

# VILLAGE FANI

RÉCEPTIONS - HÉBERGEMENT

1ER RÉSEAU DE SALLES DE RÉCEPTION AVEC HÉBERGEMENT



*Offre Entreprise  
Spécial Fin d'Année*

**Fêtez Noël dans l'un de nos établissements  
ou bien chez Vous !**

**- Choisissez un de nos établissements en Région AURA :**

## DOMAINE DE LA PALLE

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-PONTGIBAUD-63



Pontgibaud (63)  
à 20 km de Clermont Ferrand

## DOMAINE DES PIERRES DORÉES

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-TERNAND-69



Ternand (69)  
à 30 km de Lyon

## VILLA FANI

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-THIERS-63



Thiers (63)  
la capitale de la coutellerie

## HOTEL DU GOLF

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-VILLEREST-42



Villereest (42)  
à 6 km de Roanne

## PAVILLON DU LAC

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-ST VICTOR S / LOIRE-42



Saint Victor s/Loire(42)  
à 10min de Saint Etienne

## BASTIDE DU CANTAL

RÉCEPTIONS-HÉBERGEMENT-SALERS-15



Salers (15)  
au pied du Puy Marie

**- Ou bien notre service Traiteur, La Table de Fani, se déplace sur le lieu de votre choix.**

Selon votre projet, contactez notre service commercial :

[commercial@villagefani.com](mailto:commercial@villagefani.com)  
[www.villagefani.com](http://www.villagefani.com)

04.77.69.35.49  
06.74.19.04.14  
06.11.78.40.41



# Optez pour un Programme

## PROGRAMME 1

Enfants + Adultes en Journée

12H30 : Arrivée des Participants  
Apéritif + Repas  
ou Cocktail Dinatoire  
15H30 : Remise des Cadeaux  
Animation-Spectacle au choix  
17H30 : Départ des Participants

## PROGRAMME 2

Adultes en Soirée

19H30 : Arrivée des Participants  
Apéritif + Repas  
ou Cocktail Dinatoire  
22H30 : Soirée animée au Choix

## PROGRAMME 3

Enfants et Adultes

Formule uniquement  
dans vos locaux

14H30 : Animation-Spectacle  
au choix  
16H30 : Goûter des Enfants  
collation sucrée  
ou salée pour adultes

## PROGRAMME 4

Enfants + Adultes en Soirée

15h : Arrivée des Participants  
15h30 : Animation-Spectacle au choix  
16h30 : Goûter des enfants  
collation sucrée ou salée  
pour adultes  
17h30 : Remise des Cadeaux  
18h30 : Cocktail Dinatoire  
ou Apéritif + Repas  
22h : Soirée animée au choix

## Cocktail Dinatoire

### Cocktail Dinatoire Volupté 29€/pers tout inclus

Mojito à la menthe fraîche  
Cocktail de Jus de Fruits  
*Olives - Cacahuètes- Fruits Exotiques séchés*  
- Pain de Campagne Surprise  
Pétale de Jambon Cru, Saucisson du Pays,  
Rillettes d'Oie  
- Canapés Cocktails assortis sur Plateau  
Foie Gras sur Toasts et Pain d'Epice  
Fromage Onctueux aux Fines Herbes  
sur Pain aux Noix  
Saumon fumé Maison et Beurre Citronné  
sur Pain de Mie aux Céréales  
- Les Verrines  
- Les Mises en Bouche Chaudes  
Accras de Morue  
Feuilletés au Gruyère  
Saucisses en Croute Dorée  
Mini Gratin de Moules au Cantal  
- Atelier Animé  
Plancha de St Jacques  
et Crevettes Marinées à l'Aneth  
**Buffet de Fromage**  
Verrine de Fromage Blanc et Coulis  
Plateau de Fromage de la Région en liberté  
et pain de campagne  
**Buffet de Pâtisserie**  
Mini pâtisserie assorties (2/pers)  
Boules de sorbets assortis  
Café sur Buffet

Boissons à volonté au cours du repas  
Eau plat, Eau gazeuse, Vin Blanc, Rosé et Rouge en bouteille, selection de VillageFani

### Cocktail Dinatoire Prestige 39€/pers tout inclus

Soupe Champenoise au Gingembre  
Mojito à la menthe fraîche  
Cocktail de Jus de Fruits  
*Olives - Cacahuètes - Fruits Exotiques séchés*  
- Pain de Campagne Surprise  
Pétale de Jambon Cru, Saucisson du Pays,  
Rillettes d'Oie  
- Mini Wrap  
Chorizo et Pesto  
- Canapés Cocktails assortis sur Plateau  
Foie Gras sur Toasts et Pain d'Epice  
Fromage Onctueux aux Fines Herbes  
sur Pain aux Noix  
Saumon fumé Maison et Beurre Citronné  
sur Pain de Mie aux Céréales  
- Les Verrines  
- Les Mises en Bouche Chaudes  
Mousse d'Avocat et Crevettes en Cocktail  
- Les Mises en Bouche Chaudes  
Accras de Morue  
Feuilletés au Gruyère  
Saucisses en Croute Dorée  
Mini Moules gratinées à la crème de Cantal  
Mini Quenelle de Brochet Sauce Homardine  
Mini Gratin de Saucisse au vin Rouge  
- Ateliers Animés  
Plancha de St Jacques et Crevettes  
Marinées à l'Aneth  
Plancha Foie Gras : Mini Médaille de Foie Gras  
Au Sel de Guérande - Pommes Fruits  
Plancha Viande : Filet de Bœuf - Filet de Canard  
Emincé de Volaille  
Pomme Paillette à la crème citronnée  
**Buffet de Fromage**  
Verrine de Fromage Blanc et Coulis  
Plateau de Fromage de la Région en liberté  
et pain de campagne  
**Buffet de Pâtisserie**  
Mini pâtisserie assorties (2/pers)  
Boules de sorbets assortis  
Gâteau de la fête  
Café sur Buffet

Boissons à volonté au cours du repas  
Eau plat, Eau gazeuse, Vin Blanc, Rosé et Rouge en bouteille, selection de VillageFani

## Choisissez votre Formule

### Apéritif + Repas

#### Apéritif + Repas Plaisir 28€/pers tout inclus

Apéritif : Mojito et sa mise en bouche  
*Olives - Cacahuètes - Fruits Exotiques séchés*  
Feuilleté au gruyère - Mini saucisse en croute dorée  
Accras de Morue  
\*\*\*\*\*

Mini soupière de Soupe de Moules à la crème de Safran  
\*\*\*\*\*

Verrine de Foie Gras et ses Mouillettes  
Sa Salade Verte aux Gésiers Confits  
et Parfum de Framboise  
Ou

Duo de Foie Gras et Saumon Fumé sur canapé  
Lit de Verdure au basilic  
\*\*\*\*\*

Effiloché de Canard Confit aux Petites légumes  
sur Ecrasé de Pomme de Terre  
Velouté de Champignons Frais  
Ou

Civet de Sanglier mariné au Vin Vieux  
Son Gratin de Pommes de Terre - Sa petite Ratatouille  
\*\*\*\*\*

Assiette de Fromage du Pays - Cerneaux de Noix  
\*\*\*\*\*

Assiette Gourmande de Pâtisserie  
et sorbet assortis sur Coulis  
Ou

Gâteau Royal Chocolat sur crème anglaise  
Café

Boissons à volonté au cours du repas  
Eau plat, Eau gazeuse, Vin Blanc, Rosé et Rouge en bouteille, selection de VillageFani

#### Apéritif + Repas Magie 37€/pers tout inclus

Apéritif : Soupe Champenoise et sa mise en bouche  
*Olives - Cacahuètes- Fruits Exotiques séchés*  
Feuilleté au gruyère - Mini saucisse en croute dorée  
Accras de Morue  
\*\*\*\*\*

Mini Coquille st Jacques à la Crème de Ciboulette  
\*\*\*\*\*

Foie Gras Maison aux Pépites de Figs  
et ses toasts - Magret de Canard Fumé  
sur petite Roquette  
Ou

Croustillant de Dos de Loup au Champagne  
Queues de Crevettes en Folie  
\*\*\*\*\*

Fondant de Chevreuil sur Ecrasé de Pomme de Terre  
Mousse de Potimarron - Sauce au Vin Rouge  
Ou

Suprême de Pintade aux Pleurotes et Girolles fraîches  
Pomme de Terres Grenaille au sel de Guérande  
Mousse de Carotte  
\*\*\*\*\*

Assiette de Fromage du Pays - Cerneaux de Noix  
\*\*\*\*\*

Assiette Gourmande de Pâtisserie  
et Sorbet Assortis sur Coulis  
Ou

Gâteau Royal Chocolat sur crème anglaise  
Café

## Privatisez l'établissement que vous souhaitez

Ou bien...

|             | 63                  |               | 42         |               | 69              | 15                         |                   |             |
|-------------|---------------------|---------------|------------|---------------|-----------------|----------------------------|-------------------|-------------|
|             | Domaine de la Palle | Table de Fani | Villa Fani | Hôtel du Golf | Pavillon du Lac | Domaine des Pierres Dorées | Bastide du Cantal | Chez VOUS ! |
| Programme 1 | 100€                | 80€           | 150€       | 100€          | 100€            | 100€                       | 100€              | 0€          |
| Programme 2 | 150€                | 120€          | 180€       | 150€          | 150€            | 180€                       | 120€              | 0€          |
| Programme 4 | 200€                | 180€          | 200€       | 250€          | 200€            | 250€                       | 200€              | 0€          |



## ANIMATION SPECTACLE

Sur Réservation et suivant disponibilité,  
contactez nous pour :

- Maquilleuse pour enfant
- Sculpture sur ballon
- Structure gonflable
- Le Père Noël remet les cadeaux
- Animation Quizz
- Close up Magie
- Spectacle de Noël
- Ventriloque
- Marionette
- Spectacle à thème
- Cabaret
- Soirée dansante avec DJ...

