



**DE LA RÉUNION AU SÉMINAIRE XXL**  
**VOS ÉVÉNEMENTS SUR MESURE**

# NOS ESPACES À PRIVATISER



## L'ATELIER

- 👤 10 PERSONNES - 20 M2
- 🍽️ 10 PLACES ASSISES
- 📺 SUPPORT VISUEL

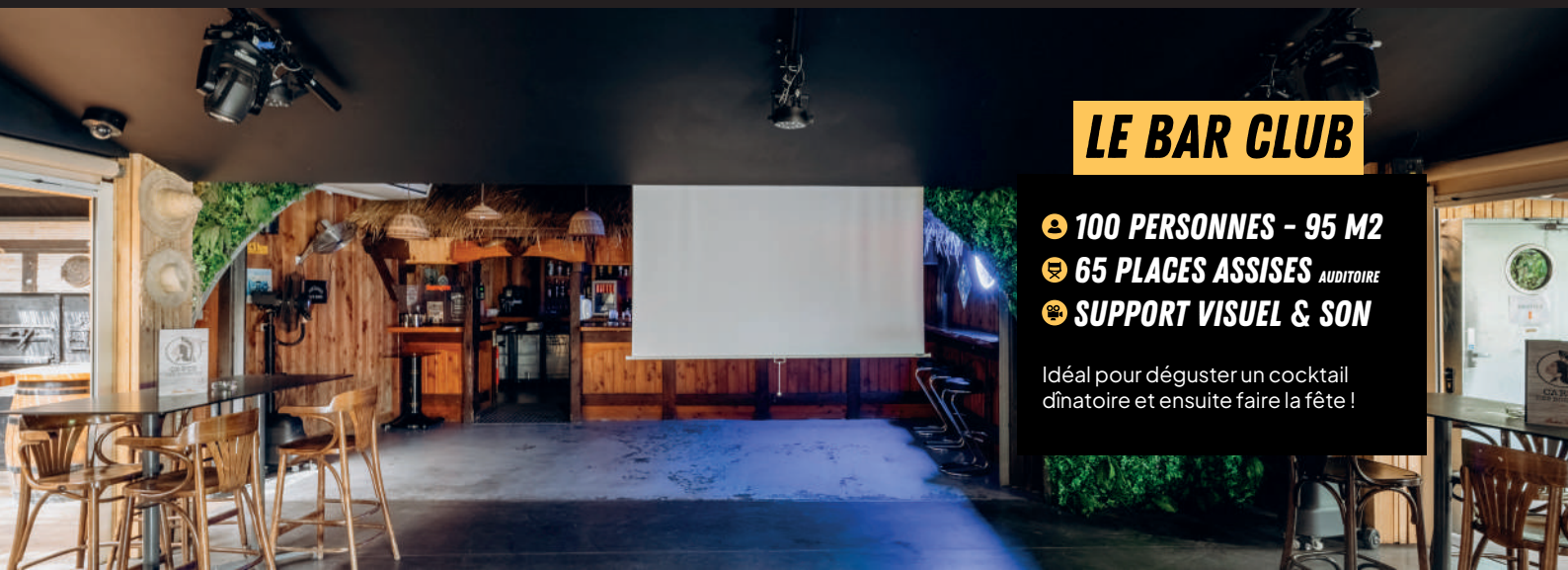
Cet espace est idéal pour les réunions de direction ou pour les petits comités.



## L'EPHÉMÈRE

- 👤 65 PERSONNES - 95 M2
- 🍽️ 65 PLACES ASSISES
- 📺 SUPPORT VISUEL & SON

Adapté pour les repas d'entreprise, pour les instants team building et pour se restaurer en équipe.



## LE BAR CLUB

- 👤 100 PERSONNES - 95 M2
- 🍽️ 65 PLACES ASSISES AUDITOIRE
- 📺 SUPPORT VISUEL & SON

Idéal pour déguster un cocktail dînatoire et ensuite faire la fête !



## LA PLAGE

- 👤 250 PERSONNES - 400 M2
- 🍽️ 85 PLACES ASSISES
- 📺 LUMIÈRE & SON

Idéal pour vos événements estivaux en plein air.



## NOTRE ESPACE ICONIQUE **LA 2.0**

### **ⓐ 650 PERSONNES - 350 M2**

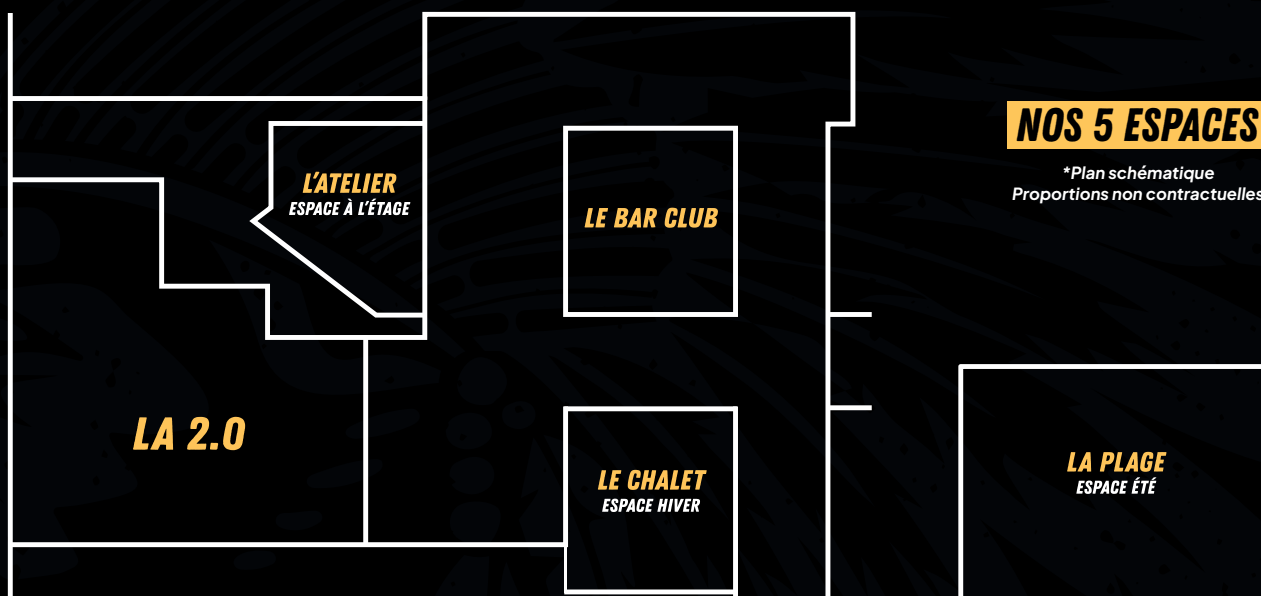
Adaptée aux grandes présentations, aux soirées festives, avec plusieurs configurations possibles.

### **ⓑ MATÉRIELS SONORISATION & ÉCLAIRAGE HAUT DE GAMME**

**Diffusion sonore optimisée :**  
Système line source 10KW et enceintes  
**Ecran à LED incurvé :** 4m80 x 2m  
derrière le DJ

**Multi écrans** qui entourent la salle  
**Décoration LED** pixellissables  
**Parc projecteurs** motorisés

**Machines CO2, bulles, confettis, étincelles**



### **NOS 5 ESPACES**

\*Plan schématique  
Proportions non contractuelles

# RESTAURATION : NOS OPTIONS



## MATIN

### CAFÉ D'ACCUEIL

Café, thé & 2 jus de fruits au choix

### PAUSE MATIN

Café, thé, 2 jus de fruits au choix, 2 viennoiseries

## PAUSE 16H

### COLLATION

Café, thé, 2 jus de fruits au choix, 2 mignardises



Nos options 100% personnalisables

## REPAS

### LE CONFORT

**ENTRÉE** - Burrata crémeuse sur son coulis de tomates

**PLAT** - Mignon de porc cuit à basse température, jus au romarin, pommes grenailles et caponata sicilienne

**DESSERT** - Brioche perdue servie tiède, sauce caramel au beurre salé, crème montée à la vanille

### LE GOURMET

**ENTRÉE** - Terrine de poisson aux herbes fraîches, crevettes, sauce aigrette, gel de piquillos

**PLAT** - Magret de canard du Domaine de Limagne, jus truffé, embeurrée de pommes de terre à l'huile d'olive et fleur de sel

**DESSERT** - Sablé breton, mousseline de citron et sorbet d'agrumes

### LE FESTIF

**AMUSE-BOUCHE** - Gaspacho de melon

**ENTRÉE** - Stick de foie gras, miroir de mangue, tuile de pain d'épices, chutney de pommes et fruits secs

**PLAT** - Pièce de veau rôtie, jus réduit, écrasé de pommes de terre, rosace d'aubergine grillée

**PRÉ-DESSERT** - Sorbet citron vert

**DESSERT** - Tartelette au citron kalamansi, fruits rouges



## ALCOOLS

### POUR UN GROUPE

Fût Carlsberg 30l

Barique Punch 8l

Blade HK 8l

### CHAMPAGNES

Charpentier Réserve Brut

12cl 75cl

R de Ruinart Brut

75cl 150cl

### DIGESTIFS

Eau de vie à la poire

Cognac Hennessy VS

Armagnac Duc Camilhac

Calvados Closville

Fraîch'menthe

(Liqueur artisanale Roudaïre)

## VINS

### À LA BOUTEILLE

Gris blanc (Rosé) 75 cl 150cl

IGP Côte de Gascogne Moelleux

Villa Chambre d'Amour (Blanc) 75cl

Pic St Loup «Héritage»

Gérard Bertrand (Rouge) 75 cl

AOC Côte du Rhône Guigal

(Rouge) 75cl

### AU VERRE

Côte d'Auvergne Bourrassol (Rouge)  
12cl

Gris blanc Gérard Bertrand (Rosé)  
12cl

Côte du Rhône Guigal (Rouge) 12cl



## EAUX

Eau plate Volvic 75 cl Eau gazeuse Badoit 75 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# COCKTAILS DÉJEUNATOIRES & DINATOIRES

## CLASSIQUE

6 PIÈCES FROIDES - 4 PIÈCES CHAUDES - 4 PIÈCES SUCRÉES

### LE FROID

- Briochette à la Fourme d'Ambert et aux noix
- Wraps de légumes à la crème câline
- Panna cotta de petits pois, crème montée,
- Mini bagel à la volaille, émulsion à l'estragon
- Cannelé de pied de cochon aux herbes et moutarde de Charroux
- Club sandwich au pain polaire et saumon fumé

### LE CHAUD

- Crevette en cage de pomme de terre
- Croque-monsieur à la truffe, jambon et emmental
- Véritable hot-dog au chou
- Pizza roulée au choix

### LE SUCRÉ

- Verrine de mousse au chocolat et ses copeaux
- Panna cotta aux fruits rouges
- Tartelette au citron
- Mini baba au rhum et sa chantilly

## PRESTIGE

6 PIÈCES FROIDES - 5 PIÈCES CHAUDES - 4 PIÈCES SUCRÉES

### LE FROID

- Briochette de chèvre au miel
- Club sandwich jambon, emmental, mayonnaise curry-mangue
- Carpaccio de lieu aux agrumes
- Verrine de lentilles vertes du Puy et magret de canard
- Brouillade d'œufs façon œuf à la coque
- Gaspacho andalou

### LE CHAUD

- Bonbon de thon au pesto
- Cocotte d'escargots à la Fourme d'Ambert
- Woodinette de coquillettes, crème de truffe et jambon blanc
- Burger de volaille
- Crousti panini à la tomate et mozzarella fondante

### LE SUCRÉ

- Carpaccio d'ananas au citron vert
- Moelleux au chocolat
- Cannelé bordelais
- Panna cotta aux fruits rouges

## LUXE

6 PIÈCES FROIDES - 5 PIÈCES CHAUDES - 4 PIÈCES SUCRÉES

### LE FROID

- Royale de foie gras, émulsion de betterave rouge à la framboise
- Cuillère de Saint-Jacques marinées, gel de curry
- Caroline de saumon fumé, cream cheese
- Timbale de crabe au citron, courgettes et carottes croquantes
- Navette ricotta au pesto, mortadelle IGP
- Oeuf mimosa revisité

### LE CHAUD

- Cocotte de ris de veau braisés aux morilles
- Woodinette de risotto aux légumes et sa gamba
- Hamburger de canard au foie gras
- Cassolette de fruits de mer aux légumes et bisque
- Queue de crevette enroulée de pomme de terre

### LE SUCRÉ

- Cornet gaufrette à la vanille
- Tiramisu au café
- Assortiment de macarons
- Brownie aux noix



# ANIMATIONS CULINAIRES NOS OPTIONS

## ANIMATIONS SALÉES FROIDES

### DÉCOUPE DE JAMBON DE PARME 22 MOIS

Notre cuisinier découpe finement un jambon de Parme affiné, servi avec condiments et pains variés.

### DÉGUSTATION DE SAUMON GRAVLAX MAISON

Saumon Boomlo préparé et tranché en direct, accompagné de blinis et crème à l'aneth.

### TRILOGIE DE CANARD DU DOMAINE DE LIMAGNE

Foie gras, cou farci et magret farci découpés devant vos invités, avec chutney et pains spéciaux.

### DÉGUSTATION DE FROMAGES AFFINÉS

Sélection de fromages de terroir accompagnés de pains variés.



## ANIMATIONS SALÉES CHAUDES

### ROBATA GRILL BY JOSPER

Brochettes de viandes, poissons et légumes grillées en direct sur le Robata Grill, accompagnées de sauces.

### LE KAMADO JAPONAIS

Viandes et crustacés grillés, fumés ou rôtis avec précision devant vos invités.

### LA MEULE DE PARMIGIANO REGGIANO FLAMBÉE À LA GRAPPA

Pâtes fraîches au crémeux de cèpes, flambées en direct dans une meule de Parmigiano Reggiano.



## ANIMATIONS SUCRÉES

### FONTAINE À CHOCOLAT

Chocolat chaud à tremper avec fruits, chamallows, madeleines et autres douceurs.

### GAUFRES D'ANTAN

Gaufres dorées à la minute, à personnaliser avec Nutella ou sucre glace.

### CRÊPES DE NOTRE ENFANCE

Crêpes légères et moelleuses à garnir de chocolat, confiture ou sucre.

### FARANDOLE DE GLACES & SORBETS

Glaces et sorbets à choisir parmi cinq parfums, servis dans un cornet croustillant.

# EXTRAS & ACTIVITÉS NOS OPTIONS



**INDIAN'S**  
EAT • DRINK • DANCE

## EN SOIRÉE

**SOIRÉES THÉMATIQUES SUR DEMANDE :** photobooths ou photographes, etc



### 01 DJ SET



### 02 CHANTEUR



### 03 PERFORMER



### 04 STARCUP Quizz-blind test



## ACTIVITÉS À PROXIMITÉ

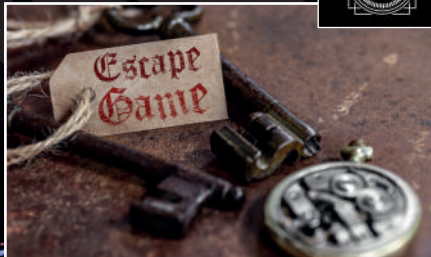
### CIRCUIT SARRON

**Karting** 3,6 km • 5 min



### LA SYNAPSERIE

**Escape game** 750 m • 2 min



### GOLF DE RIOM

**Club** 850 m • 2 min



## ***CONTACTEZ-NOUS***

**HENRI BELLIGAND**

DIRECTEUR DES OPÉRATIONS

**06 49 64 23 81**

**[h.belligand@gmail.com](mailto:h.belligand@gmail.com)**

**ANGÈLE LEGARDIEN**

COMMERCIALE

**06 32 77 73 35**

**[evenements.indian@gmail.com](mailto:evenements.indian@gmail.com)**