

Le Domaine du Val d'Auzon

- * Situé à 5min du zénith d'Auvergne,
à 2 km de l'autoroute A75
- * 4 salles différentes sur parc arboré
 - * Un restaurateur de qualité
 - * Lieu idéal pour vos repas et
après-midi récréative
 - * Grand parking gratuit



« *Spécial Associations* »



Chemin du val d'auzon
Entre Orcet et La Roche Blanche
63450 LE CREST

Tel : 0473693152

Mail : ledomaineduvaldauzon@free.fr
Site : <http://domaine-du-val-d-auzon.com/>

Nos salles

Salle de l'Auzon 70m²



- Disposition repas avec piste de danse.....55 personnes
 - Terrasse extérieur50m²
- Cette salle peut se louer seule ou en complément de la salle des puits puisqu'elles sont communicantes

Salle des Puits 180m²



- Disposition repas avec piste de danse..... 150 personnes
 - Terrasse extérieur couverte.....100 m²
- Salle pleine de charme et lumineuse avec ses nombreuses baies vitrées. Idéale pour vos événements avec sa terrasse couverte surplombant le domaine (pour profiter de votre apéritif par exemple). Possibilité de compléter cet espace avec la salle de l'Auzon en plus.



Salle Pergola 200m²



- Disposition repas avec piste de danse..... 150 personnes
 - Grand espace sous les sols pleureurs
- Salle ouverte sur les côtés pour une vue panoramique sur le Golf et sur l'étang. Idéale pour une réception champêtre.
Possibilité de fermer les tentures, et louer des 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.
Possède une grande scène



Notre fonctionnement général



**Vous recherchez un lieu pour organiser un repas ? Et agrémenter (ou non) d'une animation ?
Vous êtes au bon endroit !**

Idéalement situé aux portes de Clermont-Ferrand, le Domaine du val d'Auzon met gratuitement à disposition une salle adaptée à votre nombre de convives le temps de votre repas. Comme un restaurant, nous nous occupons d'installer votre salle privative, rien que pour vous !

Vous trouverez dans notre brochure nos idées de menus ou de buffets mais aussi : des animations gratuites, des spectacles, des goûters, des idées de visite autour du domaine ...

Vous pourrez donc profiter d'un succulent repas et si vous le souhaitez, poursuivre par un après-midi dansant par exemple. De même si vous préférez enchaîner avec une visite guidée nous saurons vous servir avec rapidité et bonne humeur !

Nos tarifs sont TTC. Groupe minimum 15 personnes



Apéritifs ...

Exemples de petits apéritifs conviviaux à prendre à table ou en buffet : (suivant nos disponibilités)

1 kir ou jus de fruits
avec ses biscuits secs salés : 3,50€



1 kir ou jus de fruits avec ses
3 frivolités (pizza, feuilleté, acras)
6,50€

1 kir ou jus de fruits avec ses
3 toasts variés 8,50€

Remarque : nous avons également une carte de boissons (ricard, whisky, get...) consultez-nous



Les menus classiques...

Menu douceur

Brick géante de Cantal, jeunes pousses, chicoré rouge, chips de jambon d'Auvergne et vinaigrette de sésame

Ou

Ravioles de légumes grillés, tartare de tomates au pesto, effeuillé de parmesan amandes torréfiées

Ou

Clafoutis de volaille et mozzarella, jeunes pousses vinaigrette de soja et soupçon de pesto

Fondant de bœuf sauce médiévale

Ou

Le bas carré de veau aux douceurs asiatiques

Ou

Suprême de volaille aux girolles

Deux légumes vous seront proposés suivant le choix du plat

(Assiette de fromages laitiers d'Auvergne : +3,00€)

Brioche façon pain perdue, glace caramel fleur de sel

Ou

Tiramisu fruits exotiques

Ou

Crème brûlée chocolat/gingembre

1 btl vin pour 6

Eau carafe, café, pain

27,00€

Menu contemporain

Le vol au vent de volaille, champignons et quenelles, réduction de Madère

Ou

Bodega de crevettes sauce cocktail, quartiers de pamplemousse, lit de guacamole et chips de crevettes

Ou

Soupe tiède d'asperges vertes, œuf poché, croustillant bacon

Ou

Filets de sardines marinés à l'huile d'olives et citron confit, brunoise de légumes provençaux, coulis péquillos

Dos de cabillaud coulis chorizo

ou

Noix de veau braisé de 7h, sauce cèpes

Ou

Mignon de porc mariné aux épices thaï

Ou

Sauté de canard aux myrtilles

ou

Gardiane de bœuf façon camarguaise

Deux légumes vous seront proposés suivant le choix du plat

(Assiette de fromages laitiers d'Auvergne : +3,00€)

Le Caraïbe (chocolat et coco), crème vanillée

Ou

Le framboisier coulis fruits rouges

Ou

L'exotique coulis ananas

1 btl vin pour 6

Eau carafe, café, pain

31,70€

Les menus classiques...

Menu séduction

Ceviche de thon rouge, pousse fleurie,
pâte de citron et crème de betterave au Xéres

Ou

Escalope de foie gras sur pain perdu,
jus corsé au porto

Ou

La classique St Jacques en coquille, chips de crevettes

Filet de turbo émulsion de coques

Ou

Pavé de Salers réduction de vin rouge
aux senteurs provençales

Ou

Filet de canette croûte de sésame, concentré d'agrumes
et épices douces

Ou

Suprêmes de perdreau aux baies de cassis

Deux légumes vous seront proposés
suivant le choix du plat

(Assiette de fromages laitiers d'Auvergne : +3,00€)

L'assiette gourmande
(à composer ensemble autour de 3 pâtisseries
et d'un sorbet ou une glace)

1 btl vin pour 6

Eau carafe, café, pain

42,70€

Menu des volcans

Croustillant d'escargots coulis d'herbes et ail des ours

Ou

Saumon mi- fumé en feuille de nori sauce chlorophylle et son mesclun

Ou

La redécouverte du classique feuilleté aux ris de veau,
réduction de porto

Ou

Les ravioles à la truffe blanche
crémeux de ciboulette et huile de truffes

Longe d'espadon crémeux de coco et curry vert

Ou

Le filet de sandre moussoux d'écrevisses

Ou

Suprême de pintade aux giroles

Ou

Rôti d'entrecôte Black Angus jus corsé au vin rouge

Ou

Côtelette Duroc de Batallé en panure d'herbes,
émulsion à la moutarde de charroux

Deux légumes vous seront proposés suivant le choix du plat

(Assiette de fromages laitiers d'Auvergne : +3,00€)

Fondant au chocolat, crème anglaise

Ou

L'entremets passion coulis mangue

Ou

L'omelette norvégienne, coulis fruits rouges
et tuile aux éclats d'amandes

1 btl vin pour 6

Eau carafe, café, pain

39,70€

Nos menus à thème

Minimum 25 personnes



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



*** Truffade**
Accompagnée de jambon cru, rosette, salade



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



*** Chili Con Carne**
Un chili avec des tortillas, du riz, et de la salade verte.



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

*** Aligot (+5€)**

Accompagnée de jambon cru, rosette, et salade verte)



*** Tartiflette (+5€)**

Tartiflette savoyarde avec jambon cru et salade



*** Potée Auvergnate (+5€)**

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



*** Paëlla (+5€)**

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



Tarifs :

Un plat au choix (*Plat de 500g par personne*) + un dessert : **21,90€ttc**
1 bouteille de vin pour 6, café, pain
2h de service



Menu Auvergnat :

Pounti tiède salade verte

Ou

Salade Auvergnate

(salade, bleu, lardons, croûtons, noix)

Ou

Brick géante de Cantal, jeunes pousses, chicoré rouge,
chips de jambon d'Auvergne et vinaigrette
de sésame

* * *

Chou farci

Ou

Coq au vin façon grand-mère, purée de légumes oubliés

Ou

Petit salé aux lentilles du Puys

* * *

(Assiette de fromages laitiers d'Auvergne +3,00€)

* * *

Tarte myrtilles

Ou

Moelleux châtaignes

Ou

Pompe aux pommes

1 btl vin pour 6

Eau carafe, café, pain

29€

Stop lunch

Entrée, plat, dessert du moment
(détails du menu 1 semaine avant votre prestation)

1 bouteille de vin pour 6, café, pain

22€



Pensez également à la chandeleur,
épiphanie... Nous pouvons adapter
les desserts dans nos menus



A titre d'informations, nous proposons également des buffets barbecue, viandes à la broche....

Les menus d'hiver...

Le menu des premiers flocons

Terrine de chevreuil « Maison » aux noisettes, toasts grillés,
chutney de figues, petite salade

ou

Œuf mollet, pain croustillant, réduction de
vin rouge au romarin

ou

Velouté de potimarron et cèpes accompagné de sa
mouillette, émulsion de foie gras

ou

Brandade de morue en croustillant,
coulis péquillos, petite verdure

Truite aux châtaignes et choux, petits lardons croustillants

ou

Gigolette de dinde aux marrons

ou

Civet de chevreuil grand veneur

ou

Cuissot de porcelet aux fruits secs

2 légumes vous seront proposés suivant votre plat

(Assiette de fromages laitiers d'Auvergne : +3,00€)

La traditionnelle bûche de Noël

ou

Panna cotta crème vanille et mousse de marrons

ou

Le pudding tiède de fruits confits coulis vanille

1 btl vin pour 6, Eau carafe, café, pain

27,00€

Le menu perce neige

La classique Bouillabaisse et ses poissons, croûtons à l'ail,
rouille et gruyère rappé

ou

Parmentier de canard confit, brisure de châtaignes, purée de
patate douces, salade frisée à l'huile de noix

ou

Pancake à la farine d'épeautre, guacamole et tartare de saumon,
méli mélo de salade crème acidulée

Filet de chapon snacké, réduction crémée de girolles

ou

Le suprême de faisan flambé calvados façon val d'auge

ou

Côtelette de sanglier sauce poivrade

ou

La jambonnette de canard farce fine de cèpes
et sa sauce brune aux cèpes

ou

La choucroute de la mer crémée au muscadet
(saumon, aiglefin, haddock, crevette)

2 légumes vous seront proposés suivant votre plat

(Assiette de fromages laitiers d'Auvergne : +3,00€)

L'entremets Ardéchois : chocolat et mousse de
marrons coulis de vanille

ou

Le pithiviers aux amandes comme une galette des rois,
glace pruneaux et armagnac

ou

La glace vanille enrobé de pralin sauce caramel,
sur son sablé breton

1 btl vin pour 6, Eau carafe, café, pain

35,20€

Nos exemples de boissons ...



Apéritifs :

- kir pétillant : 16€ la bouteille 75cl
- sangria : 16€ le litre
- punch : 22€ le litre
- marquisette/soupe champenoise : 20€ le litre
- fût de bière blonde 30L (120 demis) : 119€

Softs :

- jus de fruits (orange ou pomme) 6x1L : 24€
- coca-cola 12x1,5L : 49€
- oasis 6x2L : 24€
- eau plate Cristaline 6x1,5L : 5€
- eau gazeuse Cristaline 6x1,5L : 9,60€
- eau plate Alpes Thonon (verre) 12x75cl : 24€
- eau gazeuse Chateldon (verre) 12x75cl : 50€

Café Nespresso supplémentaire : 1,50€ la capsule
(machine professionnelle à votre disposition)



Vins : consultez notre carte sur notre site internet
Forfait 1 bouteille de vin pour 4 à partir de +1,60€/menu
Bouteille supplémentaire à partir de 19€

Champagne :

- Carton 6 bouteilles Arthur Clémencel 215€
 - Carton 6 bouteilles de Besserat de Bellefon 250€
 - Carton 6 bouteilles Ruinart 390€
- (possibilité à la bouteille nous consulter)*

Droit de bouchon pour le champagne au dessert,
forfait 2,50€/personne et vous apportez ce que vous
souhaitez

Pôle soft à disposition durant l'après-midi consultez-nous



Goûters gourmands pour vos après-midis récréatifs

14h - 18h

Le goûter des rois

9,50€

La galette des rois, un fruit de saison
1 Boisson chaude au choix café, thé,
chocolat et boisson froide cidre,
jus d'oranges

L'après-midi des bugnes

9,50€

Des bugnes et un fruit de saison
1 Boisson chaude au choix café, thé, chocolat
et boisson froide cidre, jus d'oranges

L'après-midi chandeleur

9,50€

De petites crêpes tièdes agrémentées de
sucre, confiture, crème de marrons
Accompagnées d'un fruit de saison
1 Boisson chaude au choix café, thé,
chocolat et boisson froide cidre,
jus d'oranges

L'après-midi gourmande

9,50€

Autour d'un buffet de pâtisseries
Les œufs à la neige, la mousse au chocolat, les tartes aux
fruits, l'entremets forêt noire, le tiramisu, le flan,
ses coulis de fruits rouges et crème anglaise
Accompagné d'un fruit de saison
1 Boisson chaude au choix café, thé, chocolat
et boisson froide cidre, jus d'oranges

Le goûter tea time

9,50€

Des brioches, cakes assortis et chouquettes
Accompagnés d'un fruit de saison
1 Boisson chaude au choix café, thé, chocolat
et boisson froide jus d'oranges

Les animations possibles...



Accès au practice ou
parcours nous consulter



2h Chant acoustique
et guitare sur des chansons
Espagnoles, sud américaines
et françaises + 1h musique
dansante à partir de
400€



Humoriste
One woman show
À partir 1300€



Close up
À partir 550€



Gospel tarif
sur demande



Flamenco
À partir de 430€



DJ à partir de
550€



Balade faune
et flore 590€
Base 30 personnes



Accordéoniste
À partir 300€



Caricaturiste
à partir de 450€
(pour environ 40 portraits)



Danse Indienne
À partir 580€



Country
À partir de 300€



Bourrée Auvergnate
À partir de 300€

Animations gratuites :

- Mise à disposition de jeux de cartes
- Musique de fond ou pour danser (playlist gérée par nos soins)
- Balade autour du domaine
- Jeux de société
- Pétanque (vous fournissez les boules)



« Gergovie au cœur de la bataille » ; durée 1h ; lieu : plateau de gergovie

Un guide vous fera revivre in situ les péripéties de la confrontation de 52 av. J.-C. Lieu célèbre doté d'un formidable panorama à 360° sur l'ensemble de la Chaîne des Puys, les monts Dore, les monts du Forez et l'agglomération Clermontoise

Visite guidée d'une chocolaterie ; Durée : 1h30 ; Lieu : Gerzat

Documentaire détaillé sur la provenance du cacao - découverte des secrets de fabrication des chocolats, macarons ... et dégustations. Possibilité d'acheter ces gourmandises

Caves Saint Verny ; Durée 1h30 ; lieu : Veyre-Monton

Visite guidée du chai puis dégustation gratuite et commentée de leurs vins. Moment de partage et convivialité Boutique à disposition

L'Aventure Michelin ; Durée 1h30/2h ; Lieu : Clermont-Ferrand

Parcours scénographique de 2000 m2 dans lequel se succèdent des espaces aux ambiances et contenus différents Par une mise en scène originale et interactive, vous découvrirez l'histoire, l'actualité et l'avenir de la célèbre entreprise Michelin.

Visite animée du château de la Batisse ; durée 1h30 ; lieu : Chanonat

Messire Gauthier, gente dame, chevalier, homme d'armes et paysan vous invitent à partager quelques instants de leur vie quotidienne. Histoires et démonstrations vous aident à percer les secrets du Moyen-âge.

Usine d'eau de Volvic, un des plus grand centre d'embouteillage au monde ; durée 1h30 ; lieu : Volvic

Exposition sur les secrets de l'eau minérale naturelle Volvic ; film sur la découverte de l'Auvergne et de la marque Volvic ; dégustation de leur gamme ; possibilité d'explorer l'impluvium Volvic

Lave émaillée ; durée 1h ; lieu : Romagnat

Visite d'un atelier artisanal de créations sur lave émaillée d'Auvergne (dessous de plat, vase, bijoux, tableau...). Boutique sur place

➡ **Tous les ans au mois de décembre marché de Noël à la Sauvetat. Le cadre exceptionnel de l'ancienne Commanderie Hospitalière et la qualité des 80 exposants en artisanat et gastronomie font la réputation de ce marché !**

Nos conditions..



- **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% acompte à la commande

* Solde à réception de la facture ou le jour J

- **Annulation**

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

- Pour toute annulation faite à plus de 90 jours de la manifestation, nous vous facturerons 200€ pour frais de gestion

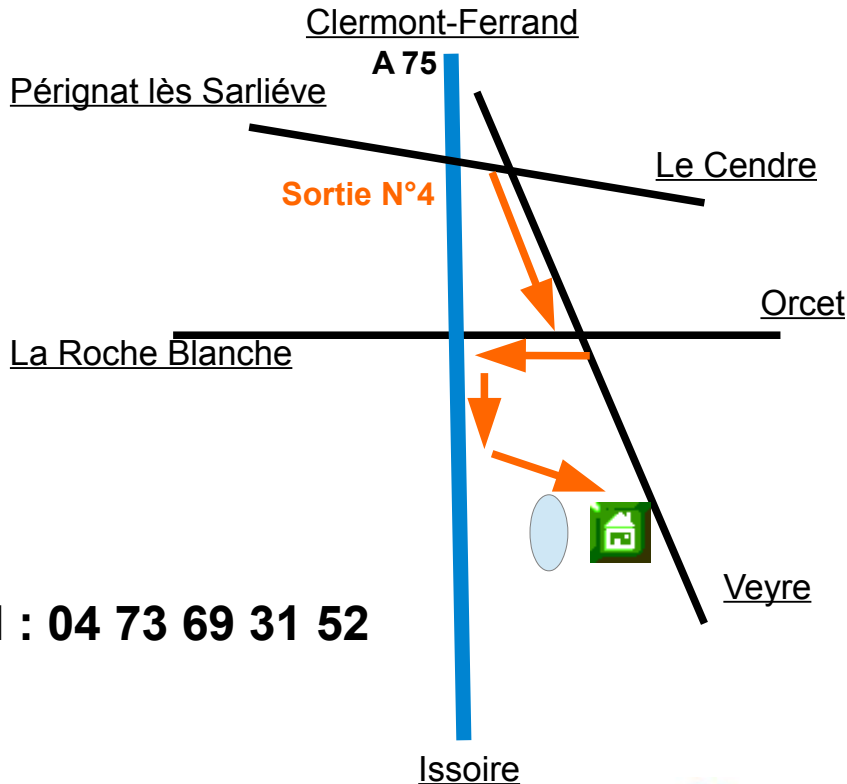
- Pour toute annulation faite entre 90 et 60 jours avant la manifestation, nous vous facturerons 30% de la prestation

- Pour toute annulation faite entre 60 et 30 jours avant la manifestation, nous vous facturerons 50% de la prestation

- Pour toute annulation faite entre 30 et 15 jours avant la manifestation, nous vous facturerons 70% de la prestation

- Pour toute annulation survenant à moins de 15 jours de la manifestation, la totalité de la prestation vous sera réclamée

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



ledomaineduvaldauzon@free.fr



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



Domaine du val d'auzon