

LONG EVENT

By
Fani Hôtels

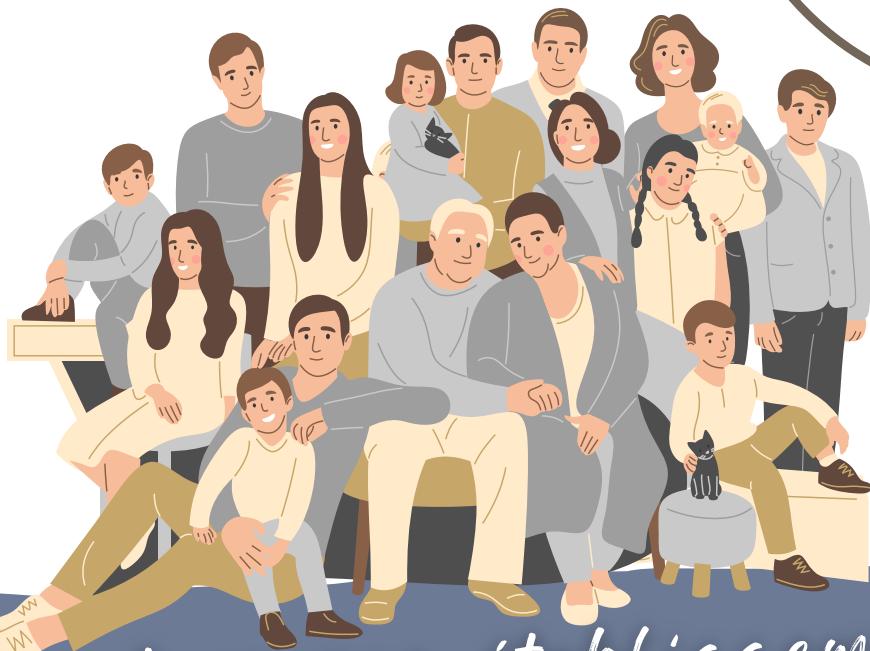
Votre évènement
avec Hébergement



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

ORGANISEZ VOTRE *Cousinade*

EN PLEIN COEUR DE LA FRANCE
SUR PLUSIEURS JOURS



Groupe
de 25 pers
minimum

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

WWW.FANIHOTELS.COM

PROGRAMME TYPE

- JOUR 1** Arrivée de la Famille
Possession des chambres
Cocktail dinatoire
- JOUR 2** Petit Dej Buffet Sucré Salé
Activité de votre choix
Déjeuner Pique Nique
Activité de votre choix
Diner du Terroir
- JOUR 3** Brunch
Départ

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 Terre Vapeur
- Buffet de Viennoiserie
- Mini Croissant - Mini Pain au Chocolat - Mini pain aux Raisins - Pain Frais - Pain suédois

Dessert :

- Fruits
- Compote



3 JOURS / 2 NUITS

COCKTAIL DINATOIRE

- Ronde de Crudités et ses Sauces
 - Emincé de Melon
 - Lentilles Vertes aux petites saucisses
 - Œufs durs à la mayo
 - Salade de tomates
- Fondant de Boeufs & Risotto aux champignons
- Fromage blanc et son Coulis
- Tarte aux Myrtilles

PIQUE NIQUE

Salade de Pâtes, Thon, Œuf, Tomate, Dés de Cantal

Duo de Fromage en mini sandwich

Fruit

1/2 bouteille d'eau

Couvert en bois

Serviette en papier

DINER DU TERROIR

- Truffade avec Salade & Plateau de Charcuterie
- ou • Aligot & Saucisse
- Plateau de Fromage de la Région
- Gâteau de la Fête

TARIFS

GESTION CONVIVIALE

- Séjour 3 jours / 2 nuits
- Formule Pension Complète **HORS BOISSON**
- Vous apportez vos boissons
- Sans entretien quotidien des chambres
- Participation collaborative de votre famille à la mise en place et au service des repas.
- Une personne sera à votre disposition pour la préparation du repas

170€/adulte

100€/enfant < 12 ans

GESTION PRESTIGE

- Séjour 3 jours / 2 nuits
- Formule Pension Complète **AVEC BOISSON**
- Entretien quotidien des chambres
- Une équipe sera à votre disposition pour la mise en place, le service et la préparation des repas

220€/adulte

120€/enfant < 12 ans