

# L'Auvergnassou

Location de salle de réception



## l'Auvergnassou salle de réception

Pour tout vos évènements, Mariage, baptêmes, anniversaire, séminaire ETC.....

- ▶ Capacité 90 pers Assises
- ▶ Table et chaise (possibilité de vaisselle en sup)
- ▶ Véranda et parc
- ▶ Tarif la journée d'étude 190€ semaine
- ▶ Tarif journée et soirée jusqu'à 4 h 500 €
- ▶ Tarif weekend 650€
- ▶ Possibilité location de 2 chambres 55 € la nuit par chambre

Où : 522 route de l'Auvergnassou  
19430 Bassignac le Bas

Reservation au tel: 0612659060



## MENU MECHOUI TOUT INCLUS à l'Auvergnassou

Kir et ses 3 amuses bouches

Salade césars

Tomates mozarella

Saumon fumé

Assortiment de charcuteries Maison

Méchoui agneau ou cochon de lait

Ratatouille maison pommes grenaille

Assortiment de fromages salade ,pain

Buffet de dessert

Café

Vaisselle nappage tissus -2 € si papier

Tarif a partir de 30 pers :38€ par pers +location salle  
400€ si soirée dansante

Option bar a bière 5 € par pers

Forfait boissons illimitées pendant le repas et la nuit :  
6.80€ TTC/personne comprenant eau minérale et eau  
pétillante, coca cola, jus d'orange, Uby blanc, Uby rouge.  
et café

Un serveur pour 25 pers tarif 30 € de l heure



# Nos menus baptêmes et communion à l'Auvergnassou à partir de 16 pers

Menu à 28,50€

Kir pétillant et ses 3 amuses bouche

Bouché a la Reine

Paleron de veau confit

Gratin dauphinois tomate provençal

Assortiment de 2 fromages salade

Dessert à définir (pièces monté )+2€

Café ,pain

Nappage et vaisselle

Soft boisson et vins en supplément 6€ par pers

1 serveur pour 25 pers 30€ de l heure

Menu 39€

Kir pétillant et ses 3 amuses bouche

Salade terre et mer

Cassolette de st Jacques sauce vin blanc ou

Dos de merlu sauce vierge

Paleron de veau confit ou

Ballotin de volaille à l'estragon

Gratin dauphinois et tatin de carottes

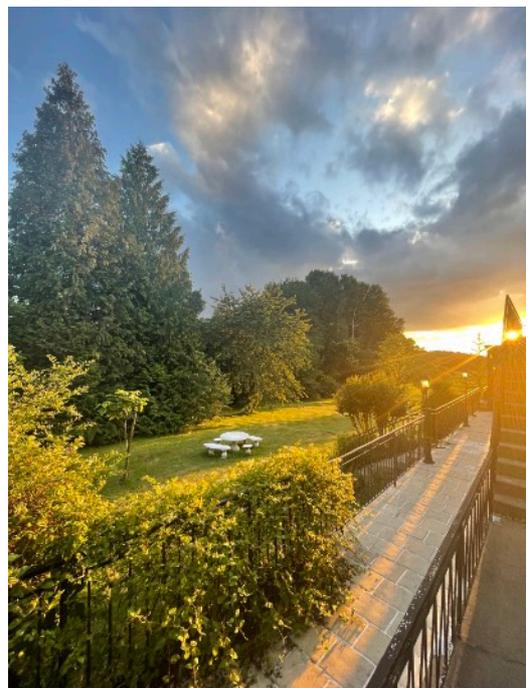
Assortiment de 3 fromages salade

Dessert à définir (pièce monté)+ 2 €

Café ,pain

Nappage et vaisselle

Soft boisson et vins en supplément 6€par pers



# *Menu mariage à l'Auvergnassou*

Menu 75 €

*Mise en bouche du jour*

*Kanna motta asperge verte croquante copeau parmesan boeuf séché*

*Foie gras sésame noir et noix pickles de kaki*

*Cannelloni de tourteaux céleri pomme vert saumon fumé*

*Saumon gravlax betterave confite*

*Trou corrézien*

*St pierre vierge de légumes*

*Magret canard miel et épice*

*Filet mignon de porc millassou jus de porc tuile de jambon*

*Truite en biscuit extraction de truite*

*Assiette de 3 fromages ,pains*

*Buffet de dessert*

*Vaisselle nappage ,location de salle l'Auvergnassou*

*1 serveur pour 25 pers 30 € de L'heure*

Forfait boissons illimitées pendant le repas et la nuit : 6.80€ TTC/personne comprenant eau minérale et eau pétillante, coca cola, jus d'orange, Uby blanc, Uby rouge. et café

Option vin d'honneur sur devis

