INDIAN'S
EAT ★ DRINK ★ DANCE

DE LA RÉUNION AU SÉMINAIRE XXL

VOS ÉVÉNEMENTS SUR MESURE

NOS ESPACES À PRIVATISER

L'ATELIER

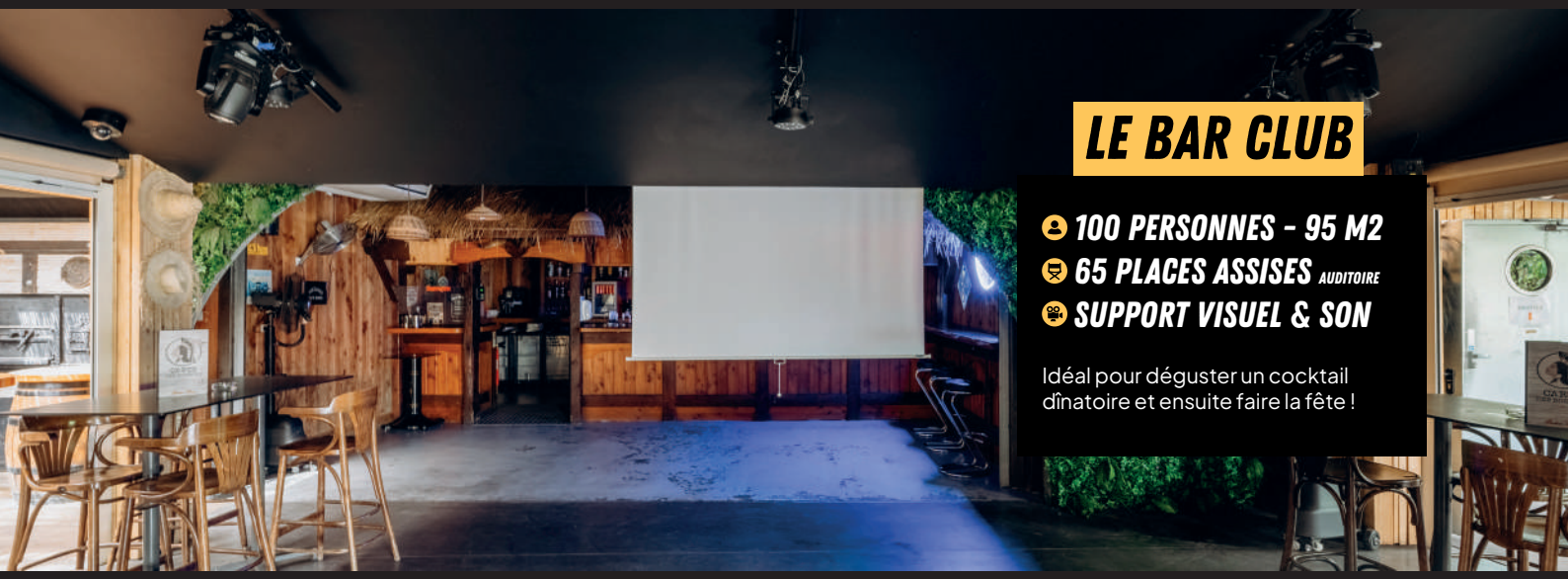
- 10 PERSONNES - 20 M2
- 10 PLACES ASSISES
- SUPPORT VISUEL

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

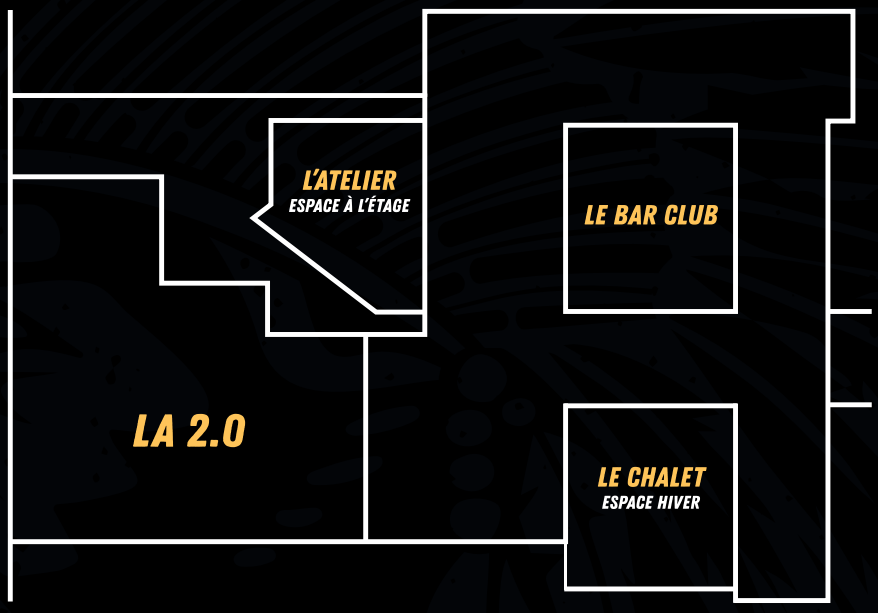
Adaptée aux grandes présentations, aux soirées festives, avec plusieurs configurations possibles.

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 pixellisables
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 aigrelette, 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 Roudaire)

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 SUCRE

- 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.

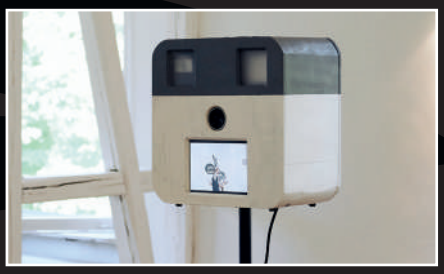
CRÊPES DE NOTRE ENFANCE
Crêpes légères et moelleuses à garnir de chocolat, confiture ou sucre.

FARANDOLE DE GLACES & SORBETS
Glaces et sorbets à choisir parmi cinq parfums, servis dans un cornet croustillant.

EXTRAS & ACTIVITÉS NOS OPTIONS

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

AYOUB BOURAJJAI
COMMERCIAL
06 32 77 73 35
evenements.indian@gmail.com