

BISTRONOMIE DES DÔMES

REPAS GROUPEES 2023

AUTOCARISTES - ENTREPRISES - SÉMINAIRES - PARTICULIERS...



CUISINE
FRANÇAISE AUX
FORTS ACCENTS
BOUGNAT!

BISTRONOMIE DES DOMES

NOS MENUS

AUTOCARISTES - ENTREPRISES - SÉMINAIRES - PARTICULIERS...



MENU JUME

MINIMUM 20 PERSONNES

CHOIX UNIQUE POUR L'ENSEMBLE
DES PARTICIPANTS

Fidèle à notre concept «Chez Epicure», ce menu est intégralement servi dans nos BOCAUX afin d'allier cuisine traditionnelle et modernité.



ENTRÉE

Salade de lentilles aux herbes, mousse au bleu d'Auvergne et brisures de noix

Ou

Véritable Pounti Auvergnat

PLAT

Saucisson cuit de l'Allier, Embeurrée de pommes de terre au cantal, compotée d'échalotes au vin rouge d'Auvergne

Ou

Pavé de poisson du moment, flan moelleux de légumes et pesto basilic

Ou

Ballottine de volaille aux champignons, sauté de légumes de saison, jus corsé

FROMAGE

EN SUPP: Trilogie de Fromages D'Auvergne (+6€)

DESSERT

Parfait glacé verveine et croustillant spéculoos

Ou

Douceur de crème vanille myrtilles, crumble aux noix

SONT COMPRIS : 1 bouteille de vin pour 4 personnes (IGP Pays d'OC)
1 café par personne et carafes d'eau

MENU CÔME*

Ce menu est servi en salle panoramique à la vue imprenable sur les monts du Sancy.

ENTRÉE

Pâté en croûte de Bœuf aux petits légumes confits

Ou

Echine de Porc d'Auvergne entre Terre et Mer

Ou

Saint Jacques au Soja, riz au lait d'oignons blancs, sauce corail (+3€ TTC)



PLAT

Médailon de volaille farçie aux tomates confites et pignons de pin, Pesto au Cantal

Ou

Filet de saumon de fontaine, lentilles vertes à l'ancienne, beurre blanc

Ou

Quasi de Veau rôti, petit épeautre, champignons et jus de viande (+3€ TTC)

FROMAGE

EN SUPP: Assortiment de 4 Fromages D'Auvergne (+9€ TTC)

DESSERT

Eclair croustillant praliné, crémeux pommes et châtaignes

Ou

Volcan Verveine au cœur rouge, glace de sésame noir

Ou

Le café très gourmand aux 4 desserts (+3€ TTC)

+1 Mignardise à café

CE MENU EST À ACCOMPAGNER D'UN FORFAIT BOISSON CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT FAIRE LE CHOIX DES BOISSONS LE JOUR MÊME AU PRIX DE LA CARTE DES VINS.

*Certains accompagnements peuvent changer en fonction des saisons

TARIFS REPAS ASSIS

MENU JUME

25.10€ HT / 28€ TTC

(21.10 € HT tva 10%
4.00 € HT tva 20%)

MENU CÔME

34.55€ HT / 38€ TTC

(tva 10%)

2H DE SERVICE MAXIMUM COMPRIS
hors apéritif



OFFRE AUTOCARISTE: REPAS CHAUFFEUR OFFERT (à partir de 20 personnes).

EN OPTION :

APÉRITIFS :

- Kir vin blanc cassis 10 cl : **3.75 € HT / 4.50 € TTC (Tva 20 %)**
- Kir pétillant pomme-châtaigne 12 cl: **4.58 € HT / 5.50 € TTC (Tva à 20 %)**
- Coupe de champagne 12 cl : **8.17 € HT / 9.80€ TTC (Tva à 20 %)**
- 2 toasts salés en mise en bouche: **2.91 € HT / 3.20 € TTC (Tva à 10 %)**

MENU ENFANT (maximum 12ans) :

13.64€ HT/ 15€ TTC (tva 10%)

Filet de poulet rôti, légumes de saison

+ 1 Boisson 33CL

+ 1 Glace

FORFAITS BOISSONS

pour accompagner le Menu Côte

L'ÉRUPTION VOLCANIQUE

12.20€ HT / 14.10€ TTC / pers

6.75€ HT à Tva à 20 %

5.45€ HT Tva 10%

(Carte des vins qui peut évoluer, nous consulter)

- AOP Côtes d'Auvergne Terre et laves en BLANC ET ROUGE, Maison Desprat (1bte/3 au total)*
- Eaux minérales plates et gazeuses (1bte/2)*
- 1 boisson chaude par personne (café ou thé)



PETIT TOUR EN LANGUEDOC

14.45€ HT/ 16.80 € TTC / pers

9.00€ HT TVA 20%

5.45€ HT TVA 10%

(Carte des vins qui peut évoluer, nous consulter)

- AOP Clairette du Languedoc Adissan "ART DE VIVRE" BLANC et AOP LANGUEDOC "ART DE VIVRE" ROUGE de Gérard Bertrand (1bte/3 au total)*
- Eaux minérales plates et gazeuses (1bte/2)*
- 1 boisson chaude par personne (café ou thé)

*Supplément au tarif CARTE DES VINS ET BOISSONS

BISTRONOMIE DES DOMES

NOS COCKTAILS

AUTOCARISTES - ENTREPRISES - SÉMINAIRES - PARTICULIERS...



FORFAITS BOISSONS

Nos cocktails apéritifs peuvent vous être proposés seuls ou en préambule d'un repas.

Il ne s'agit en aucun cas d'un cocktail déjeunatoire et ne remplace pas un repas

Possibilité de service en terrasse si le temps le permet.

Tarifs par personne comprenant 1h de service

PÉTILLANT OU CHARDONNAY

12.03€ HT / 13.90 € TTC

(dont 5.45€ HT Tva à 10 % et
6.58€ HT TVA 20%)

Pétillant ou Chardonnay avec choix de crèmes (1 bouteille pour 4)*

Jus de fruits et soda

Eaux minérales plates et gazeuses

CHAMPAGNE

16.28€ HT/ 19.00 € TTC

(dont 5.45€ HT TVA à 10 % et
10.83€ HT TVA à 20%)

Champagne Veuve Pelletier

(1 bouteille pour 4)**

Jus de fruits et soda

Eaux minérales plates et gazeuses



*Bouteille supp : 22€ TTC (tva 20%)

** Bouteille supp 40€ TTC (tva 20%)

LES TOASTS

NOS PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES

(à choisir dans la liste ci-dessous)

(Tva à 10 %)

- 3 PIÈCES 4.91€ HT/ 5.40 € TTC
- 6 PIÈCES 9.36€ HT/ 10.30 € TTC
- 9 PIÈCES 13.09€ HT/ 14.40 € TTC



SALÉES

- Tartelette de foie gras, gel pomme acidulé
- Rouleau d'Auvergne au jambon cru et mousse au bleu et noix
- Rillettes de la mer, crème citronnée
- Panna cotta et chips de chorizo
- Véritable Pounti Auvergnat
- Saint-Jacques marinées a la vanille et huile de noisette
- Gravelax de truite d'Auvergne au poivre de fruits des bois et agrumes

SUCRÉES

- Tartelette citron coriandre
- Brochette de fruits de saison
- Verrine à la vanille et coulis de myrtille
- Panna cotta à la verveine et mousse de fruits rouges
- Mousse au chocolat et zestes d'oranges
- Mini choux crème pâtissière vanille gimbembre et son craquelin
- Financier aux amandes
- Entremet chocolat croustillant praliné

BISTRONOMIE DES DOMES

PAUSES ET BRUNCH

AUTOCARISTES - ENTREPRISES - SÉMINAIRES - PARTICULIERS...



FILM NEGATIVE

→ 13

→ 13 A



FILM NEGATIVE

→ 14

→ 14 A

LES PAUSES

Le Petit déjeuner 8.40 € TTC

7.64€ HT (tva 10%)

Café, thé,
Assortiment de jus de fruits,
Eaux minérales plates et gazeuses,
Mini croissant, mini pain au raisin,
mini pain au chocolat
(2 minis par personne)

Le Brunch 18 € TTC

12.27€ HT/1.50€ TTC (tva 10%)

3.75€ HT/ 4.50€ TTC (tva 20%)

Café, thé,
Assortiment de jus de fruits,
Eaux minérales plates et gazeuses,
Vin blanc et rouge AOP Côtes d'Auvergne,

Mini croissant, mini pain au raisin,
mini pain au chocolat
(2 minis par personne)

Ardoises de charcuteries, terrines,
Fromages d'Auvergne



Tarifs par personne comprenant 1h de service
Ou en self service pour les séminaires

BISTRONOMIE DES DÔMES

AUTRES OFFRES

AUTOCARISTES - ENTREPRISES - SÉMINAIRES - PARTICULIERS...



SOIRÉES EXCEPTIONNELLES

PRIVATISEZ VOS SOIRÉES AU SOMMET * !

Organisez un évènement sur mesure
exceptionnel au sommet du Puy de Dôme et
épatez vos convives !!

*Seul le Menu Côme ou une prestation sur-mesure peut être servi et un
CA TTC de minimum 1700€ est obligatoire.

**RESERVATION ET PRIVATISATION DU TRAIN PAR
VOS SOINS OBLIGATOIREMENT AU MOINS 30J
AVANT LA DATE**



Les Séminaires

ORGANISEZ VOTRE SEMINAIRE AU SOMMET

De Mars à Juin puis de Septembre à Novembre,
Profitez du fabuleux cadre du Resto d'Epicure pour épater vos invités,
collaborateurs...

Nous disposons d'une salle de séminaire pouvant accueillir :

- 50 personnes disposition théâtre
- 25 personnes disposition réunion U

Notre salle est équipée d'un écran et d'un vidéo projecteur.

LES TARIFS :

- ½ journée (3h30 maximum): **225€ HT / 270€ TTC (tva 20%)**
- Journée complète : **316.67€ HT / 380€ TTC (tva 20%)**

Ces prestations sont obligatoirement à coupler avec des pauses, déjeuners ou
cocktails

**CONDITIONS GENERALES DE VENTE
RESTO D'EPICURE**

Article 1 : Applications des Conditions générales de vente

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux prestations liées à la vente de services de restauration. Le contrat est constitué du devis et des présentes conditions générales de vente. L'acceptation du devis par le client implique donc de sa part l'adhésion entière et sans réserve aux présentes conditions.

Article 2 : Acceptation des commandes :

Toute confirmation doit être accompagnée d'un chèque d'arrhes de 30 % du montant TTC et du bon de commande signé par le client. Montant indiqué sur une base du nombre de personnes dont tout changement occasionnera une nouvelle estimation. Le solde de la facture est payable le jour de la prestation.

Dans le cas des privatisations en Soirée, comme indiqué sur notre présentation, un montant minimum de 1700€ TTC sera facturé.

Article 3 : Nombre de convives :

Le nombre de convives doit être annoncé et confirmé par écrit 4 à 7 jours ouvrés avant la date de réception. Ce nombre sera le même en cas de défection importante et aucune remise ne pourra être réclamée. Toute augmentation de nombre doit être faite 72 heures avant la date de réception et confirmée par écrit et sous réserve de disponibilité des produits. En cas d'annulation de la prestation dans les 72h précédant le repas, l'établissement facturera au client une indemnité égale à 100% du montant TTC des prestations réservées.

Article 4 : Prix :

Les prix indiqués sont au taux de TVA en vigueur de l'année en cours.

Certaines prestations peuvent donner lieu à des suppléments de facturation :

- Prestation de restauration supplémentaire ou dépassement de forfait cave,
- Le maintien du personnel au-delà des heures indiquées.

La durée du service compris dans nos prestations commence à partir de l'heure indiquée par le client pour le début et la fin de la prestation. En cas de dépassement d'horaire, le prix de l'heure supplémentaire est de 40 euros HT par personnel et de 50 euros HT les jours fériés, les dimanches et après minuit. (TVA 20%)

Article 5 : Responsabilité :

Les nouveaux textes communautaires régissant notre profession nous obligent à détruire ou à jeter à l'issue de la réception, tous les produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. En conséquence, notre société se dégage de toute responsabilité sur les risques encourus dans le cas où le client insisterait pour conserver les produits restants.

La consommation excessive de boissons par les participants est du ressort de l'organisateur de l'événement et notre société se dégage de toute responsabilité de ce fait.

Article 6 : Défaut de règlement :

A défaut de paiement à l'échéance contractuelle, des pénalités de retard seront dues dès le lendemain de la date d'échéance de la facture au taux de 15% l'an, appliquées au montant TTC de la facture.

Article 7 : Litige – Juridiction :

Toute difficulté relative à la conclusion ou à l'exécution des ventes et des prestations, devra faire l'objet d'une concertation préalable entre le client et la société Chez Epicure.

En cas de litige de toute nature ou de contestation relative à la formation ou l'exécution de la commande, le Tribunal du siège social de la société CHEZ EPICURE sera seul compétent, à moins que notre entreprise ne préfère saisir toute autre juridiction compétente. Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs et quels que soient le mode et les modalités de paiement.

Date :

Signature :

Avec la mention « bon pour accord »

BISTRONOMIE DES DÔMES

CONTACTEZ
NOUS !

AUTOCARISTES - ENTREPRISES - SÉMINAIRES - PARTICULIERS...

POUR LA RESTAURATION ET LES
SÉMINAIRES

Ana Ferreira

1 chemin du Couleyras
Sommet du Puy de Dôme

63870 Orcines

04.73.87.43.02

lerestodepicure@panoramiquedesdomes.fr

POUR RÉSERVER LE TRAIN!

Stéphanie Molinier

Panoramique des Dômes

04.73.62.51.55

stephanie.molinier@snclavalin.com