

# OFFRE RESTAURATION 2025

# Brasserie La Table d'Épicure

Minimum 20 Personnes

MENU JUNE 27,08 € HT / 30,19 € TTC



## ENTRÉE

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

Ou

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

## PLAT

Parmentier de boeuf confit à l'ail et thym

Ou

Truffade et jambon cru d'Auvergne, salade verte

Ou

Lasagnes de poisson gratinées au Cantal

## FROMAGE

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

## DESSERT

Parfait glacé verveine et méli mélo de fruits de saison

Ou

Entremet praliné et poire

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)

### SONT COMPRIS DANS VOTRE MENU :

1 bouteille de vin IGP Pays d'Oc Bio pour 5 personnes

1 expresso par personne et carafes d'eau

1h30 de service à partir de l'heure indiquée à la commande

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

# Le Resto d'Épicure

## Menu Lassolas

CARTE  
2024

### • LES ENTRÉES

Soupe de légumes de saisons et méli mélo de condiments (froide ou chaude)

Gravelax de boeuf cuit au sel, sucre, citron et vinaigrette acidulée, roquette et pickles

### • LES PLATS

Travers de Porc de l'Allier mariné confit et poelée de saison

Orzo en risotto aux courgettes et petit chèvre frais des Sonailles (plat végétarien)

### • FROMAGES (Supplément 8€)

Composition de 4 fromages de notre Région

### • DESSERTS

Equilibre gourmand cacahuètes caramel et chocolat

La folie pomme

L'incontournable volcan verveine au coeur framboise et poivron rouge

Le Café très gourmand (Supp 3€)

**34€ : ENTREE / PLAT / DESSERT**

**27€ : 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

CARTE  
2024

## • LES ENTRÉES

Trio de tomates fraîches macérées et ses billes de truffade, pistou de romarin

Rillette de truite, caviar d'aubergines et écume de citron

## • LES PLATS

Pavé de poisson d'eau douce snacké, salade d'herbes aromatiques, mousseline de carotte et fenouil roti, tomates cerises confites

Filet de Boeuf, pressé de légumes de saison, courgette et carotte sauté, jus réduit aux fruits rouges

## • FROMAGES (Supplément 8€)

Composition de 4 fromages de notre Région

## • DESSERTS

Equilibre gourmand cacahuètes caramel et chocolat

La folie pomme

L'incontournable volcan verveine au coeur framboise et poivron rouge

Le Café très gourmand (Supplément 2€)

**42€ : ENTREE / PLAT / DESSERT**

**34€ : 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

## CONDITIONS ET TARIFS :

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 :

### 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 :

14,45€ 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

# BUFFET LIMAGNE

**27,20 € HT**

**29,92 € TTC**

**Entrées : 4 pièces / personnes au choix :**

- **Pan con tomato, 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)**
- **Paleron de boeuf cuit 7 heures, sauce pain d'épices et pommes granilles (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 : 2 pièces / personne au choix :**

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

Possibilité d'ajout de pièces salées ou sucrées  
( 1,82 € HT/ 2,00 € TTC pièce)

**Sélection de pièces salées et sucrées et plat unique pour l'ensemble du groupe**



# BUFFET CRISTAL

**32,78€ HT**  
**36,06 € TTC**

**Entrées : 5 pièces / personnes au choix :**

- **Crèmeux butternut, éclats de châtaignes**
- **Chair de crabe aux agrumes, légumes acidulés**
- **Panacotta fourme d'Ambert, salade de choi blanc au sésame**
- **Mousse champignon au lard fumé**
- **Rillettes de saumon, compotée de tomates confites**

**Plats (au choix) :**

- **Salade de céréales aux légumes oubliés (plat servi froid)**
- **Coleslaw, rôti de dinde mayonnaise à l'ancienne (plat servi froid)**
- **Suprême de pintade, mousseline de marron (plat servi chaud)**

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

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

**Desserts : 5 pièces / personne au choix :**

- **Crèmeux ananas coco mascarpone**
- **Pommes caramélisées façon Tatin**
- **Cheesecake choco cacahuète**
- **Fruits de saisons, crumble quatre épices**
- **Financier noisette**

**Sélection de pièces salées et sucrées et plat unique pour l'ensemble du groupe**



# COTE 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

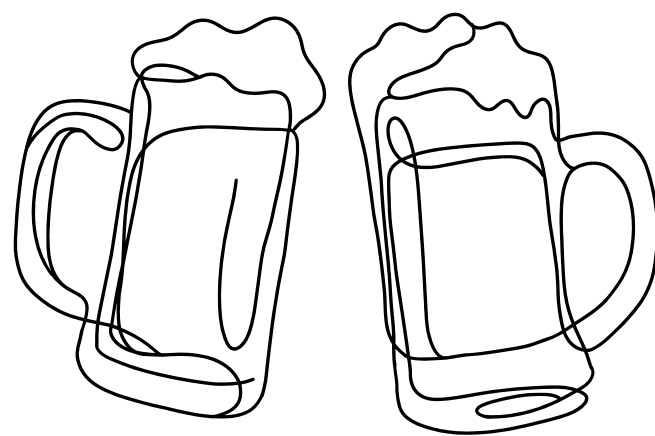
16,28 € HT / 19,00 € TTC par personne

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



## TIREUSE A BIERE

150 € HT / 180 € TTC



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

**Tout fut 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**





## COTE SEMINAIRE

### 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 :

- 50 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 événement sur mesure  
exceptionnel au sommet du  
Puy de Dôme 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.**

