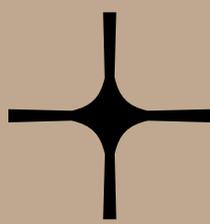


# LA SALLE



**Dimensions de la salle :** 150 m<sup>2</sup>, 20m de long, 7.5m de large, hauteur sous plafond 3.8 mètres

**Capacité :** 120 à 140 personnes.

La décoration est laissée à vos soins.  
L'utilisation de cotillons et confettis n'est pas autorisée.



Nous mettons à votre disposition :  
Sonorisation et système de vidéo projecteur.

Location de la salle de réception :  
Le vendredi de 18H à 20H pour la décoration  
Le samedi de 17H à 05H pour la réception

**Tarif forfaitaire : 1600 EUR**



## RESTAURATION

### Vin d'honneur

Tarifification

6 petits fours au choix : 10.00 euros

8 petits fours au choix : 12.00 euros

### Planche de charcuteries auvergnates artisanales

Tarif pour 10 personnes : 30.00 €

### Pièce montée de fromages

Tarif par personne : 5.00 €

### Repas du samedi soir

Le menu de votre mariage est déterminé en fonction de vos souhaits. Une rencontre avec Olivier, le chef de cuisine, sera possible pour vous aider dans vos choix.

Tarif : à partir de 65 euros

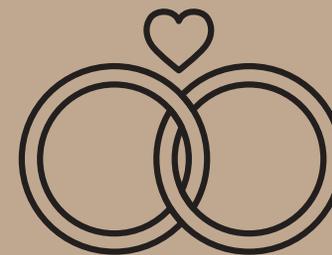
### Boissons

Carte des vins sur demande ou possibilité d'apporter vos boissons.

Droit de bouchon :  
9 € par personne



## SE MARIER À LA FERME DE TRIELLE



# HÉBERGEMENT

Un bâtiment d'hébergement comprenant 10 chambres avec salle de bain et WC (bâtiment piscine) soit 27 couchages.

Chambre N° 1	1 lit 140
Chambre N° 2	3 lits 90
Chambre N° 3	2 lits 90
Chambre N° 4	1 lit 140



Chambre N° 5	1 lit 140
	2 lits 90 (superposés)
	1 lit 90
Chambre N° 6	1 lit 140
	2 lits 90 (superposés)
Chambre N° 7	3 lits 90
Chambre N° 8	2 lits 90
Chambre N° 9	2 lits 90
Chambre N° 10	1 lit 140



Un bâtiment d'hébergement comprenant 9 chambres avec salle de bain et WC (bâtiment principal) soit 25 couchages

Chambre N° 11	4 lits 90
Chambre N° 14	1 lit 140
Chambre N° 15	3 lits 90
Chambre N° 16	4 lits 90
Chambre N° 17	2 lits 90
Chambre N° 19	2 lits 90
Chambre N° 20	1 lit 140
Chambre N° 21	1 lit 140
	2 lits 90
Chambre N° 22	1 lit 140

A l'occasion d'un mariage, les chambres (lits faits et linge de toilette fourni) sont mises à disposition le samedi à partir de 14H et doivent être libérées le dimanche avant 11H.



La réservation de la nuitée du samedi est obligatoire pour la totalité de l'hébergement, soit 52 personnes au tarif forfaitaire de 1950 EUR.

Possibilité d'arriver le vendredi soir et de séjourner également le dimanche soir.

Tarifs du vendredi et du dimanche :

Chambre de 2 personnes :	73 EUR
Chambre de 3 personnes :	95 EUR
Chambre de 4 personnes :	110 EUR
Chambre de 5 personnes :	135 EUR

Ces tarifs incluent l'accès à la piscine extérieure chauffée et au jacuzzi en juin et septembre (juillet et août ne sont pas disponibles pour l'accueil de mariage).

Le Jacuzzi est interdit aux enfants de moins de 16 ans.



# INFOS RESTAURATION

## Vin d'honneur

Tarifcation

6 petits fours au choix : 10.00 euros

8 petits fours au choix : 12.00 euros

## Planche de charcuteries auvergnates artisanales

Tarif pour 10 personnes : 30.00 €

## Pièce montée de fromages

Tarif par personne : 5.00 €

## Repas du samedi soir

Le menu de votre mariage est déterminé en fonction de vos souhaits. Une rencontre avec Olivier, le chef de cuisine, sera possible pour vous aider dans vos choix.

Menu de mariage incluant :  
nappage, housses de chaises,  
service (de 20H30 à 23H00)

Tarif : à partir de 65 euros

## Boissons

Carte des vins sur demande ou possibilité d'apporter vos boissons.

Droit de bouchon :

9 € par personne par la soirée



## Voici quelques exemples pour le Vin d'honneur :

- Filet de truite saumonée mariné à la menthe et au gingembre
- Mini pain bagnat
- tartare de crevette à l'avocat et oignon rouge
- Boudins noirs aux pommes sur toast
- Burger au saumon fumé, crème à la menthe
- Gougère au Cantal
- Tartare de betterave et lentilles blondes de la planèze
- Burger de tomate et mozzarella au pistou
- Brochette de billes de melon et jambon cru
- Brochette de volaille marinée
- Samoussa de légumes
- Brochette de tomate cerise et mozzarella marinée au basilic
- Ponti maison
- Brochette de magret fumé et pruneaux

## Voici quelques exemples de menus servi récemment :

### Menu 1

Semoule de broco-fleur à la chair de crabe et langoustines marinées

Trou normand

Supreme de volaille rôti lait de coco et curry  
Timbale de riz basmati et mini légumes glacés

Assiette de fromages Fermiers

Pièce montée

### Menu 2

Paupiettes de truites marinées aux épices douces, jus d'agrumes fraîcheur

Magret de canard farci aux figues et aux pistaches, truffade et tian de légumes  
Assiette de fromages Fermiers

Buffet de dessert : Framboisier - Pavé Gerbert - Omelette norvégienne

# RESTAURATION HORS REPAS DE MARIAGE

## Pour le vendredi soir

Possibilité de repas servi à 19H30

Tarif : 28 euros

## Pour le samedi et dimanche matin

Petit déjeuner sous forme de buffet (sucré et salé) servi entre 8H30 et 10H30

Tarif : 13 euros par personne

Brunch pour le dimanche servi de 11 h à 13 h

Tarif : 28 € par personne.

