

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



Domaine de la **Tour de Rochefort**

RÉCEPTION

Ouvert à l'année

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



Découvrez la chaleureuse
ambiance pour vos mariages
à la Tour de Rochefort
et la convivialité de
l'Hacienda en vidéo !

H **HACIENDA**

RESTAURANT - PISCINE

DU 1/06 AU 15/09 (hors samedis)

www.hacienda-piscine.fr
hacienda.piscine63@gmail.com
04 73 96 69 08



Le Domaine c'est...

Deux salles à disposition

du vendredi matin, au dimanche soir

- 1 salle de 100 m²
- 1 salle de 300 m²
- Hall d'entrée
- 1 chambre

Équipement

- 150 chaises
- 30 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)
- 15 tables rectangulaires de 6 personnes
- 150 chaises de cérémonie extérieur, 1 pupitre

Privatisation du Domaine

complet le samedi

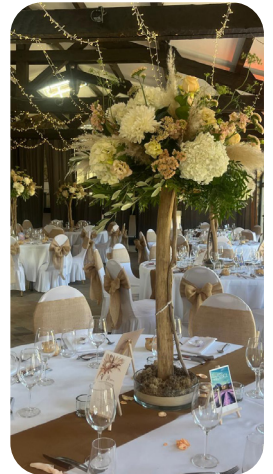
- 1 terrasse ombragée et espace pelouse de 3000m² face au Puy-de-Dôme avec salons de jardin
- 1 pergola ouverte ou fermée, vitrée
- L'espace restauration extérieure est ouvert à notre clientèle le dimanche midi du 01/06 au 15/09.
- Un parc de 5 hectares avec parkings à disposition

Un contrat traiteur



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

Un problème, une question, un doute, un conseil ? Anne : 06 78 62 45 52.



Formule Access

9 pièces au choix
+ 1 atelier + boissons

25€ / pers.

Formule Access+

12 pièces au choix
+ 2 ateliers + boissons

35€ / pers.

Formule Premium

18 pièces au choix
+ 2 ateliers + boissons

40€ / pers.

Formule Gold

30 pièces au choix
+ 4 ateliers + boissons

55€ / pers.

Verrines

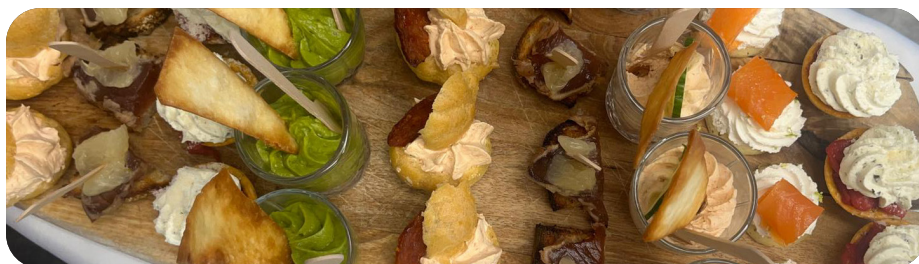
- Crème de truffe
- Tartare de Saint-Jacques
- Crème foie gras fruits
- Tartare tomates
- Tataki de boeuf
- Brunoises de légumes, jambon cru
- Gaspacho
- Mousse poivron-chorizo
- Tapenade anchois
- Mousse de bleu jambon cru
- Truite sur lit de lentilles
- Wraps
- Blini saumon crème citron
- Navettes farcies
- Crème petit pois-chèvre
- Mousse de myrtille chips de magret
- Saucisson artisanal

Les chauds

- Pizza
- Mini panini
- Brioche d'escargots
- Pané de chèvre
- Nems
- Crevette pané panko
- Mini cheese burger
- Chouquette au fromage
- Samoussas
- Tenders
- Aiguillette de cabillaud

Atelier coupe, cuisson, présentation devant vos invités

- Jambon cru
- Foie gras poêlé
- Saint-Jacques
- Brochette de boeuf mariné
- Cornet de truffade
- Planche de fruits frais
- Crevettes marinées
- Moules persillées



Atelier
supplémentaire :

5.00€/pers



Plateau de fruits de mer

Possibilité sur demande
repas, vin d'honneur,
brunch.



Boissons cocktail à discrétion

- Soupe champenoise
- Rosé
- Punch
- Chardonnay
- Saint-Alyre
- Eau plate ou gazeuse
- Thé glacé
- Jus de fruits

Formule Open

Plat + Fromage + Dessert

48€ / pers.

Formule Open +

Entrée + Plat + Fromage
+ Dessert

55€ / pers.

Formule Silver

Entrée + Trou normand +
Plat + Fromage + Dessert

60€ / pers.

Menu sans
dessert : -5€

Salle +
mobiliier
extérieur
et intérieur +
service +
nappage
INCLUS



Les entrées

- Terrine de foie gras, brioche
- Tartare de St-Jacques aux fruits et fleurs de saison
- Truite fumée d'Auvergne, lentilles du Puy-en-Velay
- Oeuf poché à la crème de truffe (végé)
- Foie gras poêlé sur tarte de figues

Le trou normand (Glace artisanale)

- Crémant rosé glace framboise
- Verveine revisitée

Les plats :

VIANDES FRANÇAISES

- Suprême de volaille d'Auvergne fermier revisité façon Rossimi
- Filet mignon de veau, sauce morilles
- Filet de boeuf, jus à la truffe corsé
- Magret de canard, sauce myrtilles
- Cabillaud crumble ail des ours

3 accompagnements au choix :

- Gratin, tomates, choux, duo de panais, carotte, fève

Le fromage

- L'assiette : Bleu d'Auvergne, Cantal entre-deux, Saint-Nectaire fermier, salade
 - Buffet de fromages : 14 sortes de fromages, petits pains aux noix, aux raisins, confitures.
- (possibilité vin d'honneur ou brunch, supplément : 5€)

Les desserts*

- Moelleux au chocolat
 - Nougat glacé
 - Coupe de fruits frais
 - Assiette de mignardises
 - Fontaine de chocolat, bonbons chamallow, meringue
- (possibilité vin d'honneur ou fin de repas)

Pour tous nos menus

Menu enfant ou prestation : 15€
(Filet de poulet, frites + glace)

* Possibilité d'emmener votre dessert (préparé par un pâtissier). Néanmoins tous les desserts doivent respecter la chaîne du froid et afficher la liste complète des allergènes.

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.

Vin

Tariquet
Pic Saint-Loup

21€ / pers.

Vin d'Auvergne

Chardonnay
Pinot rouge

15€ / pers.

Demandez aussi les bouteilles de votre choix sur commande

Fût de bière 30L 180€ (équivalent : 1/2 à 1.50€)

Fût de mojito 20L 400€ (équivalent : 1 verre à 5€)

Fût de moscow mule 20L 400€ (équivalent : 1 verre à 5€)

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.

Champagne sur demande - Saint-Alyre (vin blanc pétillant) - Dessert : 15€/bouteille



Nous organisons aussi votre brunch du dimanche midi dans la salle de réception.

Quoi de mieux pour finir le week-end en beauté, qu'un agréable brunch sucré/salé.

De 11h à 15h.

Formule Classique

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

25€ / pers.

Formule Gourmande

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

+ truffade

32€ / pers.



· Plateaux de fromages
& de charcuterie :
25€ pour 4pers.

· Plateaux de pizzas et de quiches
25€ l'unité

Formule Brasero

Salade composée
Saucisses, merguez
Frites

15€ / pers.

*Le brunch est servi sans service, sans vaisselles, sans boissons

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.

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 6 mois de la prestation et le solde la semaine avant 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 6 mois.

**Toute la partie restauration est assurée par notre équipe depuis 2017,
aucun traiteur extérieur n'est possible sur le domaine**