

Nom : .....

Date de la prestation : .....

Nombre d'adultes : .....

Nombre d'enfants (- 12 ans) : .....

## MENU PARIOU 2018

29,20 €\* TTC « 2 plats » : entrée, poisson ou viande, fromage, dessert

35,20 €\* TTC « 3 plats » : entrée, poisson, viande, fromage, dessert

### MENU Hors Boisson

(cocher votre choix)

- Ballottine de caille au foie gras, petite salade à l'huile de noisettes
- ou** Gâteau de miettes de crabe et pommes de terre à l'aneth, nappé de tomates satinées, vinaigrette tranchée aux olives
- ou** Pressé de canard confit aux pruneaux, cœur de foie gras
- ou** Feuilleté aux champignons des sous-bois du moment et lardons fumés, petite salade de mesclun au vinaigre balsamique

- Crumble de saint-jacques sur sa fondue de poireaux, sauce aux crustacés
- ou** Pavé de sandre cuit sur peau, beurre de pistache à l'anis
- ou** Timbale de gambas et saumon aux petits légumes du moment
- ou** Filet de Saint Pierre juste saisi, sauce au basilic

- Demi-magret saisi aux fruits secs, sauce aigre douce aux quatre épices, flan de carotte au miel
- ou** Rôti de veau, sauce aux cèpes, pommes de terre grenailles sautées à l'ail et tomates confites
- ou** Suprême de volaille saisi sur peau, sauce aux girolles, asperge verte sautée au beurre et son écrasé de pommes de terre
- ou** Civet de chevreuil sauce grand veneur et ses garnitures du moment (selon saison)

Assiette de fromages d'Auvergne

- Framboisier
- ou** Feuillantine velours chocolat et noisette
- ou** Craquant crème brûlée et fruits rouges
- ou** Entremet mangue passion
- ou** Assiette gourmande

### FORFAIT BOISSON

(cocher votre choix)

- Forfait boisson « régional » : 5,20 € TTC par adulte**
  - 1 bouteille de Châteaugay rouge pour 4 personnes
  - Eau en carafe
  - 1 café
- Forfait boisson « classique 2 vins » : 7,50 € TTC par adulte**
  - 1 bouteille de Muscadet sur Lie La Gabarre AOC pour 6 personnes
  - 1 bouteille de Châteaugay rouge pour 4 personnes
  - Eau en carafe
  - 1 café
- Forfait boisson « tradition 2 vins » : 9,50 € TTC par adulte**
  - 1 bouteille de Bordeaux La Chapelle St Martin AOP pour 6 personnes
  - 1 bouteille de Côte du Rhône Vieux Clocher AOC pour 4 personnes
  - Eau en carafe
  - 1 café

### APÉRITIF

(cocher votre choix)

- Apéritif servi à table : 4,50 € TTC par adulte**
  - Kir pétillant et ses différentes crèmes
  - Feuilletés (3 pièces par personne)
- Apéritif sous forme de buffet : 8 € TTC par adulte**
  - Kir pétillant et ses différentes crèmes, jus de fruits (2 verres par personne)
  - Feuilletés (6 pièces par personne)

### MENU ENFANT

(cocher votre choix)

- Enfant (moins de 12 ans), menu « 2 plats » : 19,70 € TTC** (même menu que les adultes en demi-portion, avec une boisson)
- Enfant (moins de 12 ans), menu « 3 plats » : 21,70 € TTC** (même menu que les adultes en demi-portion, avec une boisson)
- OU Formule adaptée aux enfants (à déterminer avant)**

À .....,  
le .....

Bon pour accord, signature

\* HORS BOISSON, SERVICE COMPRIS, NAPPAGE.

Pour chaque plat, un choix unique doit être fait pour l'ensemble du groupe.

**RESTAURANT DU VOLCAN DE LEMPTÉGY**

31 route des Puys - 63230 SAINT-OURS-LES-ROCHES

SIRET 487 697 328 00010 / TVA FR 63 487 697 328

SARL au capital de 10 000 € / Siège Social : Route des Puys - 63230 ST-OURS-LES-ROCHES

Tél : 04 73 62 23 25

Fax : 04 73 62 23 81

info@auvergne-volcan.com

www.restaurant-lemptegy.com

# Conditions Générales de Vente

## GÉNÉRALITÉS

Le client reconnaît avoir pris connaissance et déclare expressément accepter les conditions générales de vente dès lors qu'une commande est passée. En ce sens, le Client accepte sans réserve l'intégralité des stipulations prévues dans ces dites Conditions, à l'exclusion de toutes autres.

## DEVIS - COMMANDE

Les réservations sont définitives à réception :

- de la confirmation écrite du client. Le client retournera au Restaurant du Volcan de Lemptégy sa proposition et son devis avec la mention « bon pour accord », y apposera sa signature.
- du versement à la société du Restaurant du Volcan de Lemptégy des arrhes à hauteur de 20 % du montant TTC du devis prévisionnel.

## GARANTIE DE COUVERTS

A défaut de ces pièces, la société se réserve le droit d'annuler l'option sans autre préavis.

La composition du menu (un choix unique pour l'ensemble des convives) doit être communiquée au Restaurant au moins 14 jours avant la date de la prestation. Toute modification de commande devra intervenir au minimum 7 jours avant la date de la prestation. Le nombre définitif de convives doit être communiqué au Restaurant dans ce même délai de 7 jours et sera retenu comme base minimum de facturation, et ce, même si, le jour de la prestation, le nombre de convives est inférieur. A l'opposé, si le nombre de convives est supérieur, la facturation sera établie sur le nombre réel réalisé et servi.

## TARIFS ET CONDITIONS PARTICULIÈRES

Les devis sont valables 3 mois à compter de la date d'envoi au client.

Les montants mentionnés sont les tarifs applicables pour l'année en cours. Tous nos prix s'entendent TTC sur une base de 20 adultes minimum. Les taux de TVA en vigueur seront appliqués, soit : 10 % pour les prestations alimentaires et boissons « soft » et 20 % pour toutes les boissons alcoolisées, animation, service et location de matériel. Toute augmentation de TVA survenue entre la commande et la date de votre venue sera répercutée automatiquement et sans préavis sur la facture finale.

Nos prestations comprennent la vaisselle, le nappage et le service. La décoration de la salle n'est pas incluse.

Votre décoration de table devra nous être parvenue la veille de la réception. Nous nous chargerons de la mettre en place.

## CONDITIONS DE RÈGLEMENT ET RETARD DE PAIEMENT

Sauf accord particulier, les règlements seront échelonnés de la manière suivante :

- 20 % d'arrhes à la commande,
- Solde à réception de la facture.

Aucun escompte ne sera accordé.

Tout retard de paiement total ou partiel entraînera l'application d'une pénalité de retard correspondante au taux d'intérêt légale majoré de 10 points.

En outre, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 80 € sera exigée en cas de non respect des conditions de règlement.

## ANNULATION DE COMMANDE

Toute annulation intervenant :

- avant 3 mois sera facturée 20 % du montant TTC de la facture ;
- entre 3 mois et 1 mois sera facturée 50 % du montant TTC de la facture ;
- moins d'1 mois ouvré avant la date de la prestation sera facturée 80 % du montant TTC de la facture.

## DÉGRADATIONS

Tous dommages (vaisselle, matériel...) occasionnés lors de la prestation, par le Client et ses participants, seront facturés selon notre barème.

Le parking du Restaurant du Volcan de Lemptégy est non surveillé. Le Restaurant du Volcan de Lemptégy ne pourra être tenu responsable des vols ou dégradations des biens des participants.

## CAUTION

Dans certains cas, une caution peut être demandée au client (soirées étudiantes...).

Si aucun dégât n'est constaté, cette dernière sera rendue dans son intégralité. Si, au contraire, des dégradations ont été commises (casse, destruction de matériel...), tout ou partie de la caution sera conservée en proportion des coûts engendrés.

## LE SERVICE

Le service est assuré par notre personnel. Notre restaurant fermera ses portes :

- à 17h00 pour une prestation de déjeuner.
- à 1h du matin pour une prestation en soirée. Une autorisation exceptionnelle de fermeture à 4h du matin peut être accordée par la Mairie.

Vous pouvez emmener votre animation (sonorisation, spectacle...) moyennant un forfait de 200 € TTC (électricité, chauffage...).

Toute heure d'animation ou de démontage excédent 1h du matin sera facturée 100 € TTC.

## RÉCLAMATIONS

Aucune réclamation sur la prestation ne sera prise en compte passé un délai de 5 jours.

Toute réclamation devra être formulée par écrit et adressée au :

Restaurant du Volcan de Lemptégy – 31 Route des Puys - 63230 ST OURS LES ROCHES.

Le Restaurant du Volcan de Lemptégy s'engage à répondre dans un délai de 5 jours.

A défaut d'un accord amiable, tout litige relèvera de la seule compétence du Tribunal de Clermont Fd, dans le ressort duquel se trouve le siège de la société « Restaurant du Volcan de Lemptégy ».