduit sucré1,50€ pièce
- Forfait goûter gourmand : 1 chouquette, 1 mini muffin, 1 mini beignet .. 3€
- Corbeille de bonbon (50g) 1,25€ pièce
- Capsule Nespresso supplémentaire :.....1,50€ remisé à 1,20€
- Vidéoprojecteurà partir de 70€
- Paper board supplémentaire22€ pièce
- Aménagement d'espaces supplémentaires ou salles de sous-commissions : +150€/espace



Consultez-nous pour tout autre besoin

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



NOS ACTIVITES EXTERIEURS

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*

- GYROPODE (5 machines)

39€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 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)

Fous rires, chocs sans risque, sport, fun, ce nouveau sport ludique s'adresse à tous.

Possibilité montage vidéo !

1h (jusqu'à 20 personnes) : forfait 300€

2h (plus 20 personnes) : forfait 540€

- TROTINETTE ELECTRIQUE

Forfait base minimum 20 personnes

29€ttc

Amusant, le circuit technique initie les débutants à la conduite de ses engins innovants. Peut se faire en individuel ou en relais



Bubble bump



Gyropode



Trotinette électrique

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

30€ttc

- CANOE POLO

10 personnes max

Forfait 430€ttc



Stand up paddle



Porsche 911



PORSCHE 911

sport automobile

- 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

Forfait 30 personnes
7264€ttc/personne

Option transport 30 pers.
aller/retour au domaine
Nous consulter



Tarif par personne, base 30 personnes

challenge chronométré de changement

de roue par équipe

→ sur porsche 911

→ remise de diplômes à la fin

→ Durée 1h à 2h

39€ ttc





Barbecue

26€

Salade bar

Chipolatas, merguez, pilons de poulet,
ribs de porc, brochette de bœuf
Gratin dauphinois
Tarte aux fruits, café
2 heures ½ de service

Barbecue du grillardin

29,50€

Buffet de crudités variées

Chipolatas, merguez, brochette de poulet,
Pièce de bœuf grillée, brochette d'agneau
Tomate grillé, gratin dauphinois
Buffet desserts : mousse chocolat, œuf à la
neige, tartes variées, moelleux chocolat
noix de pécan, café

2 heures ½ de service



31,50€

Barbecue gourmand

Buffet de crudités et de poissons

Barbecue (3 variétés au choix ou plus
suivant le nombre de personne)
Filet de saumon grillée aux aromates,
faux filet, travers de porc BBQ, brochette
de canette aux fruits secs, andouillette
Ratatouille et pommes grenailles
Buffet desserts : Crème brûlée, verrine
panacotta fruits exotiques, coupes
de fraises chantilly, tarte aux fruits, café

Buffet Américain

28€

Salade bar

Hamburger au barbecue à composer
Travers de porc, épis de maïs, potatoes
Buffet desserts : Brownie, cheese cake,
donut's, salade de fruits, café
2 heures ½ de service



Notre Pergola ouverte
sur l'extérieur



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

Buffet mexicain

25€

Salade bar

Tacos et Panadillas à composer, à volonté
Salade de fruits frais et atelier churros, café
2 heures ½ de service

Mais aussi : buffet fromages, viandes à la broche, cocktail dînatoire, possibilité moduler ces exemples ...

Nos menus à thème

Minimum 25 personnes



*** Buffet moules frites**
Au bleu, au curry, marinière,
et à la provençale



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



*** Couscous garni**
(agneau, poulet, boulette de
bœuf, merguez, légumes,
semoule, fruits secs)

* Truffade

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



* Aligot

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



* Choucroute garnie

(+3,00€)

(saucisse de Strasbourg, saucisson
à l'ail fumé, petit jambonneau,
petit salé, pommes vapeur, choux)



* Potée Auvergnate

(+3,00€)

(Une potée Auvergnate composée
de choux, carottes, navets,
pommes de terre, plat-de-côtes,
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€

★ « 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*

Agrémentez avec des animations

Boîte à tirer/ feu artifice

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, Brésilienne,
break dance...



Caricaturiste



Photomat pour immortaliser votre soirée



Mentalisme Hypnotiseur



Soirée casino factice



Animation quizz et brainstorming



Close up magie



Animation œnologique



Chanteuse ou duo de chanteurs

IMPROVISATION THEATRALE

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

* **Animation / restitution de conférence-Séminaire** de manière décalée et avec humour

* **Spectacle à la carte** (Post it : spectacles courts mais dynamiques improvisés sur des mots du public ; Sans dessus dessous : spectacle type « café-théâtre » ; Hep garçon : le public compose lui-même son spectacle ; Immersion : improvisation sur les moments forts de la vie d'une personne mise à l'honneur ce jour-là) (durée 1h30 sauf post it 30min)



Tableau paillettes

Consultez-nous !

Arbre de Noël

Salle privative décorée avec sapin de Noël

Accueil des enfants par un de nos amis les cartoon's !



Afin de ravir vos collaborateurs et émerveiller les enfants, nous vous aiderons à organiser l'arbre de Noël le plus adapté possible à vos envies ! Repas de Noël ou cocktail dînatoire, spectacle, animations, goûters gourmands ou cocktails, découvrez quelques exemples de ce que nous proposons :

Clowns



Sculpture ballons

Cirque



Magie humoristique

Maquilleuse



Spectacle de Noël



Jeux en bois

Structure gonflable

Jeux de bar

Marionnettes ...

Père-noël et son traîneau



Cocktail amical adulte

2 kirs ou jus de fruits avec ses 2 toasts variés, 2 frivolités chaudes, 2 minis desserts sucrés
12,00 €

Goûter gourmandise

3 Mini crêpes
2 Mini gaufres
1 Mandarine
1 forfait soft
(coca, oasis, champomy)
1 chocolat chaud
9,00€ TTC

Goûter petit mousse

2 chouquettes variées
2 pancakes nutella/sucre
2 minis cookies assortis
1 forfait soft
(coca, oasis, champomy)
7,50€ TTC

Goûter des lutins

3 minis viennoiseries
1 forfait soft
(coca, oasis, champomy)
1 forfait chocolat chaud
1 mandarine
6,50€ TTC

Sac goûter du père-noël (Père-Noël en chocolat, clémentine, papillote, une surprise) 9,50€ TTC



Consultez-nous !



Exemple : Menu du vendangeur

Ravioles de crabe sur coulis d'étrilles

Ou

Velouté de courges aux épices, lardons, oignons frits et croûtons

Ou

Moelleux chèvre tiède, gaspacho vert, chips de bacon et pop corn salés

Ou

Tarte fine de boudin blanc aux pommes, chutney d'oignons, balsamique de truffes et ses jeunes pousses vertes

* * * * *

Travers de porc au miel gingembre et tiraki

Pommes grenailles rôties et tomate confite

Ou

Fondant de bœuf (paleron confit) sauce aux 5 infusions

Purée de vitelottes et crémeux de légumes

Ou

Sauté de chevreuil grand veneur

Polenta et purée de céleri

Ou

Le croustillant de saumon coulis pequillos, effiloché de légumes

Fondant de reblochon et risotto forestier

Ou

Poularde pochée, sauce suprême

Riz pilaw et légumes du potager

* * * * *

Assiette de 2 fromages, avec salade verte et pain aux fruits secs

* * * * *

Brioche perdue tiède, brunoise d'ananas et sa glace caramel fleur de sel

Ou

Moelleux chocolat chaud, et sa crème vanillée

Ou

Tarte Normande aux pommes, et sa glace cacahuète



Espace Fin d'année

Exemple cocktail dînatoire hivernal

Le plateau de charcuterie dînatoire (40g/p)

Terrine de campagne, jambon cru, rosette, mini pâté croûte accompagnés de cornichons, beurre, pain de campagne

Les verrines classiques (1p)

Atelier de l'écailler * (1p)

Huîtres accompagnées de pain de seigle, beurre et vinaigre d'échalotes

Atelier Sushi * (2p)

Réalisation de sushi, california rolls, maki.

Nos caquelons chauds hivernaux (2p)

Civet de chevreuil grand veneur, sanglier poivrade, tripe à la moutarde, choucroute de poisson, tartiflette

Soupes chaudes (1p)

Cromesqui de fromage (1p)

Billes de fromages enrobés (1p)

Atelier sucré* pancakes aux fruits de saison (2p)

Les pâtisseries hivernales (1.5/p)

moelleux châtaignes, clafoutis, tarte tatin, baba au rhum, paris brest, verrine ardéchoise (panna cotta et crème de marrons), petit pot de crème verveine.

* nos ateliers sont réalisés par un cuisinier devant les invités





Conditions

Remise de volume :

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

• **Réservation**

Toute réservation devra être confirmée par écrit (courrier/mail)

Le nombre de convives est à confirmer par écrit entre 8 et 15 jours ouvrables avant la date de votre réception (suivant saison). Celui-ci sera retenu pour la facturation sauf conditions spécifiques établies.

• **Conditions de paiement**

* 30% arrhes à la commande

* Solde à réception de la facture ou le jour J

• **Annulation**

- Pour un report de date les arrhes versés ne seront pas restitués mais conservés pour la date ultérieure

- Pour toute annulation faite à plus de 45 jours de la manifestation, nous vous facturerons 200€ pour frais de gestion

- Pour toute annulation faite à moins de 30 jours de la manifestation, nous vous facturerons 30% de la prestation

- Pour toute annulation faite à moins de 15 jours de la manifestation, nous vous facturerons 50% de la prestation

- Pour toute annulation survenant à moins de 6 jours de la manifestation, la totalité de la prestation vous sera réclamée

Tarifs TTC, TVA en vigueur Mars 2017

Le domaine du val d'augon c'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



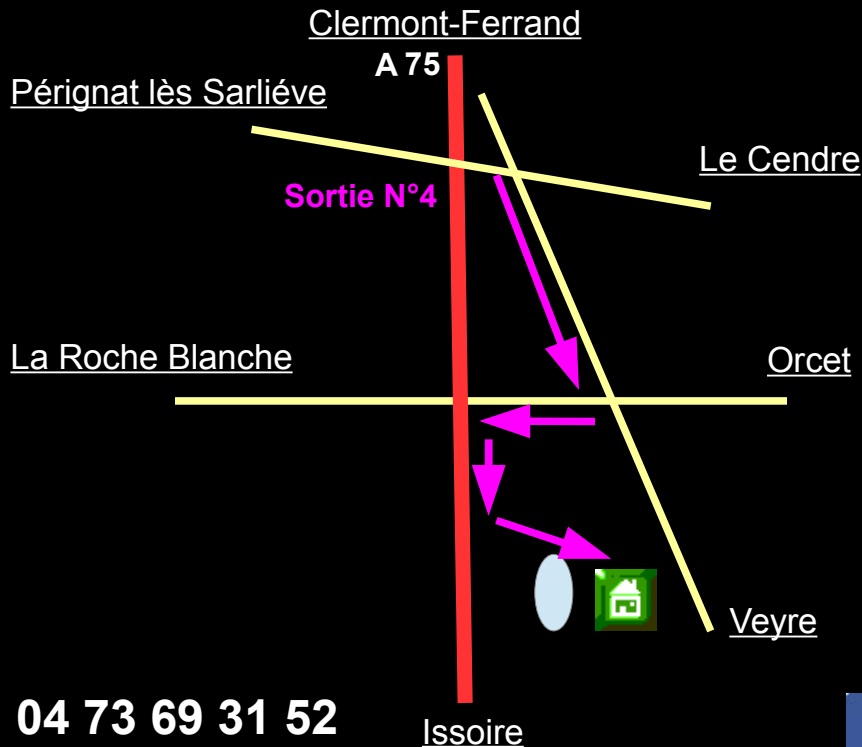
* Le lieu de tous vos événements pour les professionnels mais aussi pour les particuliers : mariage, repas de baptême, communion, anniversaire, départ en retraite ...

* 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 !

Us nous font confiance (exemples)



Plan d'Accès



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

Coordonnées GPS 45.696825, 3.152196

Tel : 04 73 69 31 52



Domaine du val d'auzon



ledomaineduvaldauzon@free.fr



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