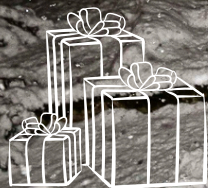
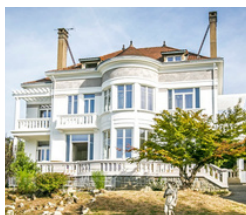


ORGANISEZ VOTRE**Anniversaire**
Exceptionnel**EN PLEIN COEUR DE LA FRANCE SUR PLUSIEURS JOURS***HAPPY
birthday**Dans tous nos établissements*
FANI HÔTELS**Domaine de la Palle**

Pontgibaud - 63

**Villa Fani**

Thiers - 63

**Pavillon Fani**

Thiers - 63

**Domaine de la Source**

Ouches - 42

**Domaine des Pierres Dorées**

Ternand - 63

**Pavillon du Lac**

St Victor S/Loire - 42

**Les Portes du Cantal**

Massiac - 15

**Bastide du Cantal**

Salers - 15

**Hostellerie du Cantal**

Murat - 15

**Castel du Cantal**

Thiézac - 15

**Val du Cantal**

Polminhac - 15

**Garabit Hotel**

Anglards de St-Flour - 15

*Infos & Résa*04 71 23 02 01
07 57 94 40 60

INFO@FANIHOTELS.COM

WWW.FANIHOTELS.COM

JOUR 1 Arrivée des invités
Possession des chambres
Diner d'anniversaire
Soirée dansante

JOUR 2 Brunch
Départ

Tout Programme et Menus sont modifiables

Toutes prestations de Dj, de décoration ou autre restent à votre charge.

BRUNCH

Buffet de Boissons

- Café - Lait - Chocolat - Thés assortis
- Jus de fruits assortis
- Eaux plates - Eaux gazeuses

Buffet Froid :

- Jambon d'Auvergne - Jambon Blanc
Saucisson - Terrine de Campagne
- Œuf Dur et Cumin
- St Nectaire - Cantal - Fourme d'Ambert
- Yaourt aux fruits - Yaourt Nature
- Fromage Blanc et ses Coulis
- Beurre Doux - Beurre Salé
- Confitures assorties
- Miel du Pays
- Nutella

Buffet Chaud :

- Œuf à la Coque - Bacon grillé - Chipolatas
Pomme de Terres Vapeur

Buffet de Viennoiserie

- Mini Croissant - Mini Pain au Chocolat
Mini pain aux Raisins - Pain Frais
Pain suédois

Dessert :

- Fruits & Compote

TARIFS

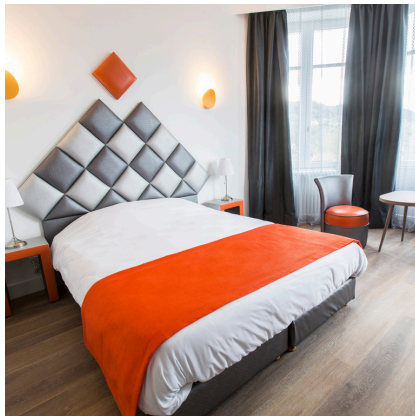
- Séjour 2 jours / 1 nuit
- **Formule Anniversaire AVEC BOISSON**
- Une équipe sera à votre disposition pour la mise en place, le service et la préparation des repas

135€/adulte

110€/enfant 10 - 16 ans

80€/enfant 5 - 9 ans

Gratuit /enfant < 5 ans



A partir de **600 €**

Suivant la date
Suivant les horaires
Suivant l'établissement
Suivant le nombre de personnes

DINER D'ANNIVERSAIRE

Cocktails : Punch & Mojito

- Pain de Campagne Surprise
- Pétales de Jambon cru, Saucisson, Rillettes d'oie
- Mini Wrap : Chorizo et Pesto

Bouchées Cocktails

- Gravlax de Saumon Fumé Maison Aneth
Sauce Teriyaki
- Duo de Tartelettes de Foie Gras Pomme et Figs

Les Verrines

- Mousse de Betterave et Fromage Onctueux
aux fines Herbes
- Houmous du Chef

Les Mises en Bouche Chaudes

- Feuilletés au Gruyère
- Saucisses en Croute Dorée

Les Ateliers Animés

- Mini Escargot à la Crème
- Plancha de Crevettes marinées à l'Aneth

Entrées à choisir

- Duo de Saumon sur son Crèmeux de petits
pois à la Menthe
- Mousseline de Lotte au Cœur de Saint
Jacques - Sauce Homardine

Plats à choisir

Un plat servi à table

- Fondant de Bœuf aux Pleurotes - Ratatouille
Pomme Grenaille au sel de Guérande
- Effiloché de Canard Confit sur Julienne de
Légumes - Ecrasé de Pomme de Terre à la
Truffe - Velouté au Parfum des Bois
- Truffade - Salade et Plateau de charcuterie
- Tajine de Poulet aux Citrons confits et Olives
Riz sauvage

Fromage : Trio d'Auvergne

Gâteaux de la Fête

Craquant Chocolat
ou Framboisier
ou Tropical



ou une de nos Grill Party

→ Demandez notre brochure spécifique

BOISSONS

à volonté durant le Repas

Vin d'Auvergne

Blanc
Rouge
Rosé

Softs

(Coca, Ice Tea, Orangina)
Eaux Plates
Eaux Gazeuses

Café à discrétion

**Apportez vos boissons en plus
sans supplément
N'oubliez pas votre champagne !**