

SHORT EVENT

By
Fani Hôtels

Votre évènement sans Hébergement

Nos 12 établissements

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

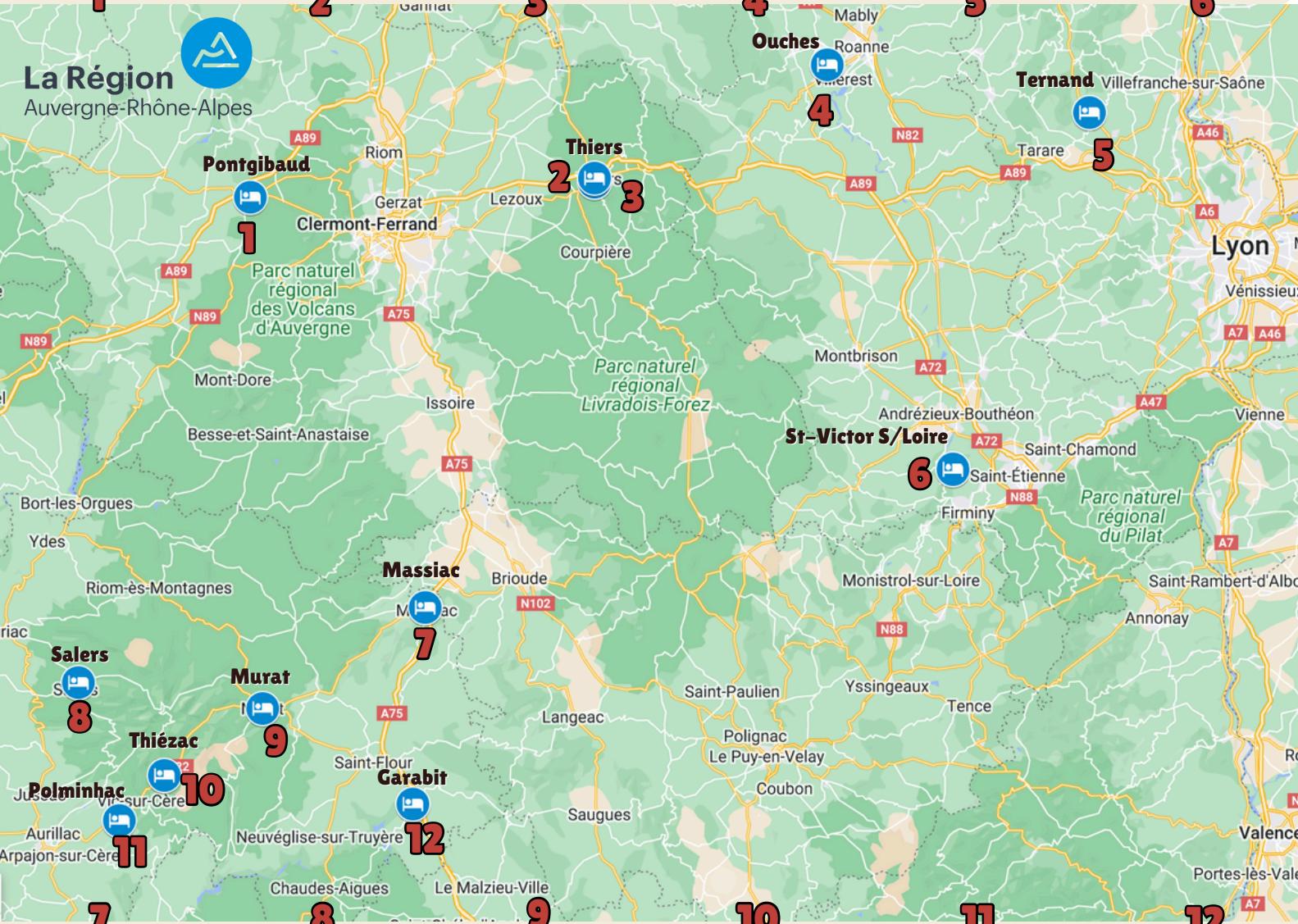


Pavillon du Lac
St Victor S/Loire - 42



On vous propose, vous décidez, on organise !

En famille - Entre amis - Entre collègues



Les Portes du Cantal
Massiac - 15



La Bastide du Cantal
Salers - 15



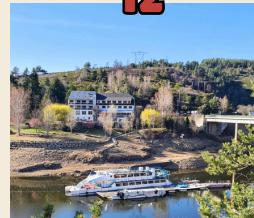
L'Hostellerie du Cantal
Murat - 15



Le Castel du Cantal
Thiezac - 15



Le Val du Cantal
Polminhac - 15



Garabit Hotel
Anglard de St-Flour - 15



info@fanihotels.com



07 57 94 40 60
04 71 23 02 01



www.fanihotels.com

Location de Salle

	Horaire	Prix
Déjeuner	12h-18h	Entre 200 et 400€
Diner	18h-23h	Entre 400 et 600€
Diner dansant	18h - 4h du matin	Entre 600 et 1000€

selon
le nombre
de convives

MENU CHARME - 25€/PERS

Olivas - Cacahuètes - Fruits exotiques séchés - Feuilleté au Fromage

Entrée au choix

Dés de Cantal, St Nectaire Fermier et Fourme d'Ambert sur Salade Croquante ou Pétales de Jambon du Pays sur émincé de Melon - Verrine de Birlou

Plat au choix

Coufidou de Bœuf au Vin Rouge - Risotto aux Champignons Frais ou Effiloché de Canard Confit sur Julienne de Légumes Ecrasé de Pomme de Terre/Velouté de Cèpes

Dessert au choix

Nougat Glacé - Coulis d'abricot ou Gâteau Croquant au Chocolat sur Crème Anglaise



BUFFET DINATOIRE - 40€/PERS

Pain de Campagne Surprise :

Pétales de jambon cru, Saucisson, Rillettes d'oie



Bouchées Cocktails

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

La Verrine

- Houmous du Chef

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 poids à la Menthe
- Mousseline de Lotte au Cœur de Saint Jacques Sauce Homardine

Plats à choisir

Un plat servi à table

- Fondant de Bœuf - Ratatouille du Soleil 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



MENU DELICE - 35€/PERS

Amuse Bouche Apéritif

Olivas - Cacahuètes - Fruits exotiques séchés Feuilleté au Fromage et Saucisses en Croute Dorée

Mise en Bouche

Mini Verrine de Crème de Foie Gras et ses Mouillettes

Entrée

Mousseline de Lotte Au Cœur de St Jacques Sauce Homardine

Plat

Fondant de Bœuf aux Pleurotes Fraîches et ses Pommes Grenailles et sa Mousse de Carottes au Brocolis

Fromage

Plateau de Fromage sur Buffet (+4€)

Dessert

Framboisier et son Coulis

Forfait Boissons

à volonté le temps du repas

- Cocktail Pétillant à l'apéritif
- Vin en bouteille (Rouge, Blanc, Rosé)
- Eaux Plates
- Eaux Gazeuses
- Café

+10€/pers

- Champagne apporté

+2€/pers



Demandez un Devis sur Mesure