

# *Le Domaine du Val d'Augon*

→ *Restauration autour des buffets*



**04 73 69 31 52**

*Nos petites*  
*formules apéritives*



1 kir ou jus de fruits et ses biscuits secs salés :  
3,50€ttc/2,96€ht

1 kir ou jus de fruits et ses 3 frivolités chaudes  
(acras, feuilletés, pizza) :  
6,50€/5,73€ht

1 kir ou jus de fruits et ses 3 toasts variés :  
8,50€ttc/7,55€ht

2 kirs ou jus de fruits et ses 3 frivolités chaudes  
(acras, feuilletés, pizza) + ses 3 toasts variés :  
14,85€ttc/13,13€ht

**Remarques :**

\* Ces formules idéales avant votre repas  
ou pour clôturer un événement.

\* Peut se prendre debout en buffet ou assis à table

\* Possibilité de remplacer le kir par : punch, marquisette,  
soupe champenoise ... consultez-nous

*Notre Brunch*



Mini viennoiseries : croissant, pain au chocolat,  
brioche et baguette avec beurre, confitures

\*\*\*

Bar à céréales

\*\*\*

Minis crêpes

\*\*\*

Mini Saucisse, œufs brouillés, kryspi bacon

\*\*\*

Charcuterie : saucisson, jambon blanc, mortadelle

\*\*\*

Edam, yaourt

\*\*\*

Compotes

\*\*\*

Fruits

\*\*\*

Boissons : jus de fruits, thé, café, chocolat, lait

\*\*\*

2 heures ½ de service

\*\*\*

Minimum 20 personnes

**23,80€ttc/21,64€ht**

**Remarque : Le brunch est un mixte entre un repas et un petit déjeuner.  
Idéal en lendemain de mariage. Notre suggestion est copieuse, elle  
correspond à un petit déjeuner repas.**

# Le Barbecue Classique

## Les entrées classiques

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...

ou

## Les entrées façon Cocktail (+12,39€ttc/11,27€ht)

(11 pièces)

Les canapés façon vin d'honneur (1p)  
Les wraps garnies (1p), pain surprise charcuterie (1p)  
Mini chou de crabe (1p), cuillères garnies (1p)  
Les feuilletés apéritifs (1p), accras de morue (1p)  
Morceaux cocktail pizza, quiche, pissaladière (2p)  
Atelier Tapas frits (2p)

\* \* \* \* \*

## Le Barbecue classique

Petite chipolatas ou petite merguez,  
Beef au barbecue  
Travers de porc mariné  
2 légumes au choix

\* \* \* \* \*

Le buffet fromages **(+3€ttc/2,73€ht)**  
St Nectaire laitier, Cantal entre deux, bleu

Buffet desserts (1 portion)

Tartes aux fruits, mini crème brûlée, mini panna cotta fruits  
rouges, clafoutis

\* \* \*

2 heures ½ de service

**25,00€ttc/22,73€ht**



**Si vous souhaitez remplacer le barbecue classique par une viande à la broche :**

- jambon à la broche +10,90€ttc/9,91€ht (minimum 40 personnes)
- carré de bœuf à la broche +15€ttc/13,64€ht (minimum 30 personnes)
- méchoui agneau +15€ttc/13,64€ht (minimum 55 personnes)
- porcelet à la broche +10,90€/9,91€ht (minimum 30 personnes)

Minimum 40 personnes

# Le Barbecue Grillardin

## Buffet de salades variées

(4 choix ou plus suivant nombre)

Cervelas en salade, courgettes marinées, macédoine de légumes, céleris rémoulade, concombre à la crème, parfum de menthe  
salade strasbourgeoise, salade créole, salade de lentilles à l'Auvergnate, salade de betteraves et pommes

## ou Buffet entrées originales : (+10,20€ttc/9,28€ht)

### \* L'atelier Poke Bowls (Portion de 130g)

Dans une coque de noix de coco, choisissez vos ingrédients ; ananas, salade de wakame, noix de cajou, oignons frits, riz rond, thon mariné aux épices, soja, dés de tomate, fèves, assaisonnement asiatique (peut se manger debout)

### \* L'atelier tortillas à l'espagnole

(réalisées devant les invités au chorizo, au piment d'Espelette..)

### \* L'atelier jambon d'Auvergne et melon

Jambon sec d'Auvergne âgé de 8 mois, coupé à la demande devant les invités, accompagné de melon (suivant saison), de pain de campagne, cornichons, beurre

\* \* \* \* \*

## Le Barbecue grillardin

**La Plancha de poissonnier** : Plancha de calamars en persillade

**Le barbecue autour du boucher** : Mini brochettes variées (3 pièces)

(Au choix bœuf, canard, porc, poulet, agneau)

2 légumes d'accompagnement

\* \* \* \* \*

**Le buffet fromage (+3€ttc/2,73€ht)**

St Nectaire laitier, Cantal entre deux, bleu

\* \* \* \* \*

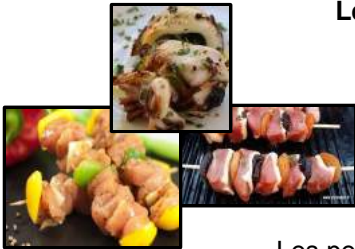
**Buffet dessert (1 portion)**

Les petites verrines et crèmes brûlées (autour de la panna cotta, des œufs à la neige, du tiramisu...) ; Clafoutis aux fruits; gâteau chocolat et noix de pécan

\* \* \*

2 heures ½ de service

**31,50€ttc/28,64€ht**



**Si vous souhaitez remplacer le barbecue gourmand par une viande à la broche :**

- jambon à la broche +4,40€ttc/4€ht (minimum 40 personnes)
- carré de bœuf à la broche +8,50€ttc/7,73€ht (minimum 30 personnes)
- méchoui agneau +8,50€ttc/7,73€ht (minimum 55 personnes)
- porcelet à la broche +4,40€ttc/4€ht (minimum 30 personnes)

Minimum 40 personnes

# Le Barbecue Gourmand



## Buffet d'entrées gourmandes

Médailon de foie gras et son chutney,  
Zakouski de langouste en belle vue (1 pièce)  
Nos petites verrines gourmandes (2 pièces)

*(Volaille au curry; gambas et chutney; rillettes de sardines et tapenade de poivrons doux;  
tartare de tomates mousse de chèvre chips de lard; verrine créole,  
volaille à la marocaine, carpaccio de St Jacques...)*

## **L'atelier Maki de thon mi-cuit sauce vierge, réalisé devant les invités**

*Ce buffet peut être servi sous forme de cocktail*

\* \* \* \* \*



## Le Barbecue gourmand

### **Le barbecue océanien :**

Bar grillé au fenouil beurre blanc

ou

### **Le barbecue du boucher :**

Magret de canard, côte de bœuf, petite brochette  
accompagnées de sauces  
2 légumes d'accompagnement

\* \* \* \* \*

## La viande à la broche

Jambon à la broche (min 40p)  
Ou porcelet à la broche (min 30p)  
2 légumes d'accompagnement

Le buffet fromage **(+3€ttc/2,73€ht)**  
St Nectaire laitier, Cantal entre deux, bleu



## Buffet desserts (1,5 portion)

- Les entremets (à déterminer 1 gâteau au choix suivant nombre)
- Les tartes aux fruits, les petites verrines sucrées (mousse chocolat, panna cotta..)
- **L'atelier sucré :** Les brochettes de fruits caramélisées et flambées au grand Marnier

\* \* \*

2 heures ½ de service

**57,00€ttc/51,82€ht**

**Si vous souhaitez remplacer le barbecue gourmand par une viande à la broche :**

- carré de bœuf à la broche +4,00€ttc/3,64€ht (minimum 30 personnes)
- méchoui agneau +4,00€/3,64€ht (minimum 55 personnes)

Minimum 40 personnes

## Le Barbecue Américain

Salade bar (portions de 200 g)

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

\*\*\*

Hamburger au barbecue ; Travers de porc  
Épis de maïs, potatoes

\*\*\*

Brownie, cheese cake, donut's, salade de fruits  
(L'ensemble des pâtisseries forme une portion)

\*\*\*

2 heures ½ de service

**28,00€ttc/25,46€ht**



## Barbecue Mexicain

Salade bar (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...

\*\*\*

A la plancha : Tacos et panadillas à composer  
(Salade, volaille, bœuf, oignon, guacamole...)  
Haricots rouges

\*\*\*

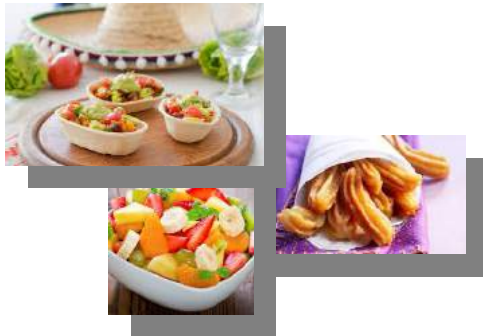
Atelier churros, Pastel de Elote (gâteau mexicain au maïs),  
et salade de fruits

(L'ensemble des pâtisseries forme une portion)

\* \* \*

2 heures ½ de service

**26,00€ttc/23,64€ht**



Minimum 40 personnes

# Le buffet Printanier

## Entrées classiques :

### **-Bar à salade (200g)**

Composé : croûtons, émincés de dinde, cœurs de palmier, grains de maïs, tomates, concombres, œufs durs, dés emmental, oignons, poivrons, salade...

### **-La planche du charcutier**

Jambon cru, rosette et terrine (60g)

## Entrées façon cocktail (voir supplément)

(11 pièces)

ou Les canapés façon vin d'honneur (1p)  
Les wraps garnies (1p), pain surprise charcuterie (1p)  
Mini choux de crabe (1p), cuillères garnies (1p)  
Les feuilletés apéritifs (1p), acras de morue (1p)  
Morceaux cocktail pizza, quiche, pissaladière (2p)  
Atelier Tapas frits (2p)

---

## Plat principal froid

Filet de lieu, wings de poulet, Roosbeef, noix de jambon à l'orange

Accompagné de ses sauces froides

ou

---

## Plat principal chaud

Le jambon au foin sauce porto et ses légumes  
(2 légumes au choix)

## Buffet de fromages (+3€ttc/2,73€ht)

Différents fromages (60g)  
St Nectaire, bleu, Cantal ....

## **Le Buffet desserts**

Tartes aux fruits, mini crème brûlée, mini panna cotta fruits rouges, clafoutis  
(L'ensemble des pâtisseries forme une portion)

2 heures ½ de service

**\* Formule avec entrées classiques, plat principal froid, buffet desserts : 24,70€ttc / 22,46€ht**

**\* Formule avec entrées classiques, plat principal chaud, buffet desserts : 27,70€ttc / 25,19€ht**

**\* Entrées façon cocktail à la place des entrées classiques : +8,49€ttc / 7,72€ht**



# Le buffet des Volcans

## Entrées classiques :

- **Salades composées** exemple : Cervelas en salade, macédoine de légumes, salade strasbourgeoise, salade créole, salade de lentilles à l'Auvergnate, salade de betteraves et pommes ...(120g par personne)  
(Le choix des salades dépend du nombre d'invités)

- **Le buffet Océan** (40g par personne)

Mousseline maison aux St Jacques, safran et petit légumes

- **Planche de charcuterie** (total 40g)

Jambon cru, rosette, chorizo, terrine maison

OU

## Le buffet volcanique froid

- Dos de cabillaud et Crevettes bouquet

- Chaud froid de volaille à l'estragon

- Pavé de bœuf, gelée au porto

- Gigot d'agneau rôti

OU

\* \* \* \* \*

## Buffet de fromages (+3€ttc/2,73€ht)

Différents fromages (60g) St Nectaire, bleu, Cantal ....

\* \* \* \* \*

## Le Buffet desserts (1 portion)

- L'entremets du pâtissier (à déterminer 1 gâteau au choix)

- La ronde des tartes, les petites verrines et crèmes brûlées

(Autour de la panna cotta, des œufs à la neige, mousse chocolat, tiramisu ....)

2 heures ½ de service

\* **Formule avec entrées classiques, plat principal froid, buffet desserts : 38,90€ttc/35,36€ht**

\* **Formule avec entrées classiques, plat principal chaud, buffet desserts : 36,90€ttc/33,55€ht**

\* **Entrées originales à la place des entrées classiques : +5,10€ttc/4,64€ht**

## Buffet entrées originales : (voir supplément)

\* **L'atelier Poke Bowls Portion de 130g**

Dans une coque de noix de coco, choisissez vos ingrédients ; ananas, salade de wakame, noix de cajou, oignons frits, riz rond, thon mariné aux épices, soja, dés de tomate, fèves, assaisonnement asiatique (peut se manger debout)

\* **L'atelier tortillas à l'espagnole**

(réalisées devant les invités aux chorizo, aux piments d'Espelette, nature, aux poivrons...)

\* **L'atelier jambon d'Auvergne et melon**

Jambon sec d'Auvergne âgé de 8 mois, coupé à la demande devant les invités ; accompagné de melon (suivant saison), de pain de campagne, cornichons, beurre

## Le buffet volcanique chaud

- Filet de cabillaud coulis de péquillos, riz noir

- La pièce de veau braisé sauce aux cèpes

(Une grosse pièce de veau tranchée devant les invités sertit avec deux légumes d'accompagnement)



# Le buffet Gourmand

## Le buffet d'entrées originales (portion de 80g)

### **L'atelier Poke Bowls**

Dans une coque de noix de coco. Choisissez vos ingrédients : ananas, salade de wakame, noix de cajous, oignons frits, riz rond, thon mariné aux épices, soja, dés de tomate, fèves, assaisonnement asiatique.  
...

### **L'atelier de saumon fumé "Maison"** (portion de 30g)

Du saumon fumé artisanal fabriqué par notre chef, tranché devant les invités accompagné de blinis et crème acidulé  
...

### **L'animation asiatique (2 pièces)**

Des nem's, samossas, gyozas cuits devant les invités

### **Le buffet froid gourmand**

- Chaud froid de turbot citronné
- Filet de bœuf, gelée au porto
- Chaud froid de filet de caille parfum de truffe
- Chaud froid de canard à l'orange

OU

### **Buffet d'entrées gourmandes (voir supplément)**

Médaille de foie gras et son chutney,  
Zakouski de langouste en belle vue (1 pièce)  
Nos petites verrines gourmandes (2 pièces)  
(Volaille au curry, gambas et chutney;  
carpaccio de St Jacques...)  
...

### **L'atelier Maki de thon mi-cuit**

sauce vierge, réalisé devant les invités

OU

### **Le buffet chaud gourmand**

- Turbo sauce morilles, tagliatelle à l'encre
- La pièce de filet de bœuf tranchée devant les invités et sa sauce au choix (poivre vert, cèpes, foie gras)  
2 légumes d'accompagnement

\*\*\*\*\*

### **Buffet de fromages (+3€ttc/2,73€ht)**

Différents fromages (60g) St Nectaire, bleu, Cantal ....

\*\*\*\*\*

### **Buffet desserts (1 portion)**

Les entremets du pâtissier : 2 gâteaux à choisir

Les ateliers douceur :

L'atelier mini crêpes suzette (1 crêpe)

Les brochettes de fruits flambées (1 brochette)

2 heures ½ de service

\* **Formule avec entrées originales, plat principal froid, buffet desserts : 55,30€ttc/ 50,28€ht**

\* **Formule avec entrées originales, plat principal chaud, buffet desserts : 63,50€ttc/57,73€ht**

\* **Entrées gourmandes à la place des entrées originales : +3,20€ttc/2,91€ht**

# Le buffet à Thème

## Entrées classiques :

### **-Bar à salade (200g)**

Composé : croûtons, émincés de dinde, cœurs de palmier, grains de maïs, tomates, concombres, œufs durs, dés emmental, oignons, poivrons, salade. . .

## Entrées façon cocktail (+12,39€ttc/11,27€ht) (11 pièces)

Les canapés façon vin d'honneur (1p)

Les wraps garnies (1p), pain surprise charcuterie (1p)

Mini choux de crabe (1p), cuillères garnies (1p)

Les feuilletés apéritifs (1p), acras de morue (1p)

Morceaux cocktail pizza, quiche, pissaladière (2p)

Atelier Tapas frits (2p)

**OU**

## Plat à thème au choix

**Truffade** (pommes de terre, tomme fraîche, jambon cru, rosette, salade)

**Paella Valencia** (Poulet, calamars, riz, moules, légumes, chorizo, crevettes) (+5,2€ttc/4,73€ht)

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

**Aligot** (purée de pommes de terre, tomme fraîche, charcuterie, et salade verte) (+5€ttc/4,55€ht)

**Choucroute garnie** (saucisse de Strasbourg, saucisson à l'ail fumé, petit salé, et pommes vapeur, accompagnée de moutarde)

**Potée Auvergnate** (choux, carottes, navets, pommes de terre, plat-de-côtes, jambonneau et andouille) (+5€ttc/4,55€ht)

**Chili con carne** (avec tortillas riz et salade verte)

**Moules frites** (Possibilités de plusieurs choix)

**Tartiflette savoyarde** (avec salade verte, jambon cru et rosette) (+5€ttc/4,55€ht)

\* \* \*

**Buffet de fromages (+3€ttc/2,73€ht)**

(St Nectaire laitier, Cantal entre deux, bleu)

\* \* \*

## Dessert à définir

Les entremets du pâtissier : 2 gâteaux à définir

(suivant le nombre de personnes)

2 heures ½ de service



**26,80€ttc/24,37€ht**

### **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 Bellefon 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>

## *Petite carte boissons*



**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)

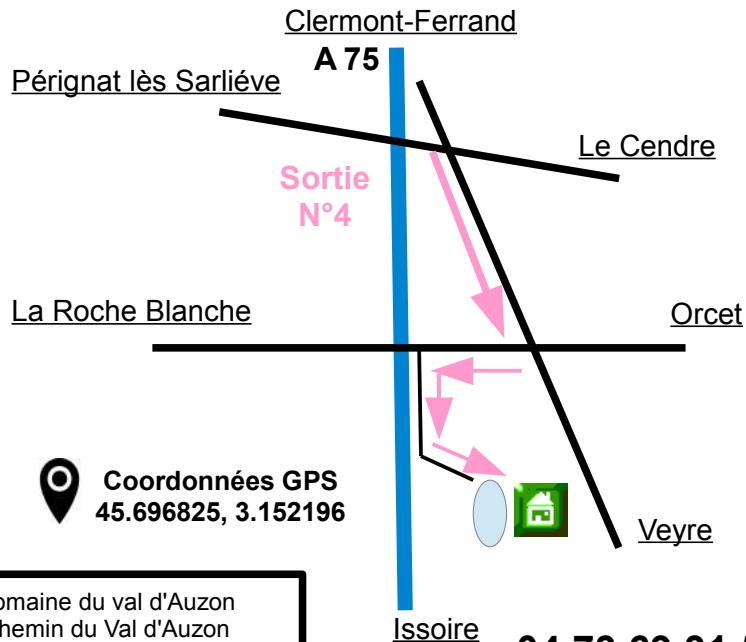
Le nombre de convives est à confirmer par écrit entre 8 et 15 jours ouvrables avant la date de votre réception (suivant saison). Celui-ci sera retenu pour la facturation sauf conditions spécifiques établies.

### 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



Domaine du val d'auzon



ledomaineduvaldauzon@free.fr



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