



*SOMMET DU PUY-DE-DÔME*  
**RESTAURATION**  
2026

[www.chezepicure.fr](http://www.chezepicure.fr)



# Menu JUME

## ENTRÉE

Salade de perles, vinaigrette au safran des Volcans, tartine au Cantal

*Ou*

Terrine de campagne, mesclun et compotée d'oignons au Birlou

## PLAT

Lasagne de boeuf à la tome de Cantal

*Ou*

*Saumon et fondue de poireaux, riz IGP, et mesclun*

*Ou*

Potée Auvergnate

## DESSERT

Parfait glacé à la pastille vichy, coulis de saison et granola

*Ou*

Tarte crumble fruits rouges



**MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)**  
9.09 € HT / 10.00€ TTC (TVA À 10%)  
FILETS DE POULET PANÉS ET FRITES  
1 BOISSON + 1 GLACE

# Les options



## KIR VIN BLANC CASSIS

10CL

4,17€ HT / 5€ TTC (TVA À 20 %)



## KIR PÉTILLANT POMME-CHÂTAIGNE

12CL

5€ HT / 6€ TTC (TVA À 20 %)



## MISE EN BOUCHE

2 TOASTS SALÉS PAR PERSONNE

3.45€ HT / 3.80€ TTC (TVA À 10 %)



## TRIO DE FROMAGES D'Auvergne

4.36 HT / 4.80€ TTC (TVA À 10 %)

# CONDITIONS



**MINIMUM 20 PERSONNES**

**CHOIX UNIQUE POUR  
LE GROUPE**



**MENU CHAUFFEUR  
OFFERT**



**1 CAFÉ PAR PERSONNE**

**1 HEURE 30  
DE SERVICE**



**TARIFS**

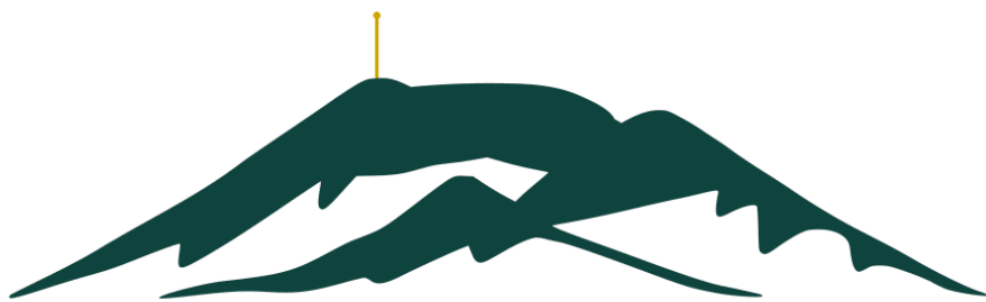
**28 € HT / 31.25 € TTC**

(23.89€ HT TVA 10% - 4.14€ HT TVA 20%)



**1 BOUTEILLE DE VIN  
POUR 5 PERSONNES**





Le Resto d'Epicure

Table Bistronomique

# Le Menu

Entrée & plat ou plat & dessert : 27.27€ HT / 30.00 € TTC  
Entrée, plat, dessert : 35.45€ HT / 39.00 € TTC

## Entrées

Œuf Bio en meurette au vin volcanique.

*Œuf bio au jambon et vin d'Auvergne*

Truite d'Auvergne en deux façons.

*Truite marinée et fumée, houmous de haricot blanc au raifort, pickles.*

La Véritable gratinée à l'oignon

## Plats

Chou farci de brochet et légumes de printemps,  
écume aux épices de Chorizo

Jambonneau de l'Allier laqué pommes-châtaignes,  
pommes grenailles de la Limagne

Gyozas végétaux, farce aux lentilles de la Planèze et fèves, bouillon  
clair de légumes & sésame noir.

Filet de boeuf (VBF) , pommes grenailles de la Limagne,  
sauce au Bleu de la Mémé +3.64€ HT / 4.00 € TTC

## Fromages

Plateau de fromages d'Auvergne.

*Brebis de la Ferme des Sonnaillies, le Sénérac, le Gaperon, Bleu de la mémé*

+9.09€ HT / 10.00 € TTC

## Desserts

Mousseux chocolat au lait, mangue & cacahuètes.

Churros façon pain perdu, glace vanille, caramel & confit de pommes.

Les 3 volcans glacés à la pastille de Vichy, confit de framboise,  
& crumble de sésame noir.

Café gourmand.

*Ne choisissez plus et dégustez l'ensemble de nos 3 desserts accompagnés  
d'une mini forêt noire aux senteurs de cèpes*

+3.64€ HT / 4.00 € TTC

# BUFFET LIMAGNE

33€ HT / 36.30€ TTC avec 1h30 de service

Assortiment de charcuteries

+ 4 pièces salées au choix parmi :

- Sablé au Cantal AOP, moutarde de Charroux et mousse de lentilles ;
- Focaccia à l'huile de noisette d'Auvergne & légumes confits ;
- Tartelette forestière : champignons, poire au Birlou & noix ;
- Rillettes de saumon, perles de citron vert & blinis maison ;
- Foie gras de canard et compotée d'oignon au miel d'auvergne
- Mini burger de magret fumé, mousse de châtaigne et miel d'Auvergne

Plat chaud en bocal

au choix parmi :

- Effiloché de saumon au Timut, poireaux fondants et riz de Camargue ;
- Parmentier de boeuf au vin d'Auvergne ;
- Potée Auvergnate ;
- Dahl de lentilles vertes, épices et fricassée de légumes.

Assortiment de fromages d'Auvergne

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

3 pièces sucrées

au choix parmi :

- Pompe aux pommes & vanille revisitée ;
- Financier myrtille, mousse légère à la Pastille de Vichy ;
- Finger chocolat & cacahuète torréfiée
- Mini-flan pâtissier au thym frais
- Entremets pistache & framboise

Nos buffets sont pensés & dimensionnés  
pour être consommé comme un repas complet.

# LES FORFAITS BOISSONS

Les forfaits boissons pour accompagner votre menu  
Resto d'épicure ou votre buffet

## 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

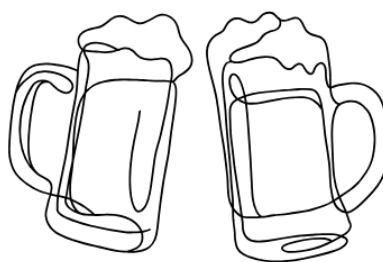
## CHAMPAGNE

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

200 € HT / 240 € TTC



- Fût de 30 litres de CRAT'R Blonde, soit environ 115 bières

Tout fût entamé est dû.

\*Bouteille supp : 20 € HT / 24 € TTC \*

\*Bouteille supp: 35 € HT / 42 € TTC

# 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 / 5.32 € 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 !\*  
Contacter 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.

## 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 »

# CONTACTEZ-NOUS

POUR LA RESTAURATION  
ET LES SÉMINAIRES

Ana Ferreira

1 chemin du Couleyras  
Sommet du Puy de Dôme

63870 Orcines

04.73.87.43.02

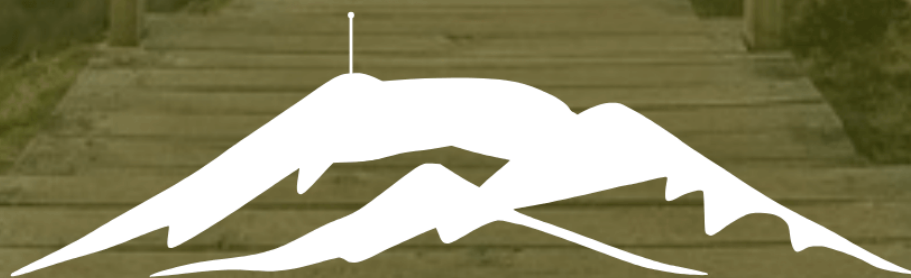
[lerestodepicure@gmail.com](mailto:lerestodepicure@gmail.com)

POUR RÉSERVER LE TRAIN  
Service Réservation

Panoramique des Dômes

04.73.87.43.05

[resa@panoramiquedesdomes.fr](mailto:resa@panoramiquedesdomes.fr)



Bistronomie des Dômes