



OFFRE RESTAURATION 2025





MENU JUME

27,08 € HT / 30,19 € TTC

ENTRÉES

Terrine maison aux noisettes, poire confite au vin
d'Auvergne

Ou

Velouté frais de lentilles vertes du Puy, oeuf parfait,
focaccia croustillante à l'ail

PLATS

Parmentier de boeuf confit à l'ail et au thym

Ou

Truffade et jambon cru d'Auvergne, salade verte

Ou

Lasagne de poisson gratinée au Cantal

FROMAGES

En supplément : Trilogie de fromages d'Auvergne
(+ 4,09 € HT / 4,50 € TTC)

DESSERTS

Parfait glacé verveine et méli mélo de fruits de saison

Ou

Entremet praliné et poire

Ou

Tarte Bourdaloue, sauce caramel et glace

Minimum 20 Personnes



SONT COMPRIS DANS VOTRE MENU :

- 1 bouteille de vin IGP Pays d'Oc Bio pour 5 personnes
- 1 espresso par personne et carafes d'eau
- 1h30 de service à partir de l'heure indiquée à la commande

Merci de faire un choix unique de l'entrée au dessert pour l'ensemble des convives



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



Pour débiter votre repas, il est possible d'ajouter un apéritif en supplément :

- Vin blanc cassis 10 cl : 4,00 € HT / 4,80 € TTC
- Kir pétillant pomme-châtaigne 12 cl : 5,00 € HT / 6,00 € TTC
- Coupe de champagne Veuve Pelletier 12 cl : 9,50 € HT / 11,40 € TTC

Mais également :

- 2 toasts salés en mise en bouche : 4,00 € HT / 4,40 € TTC



Menu Lassolas

• LES ENTRÉES

Cappucino frais de lentilles vertes et écume de lard

Strudel salé au confit de poires et gaperon, salade croquante et sauce au cidre

• LES PLATS

Travers de Porc de l'Allier confit, miel d'auvergne et moutarde à l'ancienne

Orzo en risotto, brebis frais de la ferme des Sonailles, tomates séchées, coulis d'herbes fraîches et noisettes croquantes

• FROMAGES (Supplément 8€)

Composition de 4 fromages de notre Région

• DESSERTS

Douceur chocolat vanille Bourbon

L'Equilibre gourmand de la noisette et du citron en entremet

L'incontournable Volcan glacé à la pastille Vichy

Le Café très gourmand (composition de 4 desserts) +4€

35,00€ : ENTREE / PLAT / DESSERT

27,90€ : ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT

**Merci de faire un choix unique de l'entrée au dessert pour l'ensemble
des convives**

Prix net TTC service compris





Menu Mercoeur

• LES ENTRÉES

Tartare de poisson frais au gingembre, agrume, coriandre, piment et sésame

Confit de boeuf, pickles, sauce au safran et tuiles de pain complet

Terrine de foie gras épiqueure, crumble à la pistache et confit de fruits (+2€)

• LES PLATS

Gyozas de la mer aux crevettes, consommé clair à la citronnelle

Filet de boeuf, jus réduit corsé et poêlée de légumes de saison

• FROMAGES (Supplément 8€)

Composition de 4 fromages de notre Région

• DESSERTS

Douceur chocolat vanille Bourbon

L'Equilibre gourmand de la noisette et du citron

L'incontournable Volcan glacé à la pastille Vichy

Le Café très gourmand (Supp 3€)

43,20€ : ENTREE / PLAT / DESSERT

35€ : ENTREE/PLAT OU PLAT/DESSERT

**Merci de faire un choix unique de l'entrée au dessert pour l'ensemble
des convives**

Prix net TTC service compris





BUFFET LIMAGNE

4 salées+ Plat +2 sucrées:28 € HT/30,80 € TTC

6 salées+ Plat +4 sucrées:33 € HT/36,30€ TTC

Nos pièces sont confectionnées à partir de produits de saison. Les pièces ci-dessous sont à titre indicatives:

Entrées :

- Pan con tomate, jambon d'Auvergne
- Transparence de sandre, billes citron et wasabi
- Effiloché de cochon confit au Birlou
- Terrine Auvergnate en sucette, crème d'ail de Billom, huile de noisette
- Rillettes de truite et mousse raifort



Plats (au choix) :

- Rôti de dinde cuit à la sauce barbecue, mayonnaise au miel, coleslaw (plat servi froid)
- Parmentier de boeuf confit à l'ail et thym (plat servi chaud)
- Quenelle de brochet, sauce au curry vert, riz pilaf (plat servi chaud)

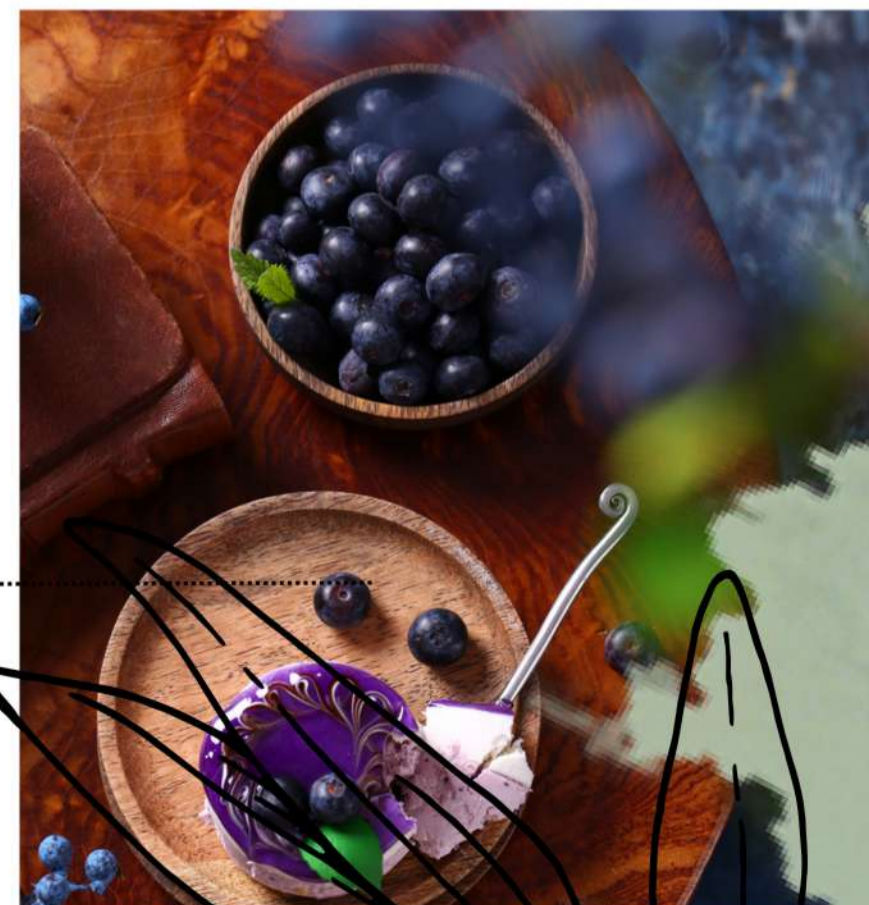


Fromages : supplément de 4,55 € HT /5 € TTC :

- Cantal entre deux
- Saint Nectaire fermier
- Fourme d'Ambert

Desserts :

- Tarte aux pommes caramélisées
- Crémeux verveine /miel
- Douceur chocolat / orange
- Chou croquant myrtille



CONDITIONS ET TARIFS :

Seuls les Menus Lassolas et Mercoeur vous sont servis en salle panoramique du Resto d'Epicure.

Les tarifs indiqués sous les menus s'entendent hors boissons et incluent 2 heures de service.

Les heures de service s'entendent hors apéritif.

L'heure de service commence à l'heure confirmée par le client. Toute heure supplémentaire vous sera facturée 50 € HT par personnel de service.



OFFRE AUTOCARISTE: REPAS CHAUFFEUR OFFERT (à partir de 30 personnes)

Les forfaits boissons pour accompagner votre menu ou buffet ci dessus :

L'Eruption Volcanique :

12,70€ HT/ 14,67 € TTC par personne (Carte des vins pouvant évoluer, nous consulter)

- AOP Côtes d'Auvergne Terre et Laves blanc ou rouge, Desprat Saint-Verny (1bte/4 au total)
- Eaux minérales Volvic et Badoit (1bte/3)
- 1 boisson chaude par personne (expresso ou thé)

Petit tour en Languedoc :

15.10€ HT/ 17,55 € TTC par personne (Carte des vins pouvant évoluer, nous consulter)

- AOP Clairette du Languedoc Adissan "Art de Vivre" blanc et AOP Languedoc "Art de Vivre" rouge de Gérard Bertrand (1bte/4 au total)*
- Eaux minérales Volvic et Badoit (1bte/3)*
- 1 boisson chaude par personne (expresso ou thé)

*Il vous est également possible de choisir vos boissons sur place.
Les boissons supplémentaires seront facturées au prix de la carte



CÔTÉ COCKTAIL

PÉTILLANT OU COCKTAIL DU MOMENT
13,00 € HT / 15,02 € TTC par personne

- Pétillant ou Chardonnay avec choix de crèmes (1 bouteille pour 4)*
- ou Cocktail du moment
- Jus de fruits et sodas
- Eaux minérales Volvic et Badoit

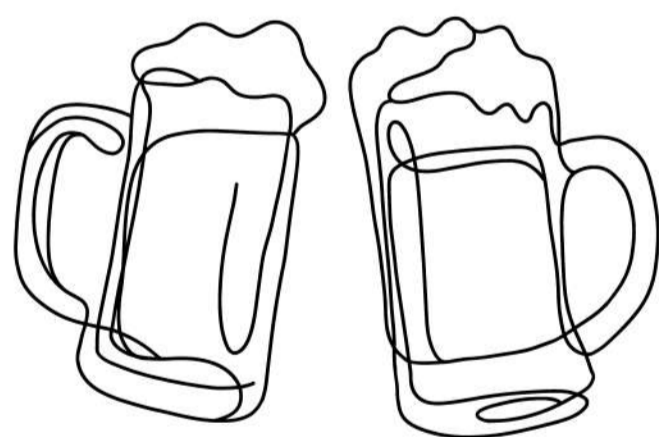
CHAMPAGNE

16,28 € HT / 19,00 € TTC par personne

- Champagne Veuve Pelletier (1 bouteille pour 4)**
- Jus de fruits et sodas
- Eaux minérales Volvic et Badoit

TIREUSE A BIÈRE

150 € HT / 180 € TTC



- Fût de 20 litres de Bougnat Blonde, soit environ 75 bières

Tout fût entamé est dû.

*Bouteille supp : 20 € HT / 24 € TTC

**Bouteille supp: 35 € HT / 42 € TTC



LES CREATIONS

NOS PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES

Nos Mignardises sont de saison et à l'inspiration du Chef
Vous retrouverez ci-dessous, quelques exemples types:

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

SUCRÉES

- Tartelette citron coriandre
- Brochette de fruits de saison
- Verrine à la vanille et coulis de myrtille

3 PIÈCES 5,75 € HT / 6,33 € TTC

6 PIÈCES 10,50 € HT / 11,55€ TTC

9 PIÈCES 14,50 € HT / 15,95 € TTC



CÔTÉ SÉMINAIRE

LOCATION DE SALLE

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 équipée d'un écran et d'un vidéo projecteur pouvant accueillir :

- 45 personnes disposition théâtre
- 20 personnes disposition réunion U

Nos tarifs :

- ½ journée (3h30 maximum): 245 € HT / 294 € TTC
- Journée complète : 345 € HT / 414 € TTC

NOS PAUSES

Le petit déjeuner 8,10 € HT / 8,91 € TTC

- Café, thé
- Jus de fruits
- Mini croissant, mini pain au raisin, mini pain au chocolat (2 minis par personne)

Le café d'accueil 4,84 € HT / 8,91 € TTC

- Café, thé
- Jus de fruit

Tarif par personne comprenant 1h de service ou en self service pour les séminaires



SOIRÉES EXCEPTIONNELLES

**PRIVATISEZ VOS SOIRÉES
AU SOMMET * !**



**Organisez un évènement sur mesure
exceptionnel au sommet du
Puy de Dome et épatez vos convives !***
**Contactez nous afin d'établir une proposition en
adéquation avec vos attentes.**

**Un chiffre d'affaires minimum de 1700 € TTC est
obligatoire.**



*

**RESERVATION ET PRIVATISATION DU TRAIN PAR VOS
SOINS OBLIGATOIREMENT AU MOINS 30 JOURS
AVANT LA DATE DE LA PRESTATION.**