



Spécial Menus

(Classiques & Hiveraux)



Le Domaine du Val d'Azon

04 73 69 31 52

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 :

- Peuvent se prendre debout en buffet ou assis à table (suivant nos possibilités)
- Possibilité de remplacer le kir par : punch, marquisette, soupe champenoise... nous consulter

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

Giglette de dinde aux marrons

ou

Civet de chevreuil grand veneur

ou

Cuissot de porcelet aux fruits secs

2 accompagnements

Assiette de fromages laitiers d'Auvergne (+3€ttc / 2,73€ht)

La traditionnelle bûche de Noël

ou

Panna cotta crème vanille et mousse de marrons

ou

Le pudding tiède de fruits confits coulis vanille

2h ½ de service **27,00€ttc/24,55€ht**



Le menu d'automne

Flammekueche salade verte

ou

Tourte aux pommes de terre façon Bourbonnais,
petite salade folle

ou

Salade Corrézienne aux châtaignes et jambon cru

Choucroute royale

Choucroute, pommes de terre, poitrine fumée, saucisson à l'ail,
saucisse de Strasbourg, échine fumée

ou

Le coq au vin pommes et carottes à la vapeur

ou

Le véritable pot au feu à l'ancienne autour du paleron,
du jarret et de la queue de bœuf accompagné de navets,
carottes, poireaux et pommes de terre

Assiette de fromages laitiers d'Auvergne (+3€ttc / 2,73€ht)

Tarte Alsacienne aux pommes tièdes, glace caramel fleur de sel

ou

La tarte aux myrtilles

ou

La pompe aux pommes

ou

La Forêt noire

2h ½ de service **27,50€ttc/25€ht**



Le menu perce neige

Les gambas faciles à manger flambées au whisky ,tagliatelle à l'encre

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 accompagnements

Assiette de fromages laitiers d'Auvergne (+3€ttc /2,73€ ht)

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

Glace vanille enrobée de pralin sauce caramel, sur son sablé breton

2h ½ de service **35,20€ttc/32,00€ht**

Menus spécial fin d'année

Le menu hivernal

Fricassé de grenouilles « que le meilleur » aux cèpes, coulis vert légèrement aillé, croûte de noisettes

ou

Foie gras poêlé, pain perdu aux fruits secs, sauce Espresso & vinaigre de Xérès, salade frisée et noix

ou

Ris de veau, purée de topinambour, demi glace au Madère

Cuissot de chevreuil rôti réduction de marinade parfum de genièvre

ou

Le filet d'oie, jus acidulé aux agrumes confits

ou

Les suprêmes de cailles snackés crème morilles

ou

Les médaillons de lotte en habit de lard, émulsion à l'armoricaine et croustillant à l'encre

2 accompagnements

Assiette de fromages laitiers d'Auvergne (+3€ttc /2,73€ ht)

L'assiette gourmande autour des fruits de saison (Moelleux aux châtaignes coulis vanille, tarte au noix, rose des sables au chocolat, glace barbe à papa, tranche d'orange confite et chocolat)

2h ½ de service
47,70€ttc/43,37€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)

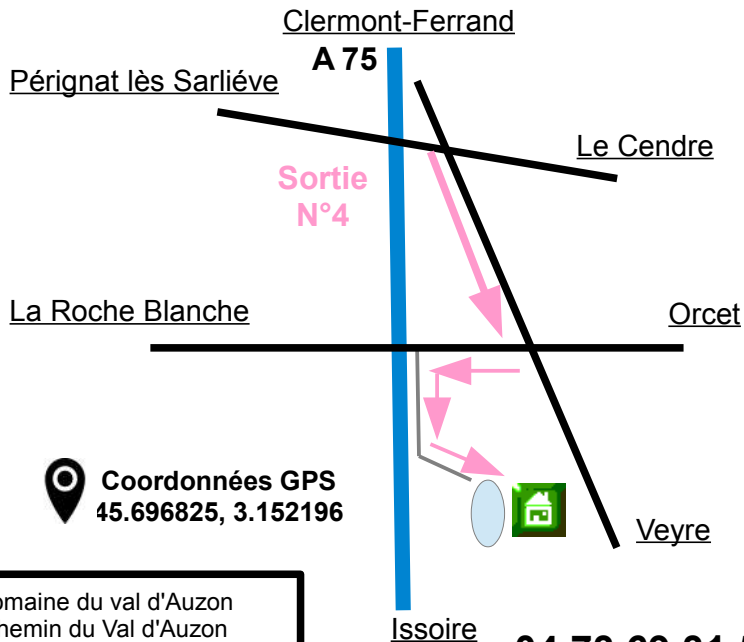
Le nombre de convives est à confirmer par écrit entre 8 et 15 jours ouvrables avant la date de votre réception (suivant saison). Celui-ci sera retenu pour la facturation sauf conditions spécifiques établies.

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

Issoire

04 73 69 31 52



Domaine du val d'auzon



ledomaineduvaldauzon@free.fr



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