



VILLAGE FANI

RÉCEPTIONS - HÉBERGEMENT



1er Réseau de Salles de Réception avec Hébergement et Service Traiteur

Le Déjeuner et Dîner de Fêtes

Privatisez un de nos Domaines d'Exception !

Anniversaire, Réunion de Famille, Baptême, Communion...

Possibilité d'Hébergement...

Profitez de nos 35 années d'expérience dans l'événementiel



Nos établissements en Auvergne Rhone Alpes

DOMAINE DE LA PALLE

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-PONTGIBAUD-63



PONTGIBAUD - 63

à 20km de Clermont-Ferrand
domainedelapalle@villagefani.com

VILLA FANI

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-THIERS-63



THIERS - 63

à 30 min de Clermont-Ferrand
villafani@villagefani.com

PAVILLON FANI

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-THIERS-63



THIERS - 63

à 30 min de Clermont-Ferrand
pavillonfani@villagefani.com

LA TABLE DE FANI

TRAITEUR-RÉCEPTIONS-AUBIÈRE-63



AUBIÈRE - 63

au Km lancé - 46 avenue de Cournon
latabledefani@villagefani.com

DOMAINE DES PIERRES DORÉES

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-TERNAND-69



TERNAND - 69

à 30km de Lyon
domainedespierresdorees@villagefani.com

LA BRIGADE DES V

TRAITEUR-RÉCEPTIONS-CHAMALIÈRES-63



CHAMALIÈRES - 63

à 5min de Clermont-Ferrand
administration@villagefani.com

HOTEL DU GOLF

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-VILLEREST-42



VILLEREST - 42

à 6km de Roanne
hoteldugolf@villagefani.com

DOMAINE DE LA SOURCE

TRAITEUR-RÉCEPTIONS-OUCHES-42



OUCHES - 42

à 5min de Roanne
domainedelasource@villagefani.com

PAVILLON DU LAC

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-ST VICTOR S/LOIRE-42



ST VICTOR/Loire - 42

à 10min de St Etienne
pavillondulac@villagefani.com

LES PORTES DU CANTAL

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-MASSIAC-15



MASSIAC - 15

village étape de l'Auvergne, sur A75
lesportesducantal@villagefani.com

BASTIDE DU CANTAL

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-SALERS-15



SALERS - 15

sur la route du Puy Mary
bastideducantal@villagefani.com

HOSTELLERIE DU CANTAL

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-MURAT-15



MURAT - 15




au coeur du Massif Cantalien
hostellerieducantal@villagefani.com

Vous avez déjà votre lieu ?

Faites appel à notre service Traiteur : la Table de Fani.
Nous vous établirons un devis en fonction de vos souhaits.

Privatisez un Domaine VillageFani

Au Coeur de parcs clos et arborés, nos lieux de Réceptions, à la fois élégants et conviviaux, ont une capacité de 40 à 300 personnes et offrent 3 espaces :

- 
Un Espace Extérieur :
 le Parc, dédié aux buffets extérieurs. Une grande Voile d'Ombrage permet d'organiser toute manifestation en extérieur de façon abritée. Un parking est à votre disposition.
- 
Un Espace Banquet :
 la Salle de Réception, dédiée aux Repas, avec Tables, Chaises, et Mange-Debout... dont le nombre est défini en fonction de vos convives.
- 
Un Espace Danse :
 une partie de la Salle de Réception est réservée à la Soirée Dansante.

Les Salles de Réceptions nécessitent peu de décoration : elles sont belles et élégantes. Elles sont agrémentées de tables rondes, rectangulaires, chaises, mange debout... dont le nombre est défini en fonction de vos besoins. Les tables rondes ou rectangulaires et les chaises sont positionnées, selon un plan de table préalablement établis entre nous, en fonction du nombre de vos invités. Tout le nappage, des tables, des chaises, des buffets... est en tissu blanc.

Tarifs de l'Exclusivité du Lieu :

*Les Tarifs incluent le Ménage.

		JANVIER - FEVRIER NOVEMBRE - DECEMBRE	MARS - AVRIL MAI - OCTOBRE	JUIN - JUILLET AOÛT - SEPTEMBRE
DOMAINE DE LA PALLE RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-PONTOUBAUD-43	LE MIDI	150€	250€	450€
	LE SOIR	200€	300€	500€
VILLA FANI RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-THIERS-43	LE MIDI	150€	250€	450€
	LE SOIR	200€	300€	500€
PAVILLON FANI RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-THIERS-43	LE MIDI	250€	350€	600€
	LE SOIR	300€	400€	700€
LA BRIGADE DES V TRAITEUR-RÉCEPTIONS-CHAMALIERES-43	LE MIDI	100€	200€	400€
	LE SOIR	150€	250€	450€
DOMAINE DES PIERRES DORÉES RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-TERNAND-69	LE MIDI	250€	350€	600€
	LE SOIR	300€	400€	700€
HOTEL DU GOLF DOMAINE DE LA SOURCE TRAITEUR-RÉCEPTIONS-OUCHES-42	LE MIDI	100€	250€	450€
	LE SOIR	200€	300€	500€
PAVILLON DU LAC RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-ST VICTOR S/LOIRE-42	LE MIDI	150€	250€	450€
	LE SOIR	200€	300€	500€
LES PORTES DU CANTAL RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-MASSIAC-14	LE MIDI	100€	250€	450€
	LE SOIR	200€	300€	500€
BASTIDE DU CANTAL RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-SALERS-15	LE MIDI	150€	250€	450€
	LE SOIR	200€	300€	500€
HOSTELLERIE DU CANTAL RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-MURAT-15	LE MIDI	150€	250€	450€
	LE SOIR	200€	300€	500€

* Notre Service Traiteur, La Table de Fani, est intégré à nos locations de Salles

MODALITE DE PAIEMENT

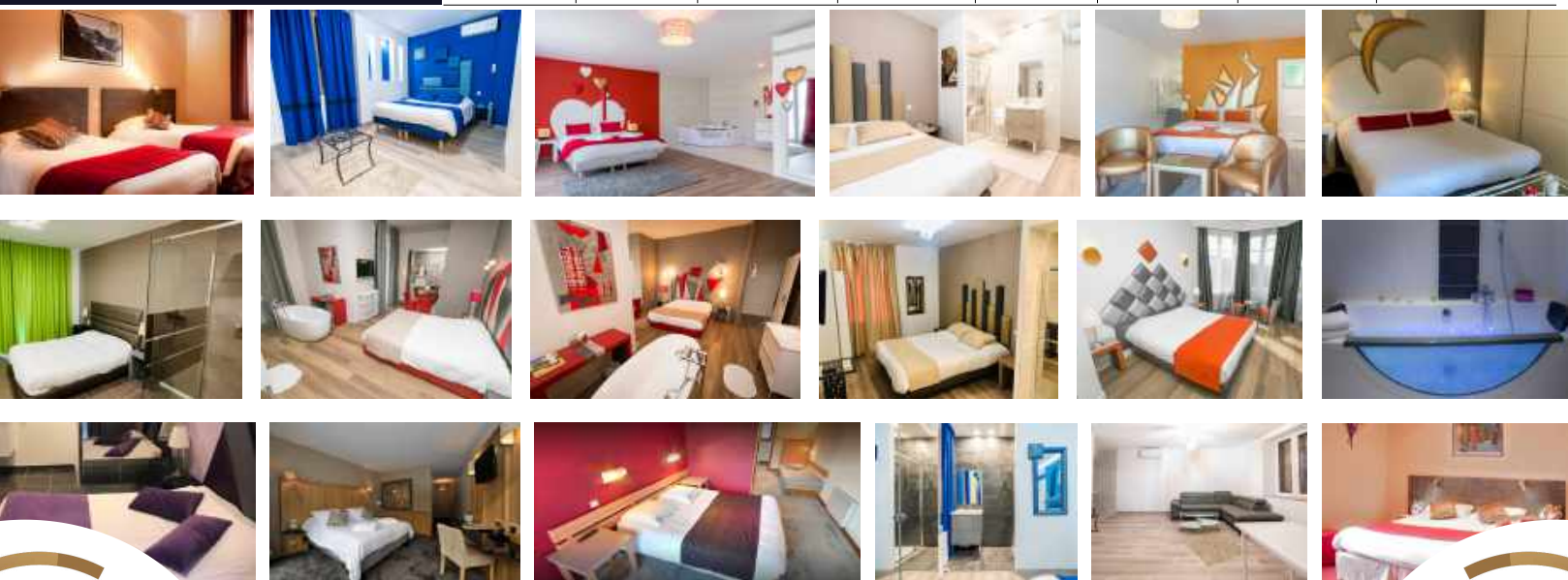
- ✓ À la réservation définitive : un acompte de 300 euros sera viré
- ✓ 60 jours avant la Prestation : la Location de la Salle sera virée
- ✓ 15 jours avant l'événement : 80% du montant du Service Traiteur sera viré, déduction faite de l'acompte. Un chèque de caution de 400 euros sera envoyé et non encaissé
- ✓ 10 jours avant l'événement : le nombre définitif de convive sera donné
- ✓ Quelques jours avant l'événement : le solde devra être viré, la trace du virement vous sera demandée.

Si vous préférez payer en chèque ou en espèce merci de nous le préciser.
Vous pouvez échelonner le paiement sur demande.

Hébergement VillageFani

Chaque Domaine VillageFani possède des hébergements afin de loger vos convives si vous souhaitez rester sur place le soir de votre événement.

	Nbr Chambre	Nbr Couchage	single	double	triple	quadruple	familiale	Loft/Gite Penthouse
DOMAINE DE LA PALLE RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-FONTAUBAUD-43	10 et 1 Loft	30/35	70€	85€	—	—	130€ 4p 150€ 6p	Loft 6p - 8p 125 € - 175€
DOMAINE DES PIERRES DORÉES RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-TERNAND-69	11 et 1 Gite	40/45	85€	100€	125€	—	—	Gite 8p 230€ +25€/pers sup max 14p
VILLA FANI RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-THIERS-63	6 et 1 Penthouse	25/30	85€	105€	—	—	125€ 4p 140€ 5p	Penthouse 6p 210€ +25€/pers sup max 10p
HOTEL DU GOLF RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-VILLEREST-42	20	65/70	70€	75€	85€	95€	105€ 5p	—
PAVILLON DU LAC RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-ST-VICTOR-S/LOIRE-42	3	12	75€	90€	—	—	—	Loft 8p 230€ +25€/pers sup max 10p
PAVILLON FANI RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-THIERS-63	8 et 1 Loft	25/30	75€	90€	105€	—	—	Loft 8p 230€ +25€/pers sup max 10p
BASTIDE DU CANTAL RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-SALERS-15	25	75/80	75€	95€	110€	125€	155€ 6p	dortoir 6p - 8p 170€ - 220€ max 8p
HOSTELLERIE DU CANTAL RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-MURAT-15	20	65/70	70€	90€	115€	125€	145€ 6p	Gite 6p - 12p 180€ - 350€
LES PORTES DU CANTAL RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-MASSIAC-15	33	75/80	60€	70€	90€	100€	110€ 5p	Gite 6p - 25p 200€ - 425€



Ouvert 24/24, accessible par code/clés.
Toutes les chambres sont dotées de douche, WC, Télévision et WIFI.

5 Formules Déjeuner et/ou Diner TOUT INCLUS



**FORMULE
ÉTAPE ET TERROIR**



**FORMULE
TRADITION**



**FORMULE
GLAMOUR**



**FORMULE
BUFFET**



**FORMULE
ORIGINALE ET DÉCONTRACTÉE**



Après un Déjeuner

Vous pouvez aussi organiser :

- Une après midi Dansante
- Un Show Cabaret, un Show Magicien...

Et en fin de Journée :

- Un Mini Buffet Dinatoire ou un Mini Dîner servi à Table

Après un Dîner

Vous pouvez aussi organiser :

- Une Soirée Dansante
- Un Show Cabaret, un Show Magicien...
- L'Hébergement de vos convives
- Le Brunch du lendemain

Vous pouvez organiser la Réception de votre choix,
votre propre Menu, en fonction des éléments donnés.

Un devis personnalisé vous sera alors remis.

FORMULE ÉTAPE ET TERROIR

Formule servie à table

FORMULE ÉTAPE

(Réservée aux groupes de passage, 12h30-15h / 19h30-21h)

Cocktail Pétillant à la Pêche de Vigne et sa Mise en bouche

Olives aux Herbes de Provence - Cacahuètes croustillantes - Fruits Exotiques séchés
Feuilletés au Gruyère - Saucisses en Croute Dorée - Accras de Morue

Saucisson, Lardons et Croutons Tiédés sur Salade Croquante

*Déclinaison de Volaille aux Olives et Citrons Confits
Riz Sauvage - Tomate Provençale*

Nougat Glacé sur Coulis d'Abricot

Café

VIN

Blanc : Muscadet
Rosé : Côtes de Provence
Rouge : Côtes du Rhône

Eaux plates - Eaux Gazeuses
A volonté de le temps du repas

26€/pers

Avec Boisson et Service inclus

FORMULE TERROIR

Choisissez parmi nos différents Terroirs

Cocktail Pétillant à la Pêche de Vigne et sa Mise en bouche

Olives aux Herbes de Provence - Cacahuètes croustillantes - Fruits Exotiques séchés
Feuilletés au Gruyère - Saucisses en Croute Dorée - Accras de Morue

ENTRÉE DU TERROIR

(Un seul choix par groupe)

- *Tête de Veau Sauce Gribbiche*
- *Soupe à l'Oignon Gratinée au Cantal de Salers*
- *Salade Lyonnaise aux croûtons et lardons tiédés*
- *Trio de Fromages d'Auvergne sur Lit de Verdure - Gésiers Confits*
- *Gâteau de Foie de Volaille et sa Quenelle de Brochet Sauce Homardine*

PLAT DU TERROIR

(Un seul choix par groupe)

- *Potée Auvergnate*
- *Saucisse Cantalouse et son Aligot*
- *Pavé de Saumon aux Lentilles du Puy*
- *Saucisson Lyonnais au Vin Rouge, Pomme en Gratin*
- *Andouillettes aux petits oignons confits gratinées au four*
- *Truffade et sa Charcuterie, sa Saucisse au Vin Rouge et sa Salade Verte (Plat Unique)*

DESSERT DU TERROIR

(Un seul choix par groupe)

- *Pompe aux Pommes*
- *Tarte aux Myrtilles sur Coulis*
- *Tarte Tatin tiédie et sa boule de Glace Vanille*
- *Brioche aux Pralines Roses sur Crème Anglaise*

VIN

Blanc : Muscadet
Rosé : Côtes de Provence
Rouge : Côtes du Rhône

Eaux plates - Eaux Gazeuses
A volonté de le temps du repas

30€/pers

Avec Boissons et Service inclus

FORMULE TRADITION

Formule servie à table

L'Apéritif peut se faire debout, autour d'un buffet, sur la terrasse, le parc...

Punch des Iles et sa mise en Bouche (2 à 3 verres par pers)

Olives aux Herbes de Provence - Cacahuètes croustillantes - Fruits Exotiques séchés
Feuilletés au Gruyère - Saucisses en Croute Dorée - Accras de Morue

Mini Soupière de Ris de Veau aux Morilles

Risotto aux Fruits de Mer sur Coulis d'Ecrevisse

Ou

Verrine de Crème de Foie Gras

sur Roquette de Magret Fumé et Gésiers Confits

Mouillettes en duo

Fondant de Porcelet au Vieux Vin Rouge

Ratatouille Provençale - Pomme en Gratin

Ou

*Effiloché de Confit de Canard aux petits oignons
sur Julienne de légumes et écrasé de Pomme de Terre
Velouté au Parfum des Bois*

Assiette de 3 Fromages du Pays - Petite Salade à l'huile de Noix

Framboisier sur Coulis de Framboise présenté en Gâteau de la Fête

Ou

Assiette Gourmande de Pâtisserie et Sorbet sur Duo de Coulis

Café

40€/pers

Avec Boissons et Service inclus



VIN

Blanc : Muscadet

Rosé : Côtes de Provence

Rouge : Côtes du Rhône

Eaux plates - Eaux Gazeuses

A volonté de le temps du repas

Menu Enfant

Jus d'Orange

Jambon/Tomate

Nuggets/Pomme de terre

Glacé

13€

Option :

changement de VIN + 10€

Blanc : Sancerre

Rosé : Tavel

Rouge : Saint Emilion

A volonté de le temps du repas

FORMULE GLAMOUR

Formule servie à table

L'Apéritif peut se faire debout, autour d'un buffet, sur la terrasse, le parc...

Mojito à la Menthe fraîche et sa Mise en Bouche (2 à 3 verres par pers)

Olives aux Herbes de Provence - Cacahuètes croustillantes - Fruits Exotiques séchés

Canapé de Saumon Fumé Maison

Toast de Fromage Onctueux aux fines Herbes

Feuilletés au Gruyère - Saucisses en Croute Dorée - Accras de Morue

Atelier Animé

Poêlon de Moules Gratinées au Cantal

Plancha de Crevettes marinées à l'Aneth

Mini Coquille St Jacques à la Crème de Ciboulette

Mille Feuilles de dos de Loup au Champagne

Ou

Foie Gras sur Canapé Toasté et Oignons Confits

Salade Gourmande de Gésiers Tiédés

Fondant de Bœuf aux Girolles et Pleurotes Fraiches

Ou

Suprême de Pintade, Moutarde à l'Ancienne et Champagne

Petite Ratatouille Provençale - Pomme de Terre Grenaille au sel de Guérande

Assiette de 3 Fromages du Pays - Petite Salade à l'huile de Noix

Gâteau aux Fruits Tropicaux présenté en Gâteau de la Fête

ou

Omelette Norvégienne Flambée au Rhum présenté en Gâteau de la Fête

Café

50€/pers

Avec Boissons et Service inclus



VIN

Blanc : Muscadet

Rosé : Côtes de Provence

Rouge : Côtes du Rhône

Eaux plates - Eaux Gazeuses

A volonté de le temps du repas

Option :

changement de VIN + 10€

Blanc : Sancerre

Rosé : Tavel

Rouge : Saint Emilion

A volonté de le temps du repas

FORMULE BUFFET

Assiettes en Bambou

Formule en Buffet
Pas de table dressée

BUFFET BOISSONS

Mojito à la Menthe Fraîche

Muscadet, Rosé de Provence, Côtes du Rhône

Eaux Plates, Eaux Gazeuses, Coca cola, Jus d'Orange...

Olives aux Herbes de Provence - Cacahuètes croustillantes - Fruits Exotiques séchés
Feuilletés au Gruyère - Saucisses en Croute Dorée - Accras de Morue

BUFFET

Crudités Assorties, ses Vinaigrettes Parfumées, sa Sauce Fromage Blanc

Carottes – Concombre – Radis – Tomate Cerise

Salades composées

Salade de Riz au Thon, Œuf, Tomate

Salade de Farfadelles aux dés d'Emmental

Plateau de Charcuterie en Liberté et ses Pains assortis

Terrine de Campagne - Rillettes d'Oie - Mousse de Canard

Jambon Cru du Pays, Jambon Blanc, Saucisson



BARBECUE

OU

PLANCHA

OU

CUISSONS VERTICALES
À LA BROCHE AU FEU DE BOIS

*Merguez, Chipolatas
Cuisses de Poulet
aux Herbes de Provence*

*Pomme de Terre en Papillote
et Crème citronnée à l'ail*

*Crevettes marinées à l'Aneth
Emincé de Volaille, Emincé de Boeuf
Magret de Canard*

*Cochon de lait Cuissot de Veau
ou ou
Jambon Pièce de Boeuf*

*+5€/pers +7€/pers
Pommes Boulangères parfumées
au Thym, petits oignons grillés et lardons confits*

BUFFET FROMAGE

*Fromage Sec et Fromage Blanc sur Coulis
Salade aux Cerneaux de Noix*

BUFFET PÂTISSERIE

Option :
changement de VIN + 10€

Blanc : Sancerre
Rosé : Tavel
Rouge : Saint Emilion

A volonté de le temps du repas

*Sorbets assortis
Forêt Noire Présenté en Gâteau de la Fête et son Coulis
Café sur Buffet*



45€/pers

Avec Boissons et Service inclus

FORMULE ORIGINALE ET DÉCONTRACTÉE

Assiettes en Bambou

Formule en Buffet
Pas de table dressée

BUFFET BOISSONS

APERITIF	Mojito à la Menthe Fraîche Soupe Champenoise
VIN	Muscadet, Rosé de Provence, Côtes du Rhône
SOFTS	Eaux Plates, Eaux Gazeuses, Coca Cola, Jus d'Orange...

Option :
changement de VIN + 10€

Blanc : Sancerre
Rosé : Tavel
Rouge : Saint Emilion

A volonté de le temps du repas

BUFFET COCKTAIL

Olives aux Herbes de Provence – Cacahuètes croustillantes - Fruits Exotiques séchés

CANAPÉS FROIDS	<i>Canapé de Saumon Fumé Maison au beurre citronné Foie Gras sur Duo de Pain (pain de mie et pain d'épice) Toast de Fromage Onctueux aux fines Herbes Wrap au Chorizo et Pesto Verrine d'Avocat et Crevettes sauce Cocktail</i>
CANAPÉS CHAUDS	<i>Feuilletés au Gruyère, Saucisses en Croute Dorée, Accras de Morue</i>
MINI ASSIETTES	<i>Crudités Assorties, ses Vinaigrettes Parfumées, sa Sauce Fromage Blanc Carottes – Concombre – Radis – Tomate Cerise</i>
PLATEAU DE CHARCUTERIE EN LIBERTÉ ET SES PAINS	<i>Terrine de Campagne - Rillettes d'Oie - Mousse de Canard Jambon Cru du Pays et Jambon Blanc</i>
ATELIERS ANIMÉS	<i>Poêlon de Moules Gratinées au Cantal Plancha de Crevettes et Coquilles St Jacques marinées à l'Aneth Plancha de Foie Gras Poêlé aux Pommes Fruits Mini Cassolette de Ris de Veau aux Quenelles Mini Tagine de Poulet aux Olives et Citron</i>

PLANCHA DE VIANDE

OU

VIANDE SERVIE À TABLE

OU

BROCHE

*Emincé de Volaille, de Filet de Porc,
de Filet de Bœuf,
de Magret de Canard*

*Pomme de Terre en Papillote
et Crème citronnée à l'ail*

*Effiloché de Confit de Canard
aux petits oignons
sur Julienne de légumes
Écrasé de Pomme de Terre
Velouté au Parfum des Bois*

*Cochon de lait
ou
Jambon*

+5€/pers

*Cuissot de Veau
ou
Pièce de Bœuf*

+7€/pers

*Pommes Boulangères parfumées
au Thym, petits oignons grillés
et lardons confits*

BUFFET FROMAGE

Fromage Sec et Fromage Blanc sur Coulis Salade aux Cerneaux de Noix

BUFFET PÂTISSERIE

*Sorbets assortis
Forêt Noire Présentée en Gâteau de la Fête*

55€/pers
Avec Boissons et Service inclus

OPTIONS

APRÈS VOTRE REPAS

 **Un Mini Menu** Assis à Table **18€/pers**

Kir
Soupe à l'Oignon, ses Croutons et son Emmental Râpé
Croustillant de Volaille aux Amandes sur Lit de Verdure
Fromage Blanc Battu
Trio de Sorbets sur Coulis
Café - Vin

 **Un Mini Buffet**

Kir
Salade de Riz au Thon Tomate, Œuf
Salade de Tomate, Salade de Concombre,
Assortiment de Charcuterie
(Jambon/Saucisson/Terrine)
Fromage Blanc battu
Sorbets assortis
Café - Vin

APRÈS MIDI ou SOIRÉE DANSANTE

Vous pouvez organiser une Soirée Dansante avec un DJ ou apporter gratuitement votre matériel

Après Midi Dansante : de 15h à 18h + 20 €/h

Soirée Dansante : de minuit à 3h + 30 €/h

Présence personnel sur place

Hors DJ et hors Sono

CHAMPAGNE APPORTÉ

+ 2 €/pers (verre, service)

Champagne : 28€ la bouteille

LE BRUNCH DU LENDEMAIN

au coeur du Parc

Très convivial, pas de table dressée... Sous la voile d'ombrage...

10h - 12h

Offert dans la salle de réception si Hébergement sur place, avant le Brunch :
café, thé, lait, chocolat, jus d'orange, mini viennoiserie, pain frais, pain grillé, beurre, confiture...

2 Formules de Brunch

Le BRUNCH Buffet

Enfant 6-12 ans : ½ tarif

Le BRUNCH Poêle Géante

Salade de Farfadelles au Thon et dés d'Emmental
Salade de Tomates
Rillettes - Terrine de Campagne
Cuisses de Poulet aux Herbes de Provence
Pomme de Terre en Papillote - Crème citronnée
Plateau de Fromage du Pays
Sorbets
Café

17€/pers

Tartiflette dans la grande Poêle
Jambon de Pays - Jambon Blanc
Terrine - Saucisson
(Possibilité d'Aligot ou Truffade ou autre spécialité)
Salade verte
Plateau de Fromages du Pays et Fromage Blanc
Sorbet et Tartes assorties
Café

21€/pers



VILLAGE FANI

RÉCEPTIONS - HÉBERGEMENT



Contacts et Renseignements :

www.villagefani.com

commercial@villagefani.com

04 77 69 35 49 - 07 78 66 41 77 - 06 09 81 27 07



Aussi au Maroc...

