

**ORGANISEZ VOTRE**

2026

By

**Fani Hôtels**



# Anniversaire Exceptionnel

**EN PLEIN COEUR DE LA FRANCE SUR PLUSIEURS JOURS**



*Dans tous nos établissements*  
**FANI HÔTELS**

**Domaine de la Palle**

Pontgibaud - 63



**Villa Fani**

Thiers - 63



**Pavillon Fani**

Thiers - 63



**Domaine de la Source**

Ouches - 42



**Domaine des Pierres Dorées**

Ternand - 63



**Pavillon du Lac**

St Victor S/Loire - 42



**Les Portes du Cantal**  
Massiac - 15



**Bastide du Cantal**  
Salers - 15



**Hostellerie du Cantal**  
Murat - 15



**Castel du Cantal**  
Thiézac - 15



**Val du Cantal**  
Polminhac - 15



**Garabit Hotel**  
Anglards de St-Flour - 15

*Infos & Résa*

04 71 23 02 01  
07 57 94 40 60

[INFO@FANIHOTELS.COM](mailto:INFO@FANIHOTELS.COM)

[WWW.FANIHOTELS.COM](http://WWW.FANIHOTELS.COM)



## PROGRAMME TYPE

**JOUR 1** Arrivée des invités  
Possession des chambres  
Dîner d'anniversaire  
Soirée dansante

**JOUR 2** Brunch  
Départ

Tout Programme et Menus sont modifiables

Toutes prestations de Dj, de décoration ou autre restent à votre charge.

### BRUNCH

#### Buffet de Boissons

- Café - Lait - Chocolat - Thés assortis
- Jus de fruits assortis
- Eaux plates - Eaux gazeuses

#### Buffet Froid :

- Jambon d'Auvergne - Jambon Blanc
- Saucisson - Terrine de Campagne
- Œuf Dur et Cumin
- St Nectaire - Cantal - Fourme d'Ambert
- Yaourt aux fruits - Yaourt Nature
- Fromage Blanc et ses Coulis
- Beurre Doux - Beurre Salé
- Confitures assorties
- Miel du Pays
- Nutella

#### Buffet Chaud :

- Œuf à la Coque - Bacon grillé - Chipolatas
- Pomme de Terres Vapeur

#### Buffet de Viennoiserie

- Mini Croissant - Mini Pain au Chocolat
- Mini pain aux Raisins - Pain Frais
- Pain suédois

#### Dessert :

- Fruits & Compote

## TARIFS

- Séjour 2 jours / 1 nuit
- **Formule Anniversaire AVEC BOISSON**
- Une équipe sera à votre disposition pour la mise en place, le service et la préparation des repas

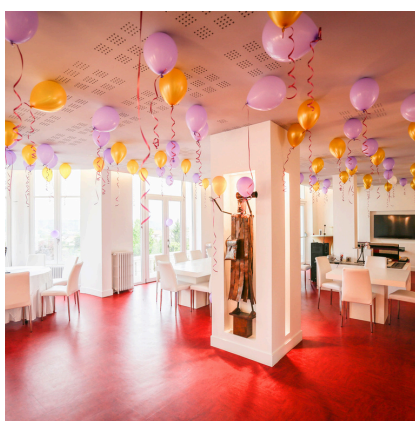
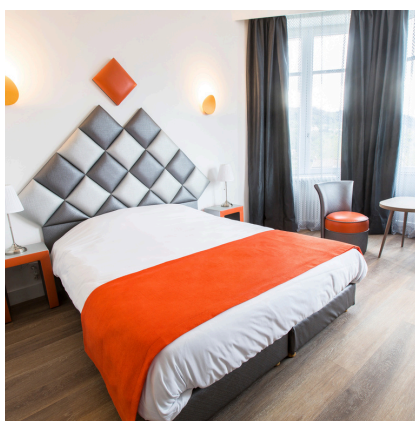
**135€/adulte**

110€/enfant 10 - 16 ans

80€/enfant 5 - 9 ans

Gratuit /enfant < 5 ans

## 2 JOURS / 1 NUIT



## LOCATION DE SALLE

A partir de **600 €**

Suivant la date  
Suivant les horaires  
Suivant l'établissement  
Suivant le nombre de personnes

### DINER D'ANNIVERSAIRE

#### Cocktails : Punch & Mojito

- Pain de Campagne Surprise
- Pétales de Jambon cru, Saucisson, Rillettes d'oie

#### Bouchées Cocktails

- Gravlax de Saumon Fumé Maison
- Sauce Teriyaki
- Sucette de Foie Gras - Cranberry, Noix de Cajou
- Mini Wrap : Chorizo et Pesto

#### Les Verrines

- Choux Mousse de Poivrons et Tomates
- Houmous du Chef et son Gressin maison

#### Les Mises en Bouche Chaudes

- Feuilletés au Gruyère
- Saucisses en Croute Dorée

#### Les Ateliers Animés

- Mini Escargot à la Crème
- Plancha de Crevettes marinées à l'Aneth

#### Entrées à choisir

- Duo de Saumon sur son Crèmeux de petits pois à la Menthe
- Mousseline de Lotte au Cœur de Saint Jacques - Sauce Homardine

#### Plats à choisir

#### Un plat servi à table

- Fondant de Bœuf aux Pleurotes - Ratatouille
- Pomme Grenaille au sel de Guérande
- Effiloché de Canard Confit sur Julienne de Légumes - Ecrasé de Pomme de Terre à la Truffe - Velouté au Parfum des Bois
- Truffade - Salade et Plateau de charcuterie
- Tajine de Poulet aux Citrons confits et Olives
- Riz sauvage

#### Fromage : Trio d'Auvergne

#### Gâteaux de la Fête

Craquant Chocolat  
ou Framboisier  
ou Tropical



#### ou une de nos Grill Party

→ Demandez notre brochure spécifique

## BOISSONS

à volonté durant le Repas

#### Vin d'Auvergne

Blanc  
Rouge  
Rosé

#### Softs

(Coca, Ice Tea, Orangina)  
Eaux Plates  
Eaux Gazeuses

Café à discrétion

**Apportez vos boissons en plus sans supplément**

**N'oubliez pas votre champagne !**