

Notre forfait de fin d'année

Venez célébrer les fêtes de fin d'année
chez Clermont Auvergne events !

Contactez-nous

04 73 144 144

clermontauvergne-events@gl-events.com

www.clermontauvergne-events.com

© Denis Grudet, Alba Photographie



Clermont Auvergne events vous présente sa recette

Pour 100 à 300 convives, prévoir :

- Un espace d'accueil avec vestiaire
- Une offre de restauration
- Une scène pour votre animation
- Le personnel de Sécurité Incendie et Vigipirate
- Une prestation de nettoyage

Pour une ambiance festive, mélanger les ingrédients de 18h30 à 1h.

73 € HT/personne

Pour les plus gourmands, rajouter une pincée d'animation :

- Un DJ (à partir de 1 000 €)
- Ou un groupe de jazz (à partir de 1 200 €)

C'est prêt : vous n'avez plus qu'à profiter de la soirée avec vos convives et partager des moments de convivialité !

Date de validité du 1^{er} décembre 2023 au 12 Janvier 2024.





Formules de restauration

Dîner

Entrée

Foie gras de canard maison cœur de ris de veau et morilles,
vinaigre dissocié aux senteurs des bois

Ou

Sucette de foie gras pannée au pain d'épices
et terrine de foie gras nature sur pain de campagne grillé en duo

Ou

Assiette de la mer (saumon fumé du Sichon sur pain de
campagne toasté, 3 huîtres Marennes
D'oléron N°3, bouquet de crevettes)

Ou

Terrine de poisson, cœur de Saint Jacques, mayonnaise au
citron vert et herbes fraîches

Plat

Pavé de quasi de veau cœur d'échine de porc séché aux épices,
sauce saveur truffe et ses garnitures

Ou

Dos de cabillaud, crumble au chorizo, risotto de coques et jus de
moules

Ou

Magret de canard sauce aigre douce aux myrtilles et ses
garnitures

Fromages – option 3,00 € HT / personne

Assiette de duo de st nectaire fermier et sablé au cantal jeune
salade

Dessert

La Pralinoise : biscuit amandes, croustillant de riz soufflé au
praliné, crémeux praliné, ganache montée chocolat

Ou

Douceur hivernale : financier noisettes, confit de poires,
crémeux et diplomate vanille

Cocktail dînatoire

7 pièces salées froides

Pomme d'amour de foie gras sur pain d'épices
Profiteroles de crevettes marinées aux piments d'Espelette
Carpaccio de bœuf et Cantal vieux, brisures de fruits secs
Mousse de butternut et pignons de pins grillés - Veg
Verrine salade de thon sur sashimi de thon, huile de noix de Lapalisse - Veg
Tarte de poulet aux épices mexicaines
Sablé à la noisette, crème au citron vert et St jacques marinée au yuzu - Veg

Atelier de la mer

Plateaux de fruits de mer
Saumon bio mi-fumé

2 Plats chauds à choisir parmi :

Velouté de potimarron, brisure de truffes
Poularde au foie gras, écrasé de panais
Mini coquille Saint Jacques farci en persillade

...

Plateau de fromages de nos montagnes

Desserts au choix :

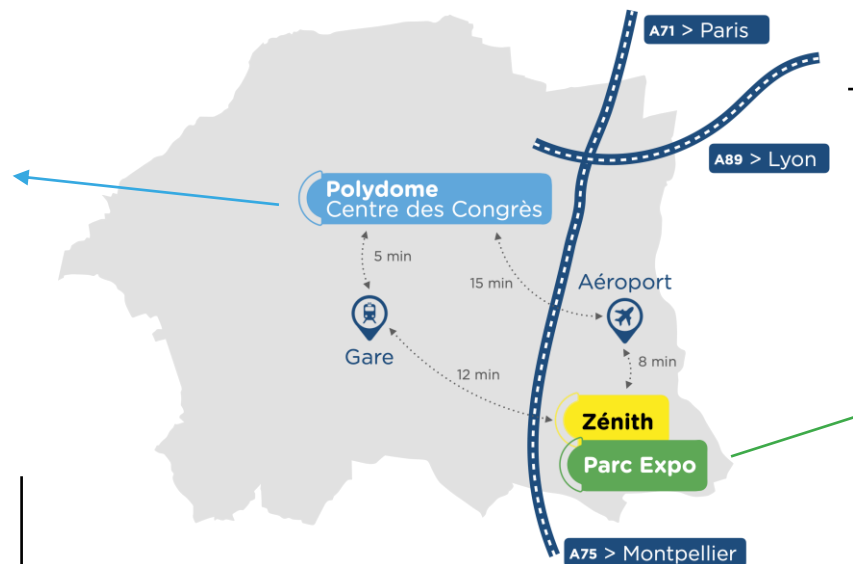
3 mini bûches au choix
Ou
4 pièces sucrées mignardises à choisir parmi :
Tartelette aux fruits
Mini choux
Mini Paris Brest

...



Accessibilité et stationnement

Centre des Congrès Polydome



Parc Exposition Grande Halle d'Auvergne



- Site desservi par le tramway et les bus (arrêt Place du 1^{er} Mai)
- À 10 minutes à pied du centre-ville et de la gare SNCF de Clermont-Ferrand
- Parking souterrain privé gratuit
- 1 800 chambres d'hôtels à moins de 10 minutes en tramway

- Site desservi par la ligne de bus n°20
- À 10 minutes du centre-ville en voiture
- À 5 minutes de la gare SNCF de Cournon d'Auvergne
- Un parking de 6 500 places à disposition