



Espace Mariage

Domaine du Val d'Auzon



*** Un cadre naturel splendide
à 5min du zénith d'Auvergne**

*** 4 salles différentes**

*** Un restaurateur de qualité
et qui s'adapte à vos envies**

*** Une équipe de professionnels
pour vous accompagner dans l'organisation
de votre mariage**

*** Une prestation clé en main**

*** Vaste parking pour chaque salle**





Nos salles



Salle de l'Auzon 70m²

- Disposition repas avec piste de danse.....55 personnes
- Terrasse extérieur50m²

Cette salle communique avec la salle des Puits : possibilité de l'utiliser comme lieu pour les enfants (pour le repas, comme salle de jeu ou de couchage)



Salle des Puits 180m²

- Disposition repas avec piste de danse..... 150 personnes
- Terrasse extérieur couverte.....100 m²

Cette salle pleine de charme est idéale pour les mariages avec sa terrasse couverte pour profiter du vin d'honneur



Salle Pergola 200m²

- Disposition repas avec piste de danse..... 150 personnes
- Salle ouverte sur les côtés pour une vue panoramique sur le Golf et sur l'étang. Idéale pour une réception champêtre ou simplement pour le cocktail vin d'honneur.

Possibilité parasols chauffants en cas de faibles températures



Salle Evénementiel Garden 500m²

- Disposition repas avec piste de danse..... 300 personnes
- Terrasse extérieur..... 300m²

Magnifique salle moderne d'une grande capacité, vous bénéficiez d'une vue sur l'étang et d'une grande terrasse pour le vin d'honneur



Fonctionnement

→ **Est compris dans nos tarifs :**

- le mobilier, le nappage, la vaisselle
(repas : nappes et serviettes tissus blanches)
- l'installation de la salle (mobilier, nappage, vaisselle)
 - un nettoyage de la salle
- un vigile sur le domaine de 00h à 5h

Nous gérons la partie restauration.

Nous vous proposerons différentes possibilités pour le vin d'honneur avec ou sans ateliers. Puis, suivant vos envies vous pourrez choisir un menu servi à table, un buffet avec plat chaud ou barbecue, ou un cocktail dînatoire.

Il est également possible de faire un mélange. Exemple : entrée et plat servi à table puis buffet de fromages et de desserts pour terminer le repas.

Nous disposons d'une carte de boissons mais vous pouvez apporter les votre avec un droit de bouchon. *Consultez-nous*





Nos cocktails vin d'honneur



Cocktail vin d'honneur

Canapés froids façon « vin d'honneur » (2 pièces)
saucisson, jambon cru, fromage, mousse de canard...

La ronde des Navettes garnies (1 pièce)
de thon, fromage frais, tomate, mousse canard et pistache...

Tortillas garnies (1 pièce)
(volaille curry, surimi....)

Cubes de saumon fumé
parfum de pavot (1 pièce)

Les feuilletés apéritifs classiques (1 pièce)

Les multi-portions chaudes (1 pièce)
Suivant le nombre d'invités :
morceaux cocktail pizza, flammekueche, quiche,
pissaladière

Les bouchées au fromage en corbeille
(1 pièce)

8 pièces
Vaisselle, 2h service

13,35€*

Cocktail contemporain

Les toasts gourmets (1 pièce)
Flétan et écrevisse, œuf de truite,
tomate cerise et asperges...

Les Wraps (1 pièce)
Garnis de tomate au chèvre, de saumon fumé,
de bœuf fumé...

Cube de saumon au pavot (1 pièce)

Verrine gourmande
Volaille curry, saumon basilic tzatziki, volaille curry,
méridionale, provençale.... (1 pièce)

Chou végétarien
Brochettes de légumes avec différentes sauces
(1 brochette)

Atelier gambas flambées (1 pièce)

Mignardises chaudes
Mini briochette aux escargots, croque monsieur,
petite bouchée St jacques,...
(1 pièce)

Les morceaux plaques cocktails
Suivant le nombre d'invités mélange de
pizza, quiche, pissaladière, flammekueche
(1 pièce)

8 pièces
Vaisselle et 2h service

18,29€*

Boissons : kir pétillant, sangria, punch, marquisette, soft ...
Ou droit de bouchon
Consultez-nous

* tarif sur un minimum de 35 personnes



Nos cocktails vin d'honneur



Cocktail Auvergnat

Les canapés vin d'honneur (1 pièce)
Toasts autour de la charcuterie
* * *

Les verrines Auvergnates (2 pièces)
Verrine mousse de chèvre et noix, verrine de salade
de châtaignes et bleu, verrine de lentilles et lardons...
* * *

Les tartines bouchères (1 pièce)
Tartine de pain de campagne avec viandes froides
* * *

Atelier œufs brouillés aux giroles
(1 pièce)
* * *

La ronde des soupes (1pièce)
Soupe de châtaignes et soupe aux choux
(possibilité de faire chabrot)
* * *

Les caquelons Auvergnats (1 pièce)
Boudin et pommes, lentilles et saumon, cochon
au cantal, andouillette moutarde de Charroux,...
* * *

Le pain surprise au bleu
(1 sandwich)
* * *

8 pièces salées
Vaisselle, 2h service

19,53€*

Cocktail actuel

Les canapés gourmets
Magret de canard fumé et fruits secs,
Chiffonnade de saumon fumé crème de ciboulette,
tomate cerise et crevette ...(2 pièces)
* * *

Les Mauricettes
De petits pains en pâte à bretzel garnis de jambon cru,
tomate mozzarella, coppa, saumon fumé etc...(1 pièce)
* * *

Nos verrines gourmandes
Guacamole, tartare de saumon, poulet curry,
crevette et chutney de mangue... (1 pièce)
* * *

Le chou végétarien
Un chou rouge piqué de 100 brochettes de légumes crus,
accompagné de sauces (1 brochette)
* * *

Les petits farcis de l'écailler
Mini noix de St jacques à la bretonne, coquille
de langoustine provençale, moules persillées..
(1 pièce)
* * *

Les mignardises chaudes
Briolette aux escargots, croque monsieur,
petit sandwich St jacques, viande, mini cakes
chèvre-épinard fourrés saumon...(1 pièce)
* * *

L'atelier ravioles aux truffes
(1 pièce)
* * *

8 pièces salées
Vaisselle et 2h service

21,50€*

Boissons : kir pétillant, sangria, punch, marquisette, soft ...
Ou droit de bouchon
Consultez-nous

* tarif sur un minimum de 35 personnes



Le Menu Printanier

Ravioles de ricotta aux cèpes infusions
des bois, copeaux de parmesan
Ou Moelleux de morue, salade folle
et croustillant persillé

Ou Salade bressane chips de cochon (salade,
œufs mollets, lardons, pommes sautées)
Ou Fondant au Cantal, salade folle
et sa petite chips de lard

Sauté de bœuf au vin d'Auvergne
Ou Sauté de veau aux cèpes
Ou Curry de porc madras

Légumes de saison

Assiette de deux fromages d'Auvergne laitiers,
salade verte et pain aux fruits secs
(+3,50€)

Panacotta thé vert matcha
et mousse framboises

Ou Douceur chocolaté crème vanillée
Ou Tarte Normande aux pommes
coulis caramel

Ou Tiramisu fruits exotiques

Buffet café

2 heures ½ de service
25.80€

Le Menu Gourmand

Pastilla de volaille et salade folle

Ou Feuilleté forestier au jambon et sa petite salade
Ou Ravioles basilic et parmesan, tartare de tomate,
pignons de pin et pesto

Ou Parmentier de canard patates douces
et zestes d'agrumes

ou/et

Ou Dos de cabillaud et son beurre rappé
de combava

Ou escalope de saumon crème aux poireaux

Faux filet rôti au four (sauce à déterminer)

Ou Sauté de volaille aux écrevisses

Ou Travers de porc au miel parfum de sauge

Ou Suprême de perdreaux aux morilles

Légumes de saison

L'assiette de deux fromages d'Auvergne laitiers,
salade verte et pain aux fruits secs (+3,50€)

Tarte citron meringuée coulis fruits rouges

Ou Caramello belle Hélène

Ou Forêt noire

Ou Crème brûlée verveine, sorbet limoncello

Ou Entremet framboisier

Buffet café

2 heures ½ de service

33,80€ 2 plats

(2 heures ½ de service, 1 entrée, un plat principal, dessert)

45,80€ 3 plats

(3 heures ½ de service, 2 entrées, plat principal, dessert)

Option : pack tranquillité avec 1h30 de service en plus pour 3.50€ par personne



Le Menu Des 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/et

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 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 (+2€)

Buffet café

2 heures ½ de service

43,50€ 2 plats

(2 heures ½ de service, 1 entrée, un plat principal, dessert)

57,50€ 3 plats

(3 heures ½ de service, 2 entrées, un plat principal, dessert)

Le Menu Gastronomique

La classique terrine de foie gras

Ou Salade gourmande senteur framboises

Ou Salade de St Jacques, dés de mangue
et senteur vanille

Ou Salade de langoustes et
quartiers d'agrumes(+3€)

Ou L'ardoise de foie gras en 3 façons(+3€)
ou/et

Ou Filet de sandre émulsion au champagne
Ou Assiette du pêcheur aux ravioles du Royan

Pavé de selle d'agneau poêlé

Ou Ris de veau aux morilles

Ou Tournedos de bœuf aux girolles

Ou Filet de pigeonneau senteur de truffes

Légumes de saison

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

L'assiette gourmande

Buffet café

2 heures ½ de service

51,00€ 2 plats

(2 heures ½ de service, 1 entrée, un plat principal, dessert)

68,00€ 3 plats

(3 heures ½ de service, 2 entrées, un plat principal, dessert,)

Option : pack tranquillité avec 1h30 de service en plus pour 3.50€ par personne



Nos buffets

Buffet chaud 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
- Terrine de poisson et son tartare de tomates

* * *

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 nectaire 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

Buffet café
2h ½ service
26,00€

Buffet chaud 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

* * *

Plat chaud :

Au choix : 2 viandes ou 1 viande et 1 poisson

- Paleron de bœuf médiévale
- Noix de jambon confite au foin
- 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-framboises
- mousse au chocolat
- tartes variées
- salade de fruits frais

Buffet café
2h ½ service
32€

Option : pack tranquillité avec 1h30 de service en plus pour 3.50€ par personne

Nos buffets

Buffet 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

Buffet café
2h ½ service

39,50€

Option : pack tranquillité avec 1h30 de service en plus pour 3.50€ par personne

Buffet barbecue classique

Bar à salade

(portions de 200 g)

Composé : croûtons, émincés de dinde, cœur de palmier, grains de maïs, tomates, concombres, allumettes de jambon cru, œuf cuit dur, dés emmental, oignons, poivrons, salade

* * * *

Chipolata, merguez, demi brochette de poulet épice mexicain, pilon de poulet épices tex mex

Tomate grillée, gratin dauphinois

* * * *

Buffet de fromages (+4,00€)

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

* * * *

Buffet de desserts

- crème caramel
- œuf à la neige
- tartes variées

(suivant saisons : poire, rhubarbe, pommes...)
- moelleux chocolat noix de pécan

Buffet café

2h ½ service

29,50€

Possibilité viande à la broche à la place du barbecue :

- jambon à la broche +5€
- cochon de lait à la broche +7€
- agneau à la broche +10€
- faux filet entier à la broche +10€
- carré de bœuf à la broche +16€





Nos options



Pyramide de macarons

- 30 : 135€
- 50 : 190€
- 80 : 270€
- 140 : 400€



Pièce montée choux vanille :

- 60 : 156€
- 80 : 200€
- 100 : 244€



Trou normand :
3,50€



Structure gonflable :
(possibilité plus grandes structures)
6 enfants environ à partir de
3 ans, tarif à partir de :
200€



Boîte à tirer 4minutes
(feu artificiel)
375€



Housses de chaises et nœuds :

- housse bordeaux 1€ pièce
- housse blanche ou noire en lycra 2,80€ pièce
- nœud organza 0,50€ pièce ; nœud satin 0,70€
- si nous les installons, supplément 1€50 par housse et 0,50€ par nœud



Nos partenariats



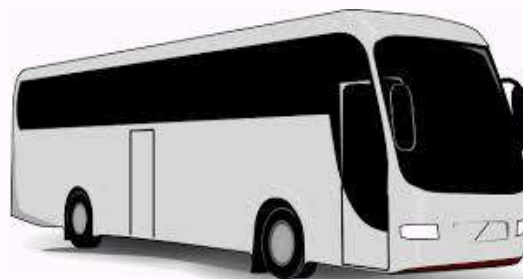
Partenariat avec DJ



Partenariat avec une décoratrice.



Partenariat avec des hôtels



Partenariat pour des bus/navettes

→ Nous pouvons également vous conseiller photographes, fleuristes, chambres d'hôtes ...

Consultez-nous



Remise

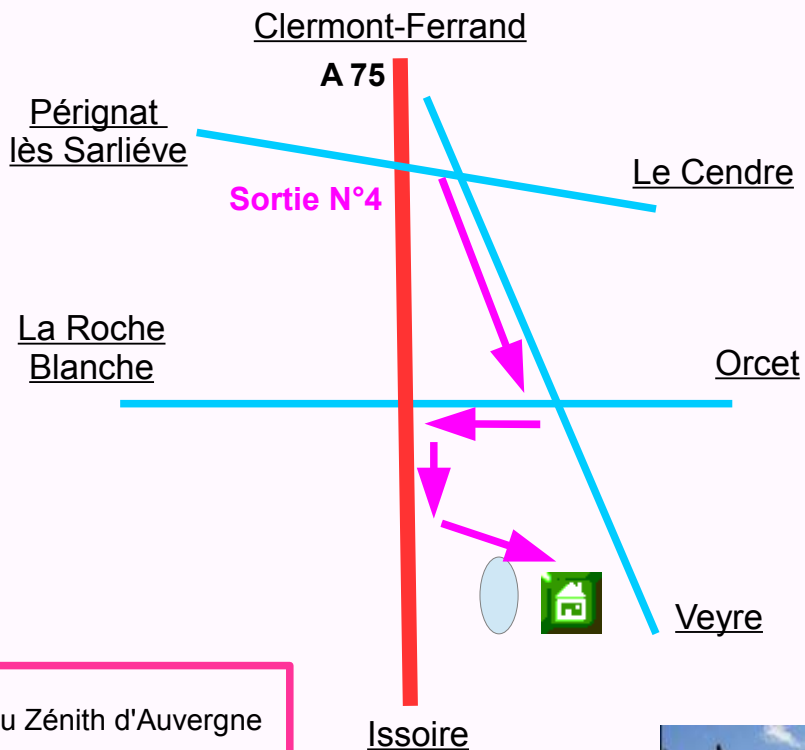
- Le domaine du val d'auzon pratique un système de remise quantitative sur l'ensemble de notre facturation (Sur le repas, les boissons, la location de salle ... sauf tarif location de salle espace événementiel garden).
- Pour tous renseignements notre service commercial est à votre disposition

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%

- Pour réaliser directement votre devis avec la remise : [veuillez cliquer ici](#)

Plus d'éléments sur notre site internet : www.domaine-du-val-d-auzon.com/
Ou contactez notre service commercial : 0473693152

Plan d'accès



- à 5 minutes du Zénith d'Auvergne
- = 20min du centre de clermont-fd
- Autoroute A75 direction Issoire
- Sortie n°4
- Direction la Roche Blanche



04 73 69 31 52

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