

Spécial Cocktails Dînatoires

Domaine  
du Val d'Azon

Tel : 04 73 69 31 52



## Cocktail dînatoire hivernal

**(21 pièces)**

### **Les verrines Auvergnates** (1 pièce)

(lentilles aux fruits secs, châtaignes/bleu/jambon cru, chou et st Nectaire, pied de veau gribiche...)

\*\*\*\*

### **Nos tartines charcutières sur pain de campagne** (1 pièce)

\*\*\*\*

### **Petites verrines de veloutés légumes chauds** (1 pièce)

(potimarron/zestes d'orange, crémeux asperges vertes, cressy, dugléré...)

\*\*\*\*

### **\*Les ateliers (réalisés devant les clients) :**

**- Aligot** (50g)

**- Ouverture d'huîtres** (1 pièce)

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

**- Pounti Auvergnat à la plancha** (40g)

\*\*\*\*

### **Les petits caquelons d'hiver** (1 pièce)

(Des petits caquelons sur le thème hivernal, civet de chevreuil grand veneur, sanglier poivrade, tripe à la moutarde, choucroute de poisson, tartiflette, brandade de morue...)

\*\*\*\*

### **Les mignardises chaudes** (1 pièce)

(Mini hot-dogs de volaille, mini cheeseburgers, mini kebabs, croustilles d'escargots, croque monsieur...)

\*\*\*\*

### **L'assortiment de fromages de notre région** (40g)

\*\*\*\*

### **\*L'animation crêpes suzettes** (1 pièce)

(petites crêpes caramélisées dans une sauce à l'orange et écorces d'agrumes)

\* \* \*

### **Les pâtisseries hivernales** (2 pièces)

(Mini moelleux chocolat, fromage blanc crème de marrons, cannelé, mini tatin, macaron...)

\*\*\*\*

2h de service



**Tarif sur une base de 35 personnes :**  
**34,35€ttc/31,23€ht**



*\* ateliers réalisés par notre personnel devant les invités*

## Cocktail dînatoire économique

**(Environ 20 pièces)**

### **Assortiment de canapés façon vin d'honneur (0.5 pièce)**

(Rillettes de canard pistache, tzatzikis, jambon tomates marinées, duo saumon ciboulette ...)

\* \* \*

### **Mini chou de surimi/crabe (1 pièce)**

\* \* \*

### **Les cuillères garnies (1 pièce)**

\* \* \*

### **Les mini wraps garnis (1 pièce)**

\* \* \*



### **Le buffet de crudités dînatoire à déguster dans un petit caquelon**

(80g par personne équivalence 4 pièces)

\* \* \*

### **La planche du charcuterie dînatoire**

(Portion total de 40g équivalence 4 pièces)

(avec mini pâté en croûte, rosette, chorizo, pâté de tête, accompagné de cornichons, beurre et pain)

\* \* \*

### **Feuilletés apéritifs classiques (1 pièce)**

\* \* \*

### **Mini pizza (1 pièce)**

\* \* \*

### **Acras de morue (2 pièces)**

\* \* \*



### **\* Atelier gourmand : (60g équivalence 2 pièces)**

Chiken chips en friture de coco, sauce tartare

\* \* \*

### **Plateau de fromages d'Auvergne (30g équivalence 3 pièces)**

\* \* \*

### **La ronde des mini desserts (2 pièces)**

(Petite verrine de panna cotta aux fruits rouges, crème brûlée vanille, mini choux chantilly, mini brownie ...)

2h de service

**Tarif sur une base de 35 personnes : 26,72€ttc/24,30€ht**

## Cocktail dînatoire convivial

**(21 pièces)**

### **Foccacias** (1 pièce)

(Une foccacia cuite avec différents légumes provençaux)

\* \* \*

### **Tartines bouchères** (1 pièce)

\* \* \*

### **Les zakouski garnies** (1 pièce)

\* \* \*



### **Le chou végétarien** (1 pièce)

(Un chou rouge piqué de 100 brochettes de légumes crus et ses petites sauces)

\* \* \*

### **\* Les ateliers gourmands :**

- **Falafel de légumes sauce tzatziki** (3 pièces)

- **Jambon cru découpé devant les invités** (équivalence 4 toasts)

\* \* \*



### **Le plat dînatoire :**

**Tortis au saumon fumé** (équivalence 4 toasts)

\* \* \*

**Plateau de fromages** (40g, équivalence 2 toasts)

(bris, gruyère, mimolette, chèvre)

\* \* \*



**\* L'atelier pancakes cuits à la plancha** (2 pièces)

→ pommes, nature, pépites de chocolat...

\* \* \*

### **La ronde des mini desserts** (2 pièces)

(Petite verrine de panna cotta aux fruits rouges, crème brûlée vanille, caquelon œuf à la neige, mini choux chantilly, mini baba au rhum, mini brownie, chouquette, pot de crème chocolat, pot de crème caramel beurre 1/2 sel, cannelé. ...)

2h de service

**Tarif sur une base de 35 personnes :**

**30,43€ttc/27,67€ht**

\* ateliers réalisés par notre personnel devant les invités

## Cocktail dînatoire Tendance

**(21 pièces)**

### **Poke Bowls en noix de coco à composer façon salade bar :**

(100g/ équivalence 4 pièces)

(Dés ananas, salade de wakame, noix de cajou, oignons émincés, radis ronds, thon mariné aux épices, riz rond, betteraves, fèves... Assaisonnement thai)

\* \* \*



### **Les verrines gourmandes (0.5 pièce)**

(Verrine de volaille au curry, guacamole/tartare saumon, tapenade et tomate confite, mousse betterave et carotte...)

\* \* \*

### **Mauricette garnie (0.5 pièce)**

\* \* \*

### **Mini chou surimi/crabe (0.5 pièce)**

\* \* \*

### **Les mignardises chaudes (2 pièces)**

(Mini hot-dogs de volaille, mini cheeseburgers, mini kebabs, croustilles d'escargots, croque monsieur...)

\* \* \*

### **\*Les ateliers réalisés devant les invités :**

#### **- mini tortillas espagnoles (2 pièces)**

(poivron, chorizos, piment Espelette, nature...)

#### **- œufs de caille (2 pièces)**

(servis sur toast croustillant)



#### **- wok de légumes de saison aux crevettes et pâtes chinoises**

assaisonnement thaï (100g équivalence 4 pièces)

\* \* \*

#### **Le plateau de fromage et son pain (30g équivalence 2 pièces)**

\* \* \*

#### **L'Atelier fruits déguisés au chocolat (1 pièce)**

\* \* \*

#### **Les mignardises sucrées (2 pièces)**

(Éclair, tartelette, religieuse, macaron, mille-feuille, opéra ...)



2h de service

**Tarif sur une base de 35 personnes : 39,95€ttc/36,32€ht**

*\* ateliers réalisés par notre personnel devant les invités*

## Cocktail dînatoire contemporain

**(19 pièces)**

**Les canapés gourmands** (1 pièce)

\*\*\*\*

**Mini burger foie gras et figes** (1 pièce)

\*\*\*\*

**Verrines gourmandes** (1 pièce)

(Verrine de volaille au curry, verrine de saumon basilic et tzatziki, verrine méridionale...)

\*\*\*\*

**Bruschettas méridionales** (2 pièces)

\*\*\*\*

**Les ateliers gourmands\* :**

- **Sushis** (2 pièces)

- **Tapas frits** (2 pièces)

(crevettes coconut, pépite d'encornets ail et persil, oignons rigns et sauces gourmandes ....)

- **Ravioles de truffes** (2 pièces)

- **Émincé de volaille flambé au Saké  
et graines de sésame torréfiées** (50g équivalence 3)

\* \* \*

**Plateau de fromage d' Auvergne et son pain**

(40g équivalence 3 pièces)

\*\*\*\*

**L'assortiment de pâtisseries** (2 pièces)

(mini baba au rhum, mini tropéziennne, mini paris-Brest, mini religieuse, tartelette aux fruits, verrine panna cotta fruits rouges...)

2h de service

**Tarif sur une base de 35 personnes :**  
**48,25€ttc/43,87€ht**



\* ateliers réalisés par notre personnel devant les invités

## Cocktail dînatoire Auvergnat

**(18 pièces)**

### **Les verrines Auvergnates** (1 pièce)

(Verrine de pied de veau, verrine du puy et saumon ;  
verrine Corrèzienne, la verrine Cantalienne ; la verrine d'écrevisses...)

\* \* \*

### **Le coin du charcutier**

Un espace rustique autour de la charcuterie (40g équivalence 4 toasts)

(avec terrine de campagne et saucisse sèche entière à couper  
le tout accompagné avec des cornichons, beurre et pain de campagne)

\* \* \*

### **Les tartines bouchères** (1 pièce)

(Des tartines de pain de campagne accompagnées  
de rosbif et de rôti de porc)

\* \* \*

### **\*L'atelier aligot**

(1 caquelon de 100g, équivalence 5 toasts)

\* \* \*



### **Les caquelons et bouchées Auvergnates** (2 pièces)

(Boudin et pommes, lentilles et saumon, cochon au Cantal,  
andouillette moutarde de Charroux, brioche aux escargots,  
pounti aux lardons, pompe aux grattons...)

\* \* \*

### **Le plateau de nos fromages d'Auvergne** (équivalence 3 toasts)

Un plateau de fromages composé de St Nectaire, bleu, Cantal,  
accompagné de beurre et pain de campagne

\* \* \*

### **\*L'atelier guenilles Auvergnates** (2 pièces)

(remarque du chef les guenilles se rapproche des bugnes)

\* \* \*

### **La ronde des mini desserts parfum d'Auvergne** (1 pièce)

(Flognarde aux poire, pompe aux pommes, pot de crème à la verveine,  
moelleux châtaignes, tartelette myrtilles ...)

2h de service

**Tarif sur une base de 35 personnes : 36,00€ttc/32,73€ht**



\* ateliers réalisés par notre personnel devant les invités

## Cocktail dînatoire autour du barbecue

**(21 pièces)**

### **Le buffet de crudités dînatoires**

(80g équivalence 5 toasts)

(Différentes crudités, qui peuvent se manger debout dans un petit caquelon)

\*\*\*

### **Petites Bruschettas méridionales** (2 pièces)

(Tapenade olives vertes, sardines, tomate confite/  
jambon cru, fromage chèvre/ pignons et figues...)

\* \* \*

### **\*Animation tempura de légumes pré-frits**

(40g équivalence 3 toasts)

et ses petites sauces

\* \* \*

### **\*L'atelier barbecue** (équivalence 6 toasts)

1 mini brochette d'onglet de bœuf (50g)

1 mini chipolata de volaille (25g)

1 mini merguez (25g)

Accompagné de pain et sauce barbecue

\* \* \*

### **Plateau de fromages d'Auvergne**

(50g équivalence de 2 toasts)

\* \* \*

### **\*Nos ateliers sucrés :**

- L'atelier sorbet et glace (1p)

- L'atelier pancake aux fruits (1p)

- La ronde des minis pâtisseries estivales (1p)

(Petite verrine de brunoise de fruits à la menthe, pana cotta fruits rouges, mousse chocolat blanc et brunoise de fruits exotiques, pot de crème vanille basilic et compoté de fraises...)

2h de service

**Tarif sur une base de 35 personnes :**

**31,10€ttc/28,28€ht**



\* ateliers réalisés par notre personnel devant les invités



## Cocktail dînatoire grillardin

**(21 pièces)**

### **Le chou végétarien** (1 brochette)

(Chou rouge piqué de brochettes de légumes crus, accompagné de sauces)

\* \* \*

### **Les petites soupes froides** (1pièce)

(courgette menthe, carotte orange, gaspacho...)

\* \* \*

### **Les cuillères garnies** (1 pièce)

(poivrons, tapenade, poulet curry, carottes et sa crème au cumin...)

\* \* \*

### **L'assortiment plancha de charcuterie espagnole** (40g)

(lomo pata negra, chorizo Ibérico, jambon cru duroc de batallé)

Et son pain aux fruits secs

\* \* \*

### **\*Autour du barbecue et de la plancha :**

- Calamars en persillade (50g )

- Petite brochette d'agneau (75g)

- Petite brochette de poulet mexicaine (75g)

\* \* \*

### **Petit cornet de patate douce et ses sauces**

(50g équivalence de 3 toasts)

\* \* \*

### **Plateau de fromages d'Auvergne**

(50g équivalence de 3 toasts)

\* \* \*

### **\*Atelier sucré :**

Brochette d'ananas flambées (1 pièce)

\* \* \*

### **Réduits sucrés classiques** (2 pièces)

(Éclair, tartelette, religieuse, macaron, mille-feuille, opéra....)

2h de service

**Tarif sur une base de 35 personnes :**

**36,25€ttc/32,96€ht**



\* ateliers réalisés par notre personnel devant les invités

# Petite carte boissons

## **Apéritif :**

Kir pétillant : 8€ttc/6,67€ht la bouteille

Sangria : 14€ttc/11,67€ht le litre

Punch fruits : 16€ttc/13,34€ht le litre

Marquissette : 12€ttc/10€ht le litre

Soupe façon champenoise aux fruits rouges : 16€ttc/13,34€ht le litre

Mojito : 33€ttc/27,5€ht

## **Bière :**

Fût de bière blonde Felsgold 30L (120 demis) : 106€ttc/88,34€ht

Fût de bière blanche Felsgold 20L (80 demis) : 82€ttc/ 68,34€ht

Fût de bière sans alcool Kronembourg pure malt 20L (80 demis) : 110€ ttc/100€ht

---

## **Softs :**

Pack de 6 jus d'oranges ou pommes 1L : 26€ttc/23,64€ht

Pack de 12 bouteilles Coca-Cola 1,25L : 54€ttc/49,10€ht

Pack de 6 eau plate Cristaline 1,5L : 7€ttc/6,37€ht

Pack de 6 eau gazeuse Cristaline 1,5L : 10€ttc/9,09€ht

Pack de 12 bouteilles verres eau plate Alpes Thonon 75cl : 32€ttc/29,09€ht

Pack de 12 bouteilles verre gazeuse Chateldon 75cl : 60€ttc/54,55€ht

Capsule Nespresso : 1,50€ttc/1,37€ht ou thé/infusion 2,80€ttc/2,55€ht

---

## **Champagnes :**

Carton de 6 bouteilles Arthur Clemencel : 215€ttc/179,17€ht

Carton de 6 bouteilles Besserat de Bellefontaine grande tradition : 250€ttc/208,34€ht

Carton de 6 bouteilles de Ruinart 390€ttc/325€ht

---

## **Forfait :**

→ 1 bouteille de vin pour 6 : 3,16€ttc/2,64€ht

→ consultez notre site internet pour d'autres possibilités au niveau du vin

<http://www.la-boutique.domaine-du-val-d-auzon.com/index.html>



**Droit de bouchon nous consulter**

# Conditions - Remise - Accès

## Tarifs

Dans cette documentation, la location d'espace n'est pas comprise, consultez-nous

## 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.

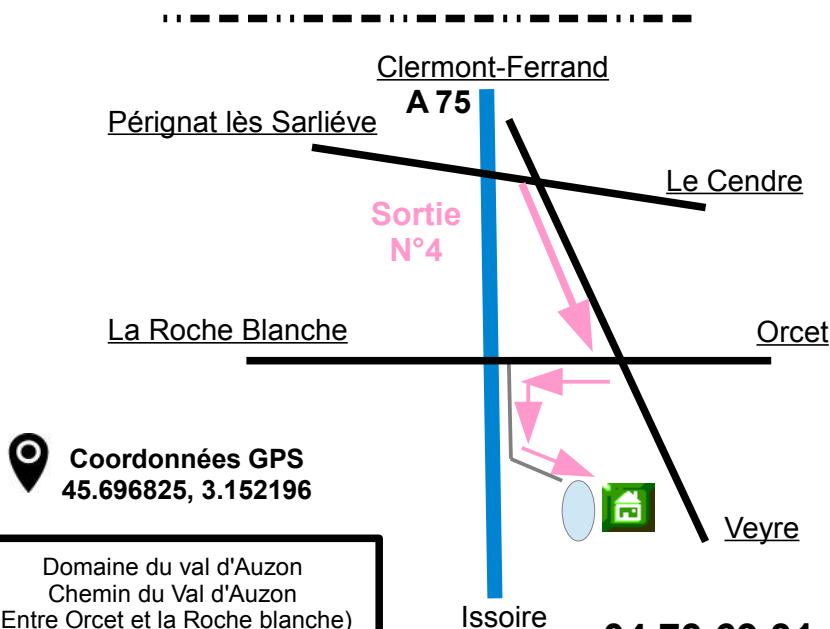
## Conditions de paiement

- \* 30% acompte à la commande
- \* Solde à réception de la facture ou le jour J



Conditions d'annulation à consulter sur notre site internet

**Le domaine pratique un système de remise quantitative sur la restauration, consultez-nous**



**Coordonnées GPS**  
45.696825, 3.152196

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

**04 73 69 31 52**



Domaine du val d'auzon



ledomaineduvaldauzon@free.fr



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