

**Un lieu d'exception,**  
pour tout types d'évènements.

Domaine de la  
**Tour de Rochefort**

RÉCEPTION

**Ouvert à l'année**

[www.latourderochefort.fr](http://www.latourderochefort.fr)  
[latourderochefort@gmail.com](mailto:latourderochefort@gmail.com)  
06 78 62 45 52

*H* **HACIENDA**

RESTAURANT - PISCINE

**DU 1/05 AU 30/09** (*hors samedis*)

[www.hacienda-piscine.fr](http://www.hacienda-piscine.fr)  
[hacienda.piscine63@gmail.com](mailto:hacienda.piscine63@gmail.com)  
04 73 96 69 08



# Le Domaine c'est...

## ***Deux salles à disposition de la veille matin, le jour J, au lendemain soir***

(du vendredi matin au dimanche soir)

- 1 salle de 100 m<sup>2</sup>
- 1 salle de 300 m<sup>2</sup>
- Hall d'entrée, toilettes, chambre

## ***Equipement intérieur***

- 150 chaises / vidéo projecteur écran
- 9 tables rondes de 1,80 x 1,80m (8 à 12 personnes)
- 6 tables rondes de 1,50 x 1,50m (4 à 8 personnes)
- 21 tables rectangulaires de 6 personnes
- 100 chaises de cérémonie extérieur, 1 pupitre

## ***La privatisation du Domaine complet le Samedi***

- 1 terrasse ombragée et espace pelouse de 3000m<sup>2</sup> face au Puy-de-Dôme pour le vin d'honneur avec salons de jardin
- 1 pergola ouverte ou fermé vitrée
- L'espace restauration extérieure est ouvert à notre clientèle le dimanche midi du 01/05 au 30/09.
- Un parc de 5 ha avec parkings

**Salle + Mobilier ext. et int. + Vin d'honneur +  
Repas + Service + nappage**

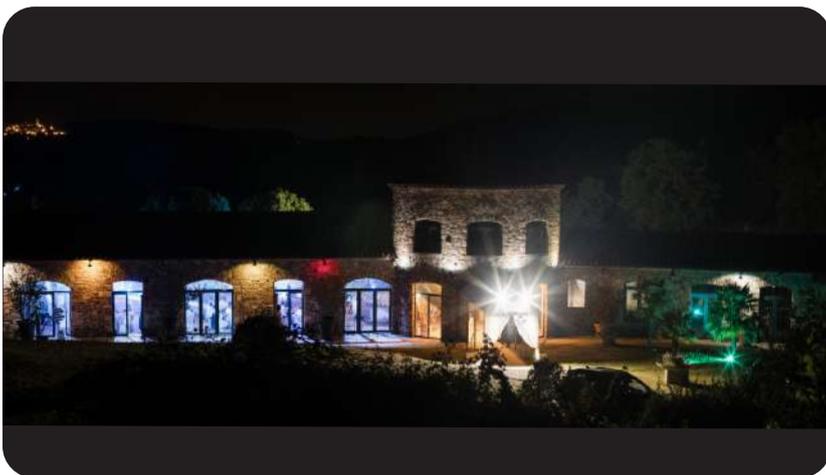
---

à partir de **120€**/personne\*



4000€ (mise à disposition des espaces et du mobilier) à verser à signature du contrat

\*à partir de 100 personnes **Un problème, une question, un doute, un conseil ? Anne : 06 78 62 45 52**



## Verrines

- Crème foie gras fruits de saison
- Tartare tomates
- Carpaccio de bœuf parmesan
- Miettes de crabe guacamole
- Brunoises de courgette jambon cru
- Gaspacho
- Mousse poivron-chorizo
- Tapenade anchois
- Mousse de bleu jambon cru
- Thon pamplemousse
- Wraps
- Mini blini saumon crème citron
- Navettes farcies
- Crème petit pois-chèvre frais

## Atelier coupe, cuisson, présentation devant vos invités

- Jambon cru
- Foie gras poêlé
- Saint-Jacques
- Brochette de poulet caramélisé
- Cornet de truffade
- Planche de fruits frais

## Les chauds

- Pizza
- Mini hot dog
- Mini panini
- Brioche d'escargots
- Pané de chèvre
- Nems
- Crevette pané panko
- Mini cheese burger
- Quiche
- Chouquette au fromage



Atelier supplémentaire : 5.00€/pers

## Boissons cocktail à discrétion

- Soupe champenoise
- Kir
- Punch
- Coca
- Jus de fruits
- Eau plate ou gazeuse

### Formule Access

9 pièces au choix  
+ 1 ateliers + boissons

23€ / pers.

### Formule Access+

12 pièces au choix  
+ 2 ateliers + boissons

33€ / pers.

### Formule Premium

18 pièces au choix  
+ 2 ateliers + boissons

37€ / pers.

### Formule Gold

30 pièces au choix  
+ 4 ateliers + boissons

53€ / pers.

Assortiment fromages & charcuterie : 21.00€/pers



### Formule Open

Plat + Fromage + Dessert

**48€** / pers.

### Formule Open +

Entrée + Plat + Fromage  
+ Dessert

**55€** / pers.

### Formule Silver

Entrée + Trou normand +  
Plat + Fromage + Dessert

**58€** / pers.

### Formule Master

Entrée + Poisson +  
Trounormand + Viande +  
Plat + Fromage + Dessert

**63€** / pers.



## Les entrées

- Terrine de foie gras, brioche
- Tartare de St-Jacques aux fruits et fleurs de saison
- Saumon Bomlo
- Oeuf poché à la crème de truffes
- Foie gras poêlé sur tarte de figues

## Les poissons

- Cabillaud en croûte d'ail
- Papillote de saumon

## Le trou normand (Glace Artisanale)

- Crémant rose glace framboise
- Verveine revisitée

## Les viandes

- Filet mignon de veau, sauce morilles, gratin dauphinois, carotte, fêve
- Filet de boeuf, jus à la truffe corsé, gratin dauphinois, carotte, fêve
- Magret de canard, sauce myrtilles, riz basmatique
- St-Jacques flambé crème, riz basmatique
- Raviole de gambas, croustillant chorizo, riz basmatique

## Le fromage

- L'assiette : fourme d'Ambert, Cantal entre-deux, Saint-Nectaire fermier, salade
- Buffet de fromages : 14 sortes de fromages, petits pains aux noix, aux raisins, confitures. (Supplément : 5€)

## Les desserts\*

- Salade de fruits, fondant chocolat
- Pièce montée choux de la Pâtisserie Cyril Devessier, Wedding Cake de l'Atelier Gourmand ou de Thierry Constant

### Pour tous nos menus

Menu enfant : 15€ (Filet de poulet, Moëlleux chocolat  
Fontaine de chocolat et fruits frais : 250€)



## Notre carte des vins a été élaborée avec notre sommelier :

Forfait vins : 1 bouteille de blanc pour 4 personnes,  
1 bouteille de rouge pour 3 personnes.

### Formule Vin

Saint-Luc, Gascogne, La Clape  
ou Pic Saint-Loup

21€ / pers.

### Formule Winer

Cigalus Blanc  
Cigalus Rouge

28€ / pers.

Demandez aussi les bouteilles de votre choix sur commande

### Fût de bière Heineken 20L 150€

Si vous souhaitez disposer de vos vins et boissons un droit de  
service sera appliqué.

4€ / pers. ( 2€ pour les vins, 2€ pour le Champagne.)

Votre vin et vos boissons seront réceptionnés, servis et gérés par  
nos soins.

Fontaine de Champagne **OFFERTE**



## ***Nous organisons aussi votre brunch du dimanche midi :***

Quoi de mieux pour finir le week-end en beauté, qu'un agréable brunch sucré/salé. **Salle et mobilier mise à disposition gracieusement !**

### ***Formule Classique***

Pancake, viennoiseries, Nutella, confitures, beurre, pain, taboulé, piémontaise, carottes râpées, poulet froid, charcuteries diverses, saumon fumé, fromages, yaourts, fruits, softs et boissons chaudes.

---

**27€** / pers.

### ***Formule Gourmande***

Pancake, viennoiseries, Nutella, confitures, beurre, pain, taboulé, piémontaise, carottes râpées, poulet froid, charcuteries diverses, saumon fumé, fromages, yaourts, fruits, softs et boissons chaudes  
**+ truffade**

---

**39€** / pers.

Service compris sur une durée de 3H





## ***Nous sommes là pour vous accompagner tout au long des préparatifs afin de réussir tous vos types d'événements !***

Dans le cadre d'une réservation traiteur, la location de la vaisselle et du nappage, le pain, le service, le prix comprend les eaux plates et gazeuses et café, ainsi que l'installation de vos tables et mise en place nappage et vaisselle, l'entretien du domaine complet après votre événement. Votre prestation sera assurée par des professionnels de la restauration qui vous accompagneront durant tout le temps de votre événement sans aucun supplément.

### ***Les idées***

Feu d'Artifice (demande préfecture), hôtels (Issoire à 5 min en voiture, Ibis Budget, Hôtel Ibis), fleuriste / déco, DJ Animateur

### ***Devis - Commande et conditions de paiement :***

**Les commandes et réservations ne sont définitives qu'à réception du contrat signé avec la mention «bon pour accord» et le règlement du paiement de 4000€.** Afin de permettre la réservation du traiteur à la date de la manifestation, le client versera 20% d'arrhes du montant TTC du devis prévisionnel, 50% à 3 mois de la prestation et le solde à la veille de la réception.

Pour le choix de votre menu une dégustation vous sera proposée offerte aux mariés et facturée 30€ aux personnes supplémentaires.

**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 traiteur dans ce même délai de 7 jours et correspondra à la facturation. Les produits et services sont facturés sous réserve de disponibilité. En cas d'indisponibilité, le Domaine de la Tour s'engage à palier par l'équivalent ces produits et services.

- En cas de fermeture administrative, un report de 18 mois sera proposé aux mariés sur les dates disponibles sans aucun supplément.
- **Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des conditions générales de ventes.**

### ***En cas d'annulation :***

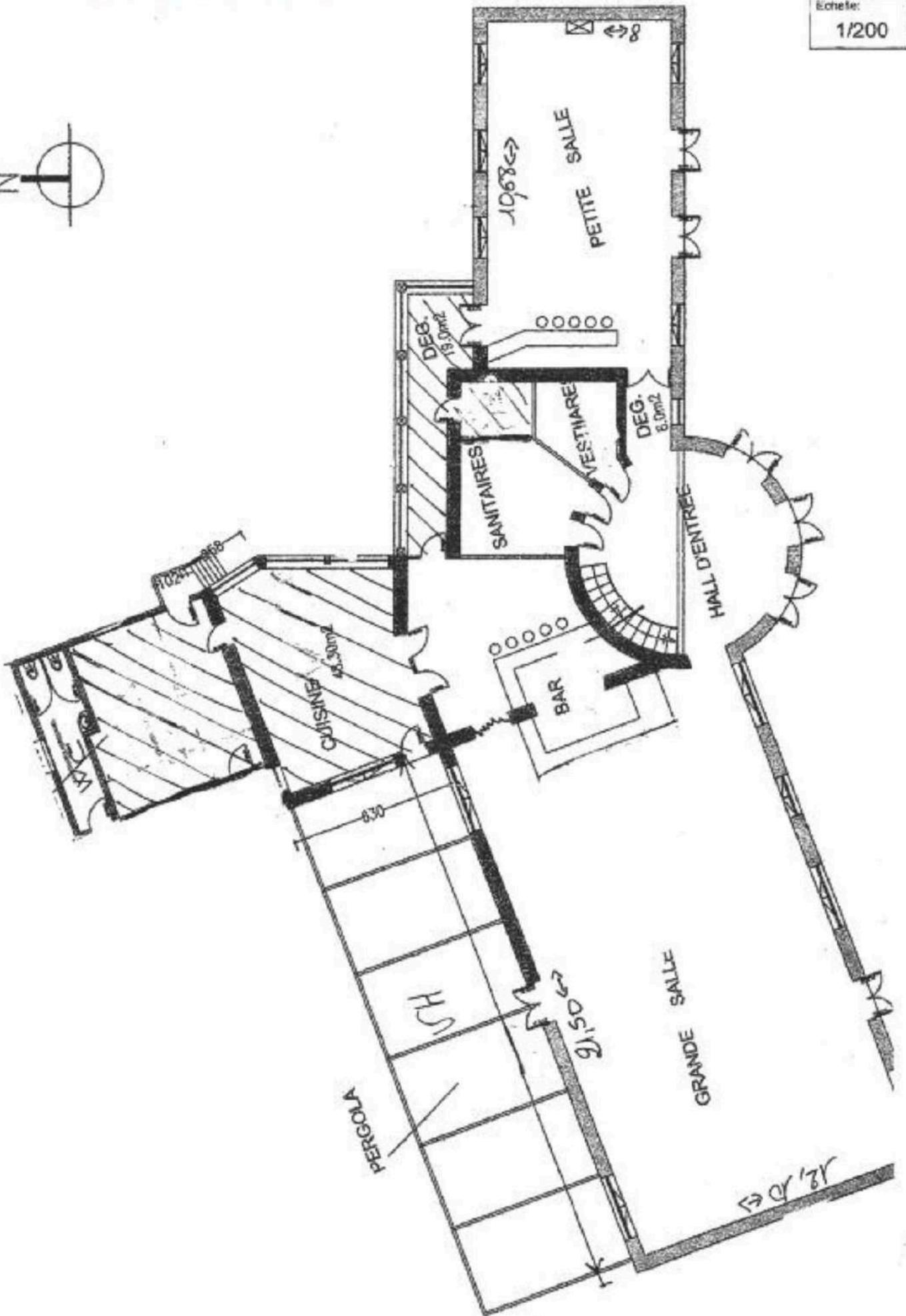
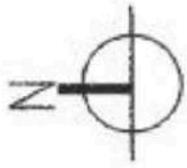
L'acompte de prestation de 4000€ ne sera pas rendu.

#### ***Pour le reste,***

75% du devis sera à régler, à régler à 6 mois.



Echelle:  
1/200



## «Épatez vos collaborateurs dans un lieu unique, les pieds dans l'eau, sur un transat pour la pause détente !»

Le domaine de la Tour Rochefort vous accueille dans ces trois espaces d'événementiels de 100m<sup>2</sup> à environ 500m<sup>2</sup> sur un parc de 5 hectares avec parking privé.

**Nous gérons complètement votre prestation de l'équipement audio vidéo, de la mise en place de votre salle ou à la restauration des formules clef en main :**

- Salle de réunion, de repas
- Espace détente avec piscine chauffée
- Animation pour vos soirées : magicien, hypnotiseur, spectacles, DJ...
- Gala étudiants (possible toute l'année)
- Arbre de Noël (le père Noël peut arriver à tout moment !)
- Repas ou journée de fin d'année afin de se retrouver entre collègue dans un lieu unique en Auvergne
- Écran géant, vidéo projecteur, micro, équipement sono, mobilier sur place
- Possibilité de petit déjeuner
- Salle de travail avec plusieurs espaces
- Wifi

### **Formule séminaire**

Petit déj' + Salle de séminaire + vidéo proj., micro, sono + déjeuner

à partir de  
**50€ / pers.**

### **Formule évènement**

Gala étudiant, arbre de Noël, repas d'entreprise, team building

à partir de  
**50€ / pers.**

### **Formule brasero**

*du 1/06 au 15/09*

Pétanque, foot, piscine chauffée

*(sauf le samedi et le dimanche)*

*Minimum 10 personnes*

à partir de  
**35€ / pers.**





## ***Notre domaine...***

**Le Domaine de la Tour de Rochefort** est un lieu de réception de réception situé à Saint-Yvoine, dans le Puy-de-Dôme. à moins de 5 minutes de l'A75, notre lieu est entouré d'un parc gazonné de 5 hectares, avec une vue imprenable sur les volcans d'Auvergne et le magnifique village de Montpeyroux. Le domaine au style provençal propose **deux salles de réception**.

La salle principale est une grande pièce lumineuse en pierres apparentes, avec une cheminée et une verrière. Elle peut être décorée selon vos envies, pour créer une ambiance unique pour votre événement. La deuxième salle est plus intime pour les enfants.

**L'équipe du Domaine de la Tour de Rochefort** vous accompagnera dans toutes les étapes de la préparation de votre mariage. Elle vous aidera à choisir votre menu, à trouver vos prestataires et à organiser votre décoration.

Domaine de la  
**Tour de Rochefort**

latourderochefort@gmail.com / 06 78 62 45 52  
**www.latourderochefort.fr**