



LE LAC D'ALLIER



Salles Privées et Panoramiques de l'Hippodrome de Vichy



L'HIPPODROME DE VICHY

L'Hippodrome de Vichy est le lieu idéal pour tous vos évènements :
Entreprises, Particuliers, ou Associations.



©Copyright Yves Le Chapelin

**Tout est prévu pour réussir de façon agréable et originale
Toutes vos manifestations dans nos salons panoramiques ou sous tente,
De 50 à 1000 personnes.**



SOIREES PRIVEES (PUBLIC ou ENTREPRISES)



L'Envie d'un Vrai Evènement, tout au long de l'année.



**Plus qu'une simple salle les jours de réunion,
Avec le spectacle permanent des courses de l'Hippodrome,
Vos réceptions seront les plus divertissantes de l'Allier.**

Vos évènements seront remplis de sensations et agrémentés d'un excellent repas.

Le Lac d'Allier est à votre disposition toute l'année et permet de recevoir jusqu'à 300 personnes sur une surface de 300 m². Nos installations seront le théâtre de tous vos projets : évènements festifs, expositions, spectacles...



L'APERITIF, servi à table

Kir Pétillant et son trio d'Amuse-Bouches.

NOTRE TARIF :

8 Euros TTC par personne,

Cette prestation ne peut être vendue seule, elle doit être suivie d'un diner dans notre établissement.

Cocktail Apéritif : Le Milton

Mille-feuille de Jambon de Bayonne au Miel
Brochette de Gambas et Ananas marinés au Citron Vert
Pique de Volaille marinée aux Epices Douces
Verrine d'Avocat à la Chair de Crabe
Canapé Foie Gras et Pain d'Épice
Carpaccio de Saint Jacques à l'Orange Amère
Gaspacho Italo-Andalou
Quadrette de Saumon au Caviar de Tomates Confites

BOISSONS :

Kir Pétillant (1 bouteille pour 3 personnes),

Jus de Fruits,

Eau Minérale Plate (1 bouteille pour 4 personnes).

NOTRE TARIF :

25 Euros TTC par personne. (Hors ticket d'entrée à l'Hippodrome)

La prestation, d'une durée maximale de 2 heures, comprend notre mobilier, notre verrerie et vaisselle, le personnel de service et la mise à disposition d'un espace adéquat.

Cette prestation ne peut être vendue seule, elle doit être suivie d'un diner dans notre établissement.



Menu « Vangelis »,
Ci-après nos plats pour exemple.
(Ou bien laissez vous tenter pour le menu surprise de notre Chef de Cuisine !)

Saumon Cru Mariné au Sel de Guérande et Aneth,
Crème d'Echalote Confite et Gingembre.

Ou

Terrine de Caille aux Petits Légumes de Saison et Girolles,
Jeunes Pousses de Verdure à l'Huile de Noix.

Ou

Figue Farcie à la Mousse de Foie Gras,
Réduction de Coteaux du Layon et Mesclun à la Noisette et Balsamique.

Dos de Canard poêlé et laqué, Jus au Miel et Epices Douces, Segments d'Orange.

Ou

Effeillé de Cabillaud sur sa Fondue de Poireaux, Beurre Soufflé au Fenouil Sauvage.

Ou

Filet Mignon en Croûte, Jus aux Eclats de Châtaigne et Birlou.

Nougat Glacé de Montélimar, sauce à la Pistache.

Ou

Tarte Fine aux Pommes et sa Crème Glacée à la Vanille, Caramel au Beurre Salé.

Ou

Pyramide de Fruits Rouges Coeur Framboise Verveine.

Eau Minérale Plate (1 bouteille pour 3 personnes),
Vin Rouge Sélectionné par nos soins (1 bouteille pour 3 personnes).

NOS TARIFS :

53 Euros TTC par personne (Jours de Réunion Hippique : Ticket d'entrée à l'Hippodrome compris),

49 Euros TTC par personne (Hors Jours de Réunion Hippique),

Pour vos bouteilles supplémentaires : voir notre carte des boissons en annexe,

Cette prestation se termine 30 minutes après la dernière course,

Au-delà de ce délai, nous consulter afin d'obtenir un devis sur mesure.





Menu « Sophora »,
Ci-après nos plats pour exemple.
(Ou bien laissez vous tenter pour le menu surprise de notre Chef de Cuisine !)

Mille-feuille de Saumon Fumé à la Roquette Sauvage, Crème d'Echalotes Confités et Citron Vert.

Ou

Tourte de Ris de Veau aux Champignons de Saison, Asperges croquantes à l'Huile de Sésame.

Ou

Pressé de Foie Gras aux lèches de Magret Fumé, Marmelade de Pommes Safranées
Et Germes de Poireaux, parfumés à l'Hydromel.

Pavé de Veau Poêlé Minute au Romarin et Gousse d'Ail en Chemise,
Jus Perlé aux Girolles, Cassolette de Légumes de Saison.

Ou

Brochette de Saint Jacques au Jambon de Bayonne,
Emulsion de Crème de Haricots Cocos au Lard Fumé et son Risotto lié au Parmesan.

Ou

Carré d'Agneau rôti à la Fleur de Thym, pané aux Noisettes, jus à la Chicorée,
Et son Gargouillou de Légumes du Marché aux Herbes Fraîches.

Moelleux au Chocolat Tiède, Quenelle de Crème à la Pistache.

Ou

Carpaccio d'Ananas infusion de Vanille de Bourbon et sa Glace Rhum-Raisin.

Ou

Croquant Poire Caramel, Crème Infusée à la Cannelle.

Eau Minérale Plate (1 bouteille pour 3 personnes)

Vin Blanc Sélectionné par nos soins (1 bouteille pour 6 personnes)

Vin Rouge Sélectionné par nos soins (1 bouteille pour 4 personnes)

NOS TARIFS :

59 Euros TTC par personne (Jours de Réunion Hippique : Ticket d'entrée à l'Hippodrome compris),

55 Euros TTC par personne (Hors Jours de Réunion Hippique),

Pour vos bouteilles supplémentaires : voir notre carte des boissons en annexe,

Cette prestation se termine 30 minutes après la dernière course,

Au-delà de ce délai, nous consulter afin d'obtenir un devis sur mesure.





Menu « Perouges »,
Ci-après nos plats pour exemple.
(Ou bien laissez vous tenter pour le menu surprise de notre Chef de Cuisine !)

Terrine de Foie Gras du Domaine de Limagne,
Chutney de Figs et sa Brioche Parisienne.

Ou

Délice de Filets de Cailles Poêlés, Réduction de Vin de Banyuls,
Sa Roquette Sauvage aux Herbes Fraîches à l'Huile de Noisette.

Filets de Rougets cuits à la Plancha et leur Risotto Crémeux au Jus de Viande.

Ou

Soufflé aux Noix de Saint Jacques, Emulsion de Poivron et Ciboulette.

Instant fraîcheur

Château Filet de Bœuf cuit à la Plancha et son échalote confite, Jus au Foie Gras et ses Légumes du Marché.

Ou

Canon d'Agneau en Croûte de Pommes de Terre, Jus à la Noisette, Caviar d'Aubergines et Tomates Séchées.

Fromage (Voir notre carte des Fromages)

Cocotiers des Iles au Coulis de Exotique et sa pique d'Ananas.

Ou

Truffé au Chocolat Amer, sauce Caramel au Sel de Guérande.

Eau Minérale Plate (1 bouteille pour 2 personnes)
Vin Blanc Sélectionné par nos soins (1 bouteille pour 5 personnes)
Vin Rouge Sélectionné par nos soins (1 bouteille pour 3 personnes)

NOS TARIFS :

69 Euros TTC par personne (Jours de Réunion Hippique : Ticket d'entrée à l'Hippodrome compris),

65 Euros TTC par personne (Hors Jours de Réunion Hippique),

Pour vos bouteilles supplémentaires : voir notre carte des boissons en annexe,

Cette prestation se termine 30 minutes après la dernière course,

Au-delà de ce délai, nous consulter afin d'obtenir un devis sur mesure.





Notre Carte des Fromages

**Vous pouvez ajouter nos propositions de fromages à votre menu,
Un supplément de 5 Euros TTC par personne vous sera demandé.**

**Croquette de Chèvre amandine au Curry,
Petite Verdure à l'Huile de Noix.**

**Pressé de Saint Nectaire à la Fourme d'Ambert,
Salade de Saison et Pain aux Olives.**

**Aumônière de Camembert au Miel, sur Toast Croquant,
Poignée de Salade du Moment.**





NOTRE CARTE DES BOISSONS

Pour vos repas de groupes, voici les tarifs appliqués pour vos bouteilles supplémentaires.

Eau Minérale Plate : 4,50 Euros la bouteille.

Eau Minérale Gazeuse : 5,50 Euros la bouteille.

Vin Rouge, sélectionné par nos soins : 12,50 Euros la bouteille.

Vin Blanc, sélectionné par nos soins : 12,50 la bouteille.

Champagne : se référer à notre carte des vins.





Le Cocktail Dînatoire : Le Bulington **(à partir de 70 personnes)**

Un cocktail dînatoire clés en main (hors apéritif) pour une réception haut de gamme

BUFFET FRAICHEUR

Verrine de Tartare de Tomate et Concombre
Gaspacho de Melon au Miel
Carpaccio de Bœuf à la Vinaigrette de Morilles
Salade de Farfalle et de Poulet Grillé
Verrine de Gaspacho Andalou au Mascarpone
Animation Gourmande Chaude
Plancha de Saint Jacques et Gambas,
Accompagnées de leurs petites sauces.

BUFFET SAVEUR

Verrine d'Avocat aux Crabes
Brochette de Gambas Rôtie à l'Ananas
Salade Fraicheur des Iles
Animation Gourmande
Lingot de Foie Gras coupé devant le Client,
Pain de Campagne.

BUFFET OPEN

Brochette de Melon et Jambon d'Auvergne
Salade Antiboise aux Anchois
Mousseline de Sole aux Crevettes et Pistou
Petit Pain fourré aux Magrets Fumés et Foie Gras
Animation Gourmande
Saumon Fumé de Norvège tranché devant le Client,
Pain de Seigle et Beurre Salé

BUFFET OPUS

Crostini de Chèvre Tomates et Basilic
Tartine de Crevettes à l'Avocat Guacamole
Navette à la Rillettes de Saumon Fumé
Verrine de Tartare de Saint Pierre et de Saint Jacques
aux Agrumes
Animation Gourmande
Fricassée de Filet de Caille à l'Aigre Doux, servie en
petite cassolette

BUFFET SUCRÉ

Rubis d'Entremet Poire Caramel
Verrine de Tiramisu
Carpaccio d'Ananas infusé au Rhum et à la Vanille
Petit Pot de Chocolat de notre Enfance
Timbale de Fruits Rouges à l'Eau de Vie
Crème Brûlée au Basilic

BUFFET FROMAGES DE NOS CONTRÉES ET LEURS PAINS CAMPAGNARDS

BOISSONS SUR LES BUFFETS

Jus de Fruits, Eau (1 bouteille pour 3 personnes),
Vin Rouge (1 bouteille pour 3 personnes), Vin Blanc (1 bouteille pour 5 personnes), Café.

La prestation comprend notre mobilier, notre verrerie et vaisselle, le personnel de service et la mise à disposition d'un espace adéquat au Lac d'Allier.

NOS TARIFS :

59 Euros TTC par personne (Jours de Réunion Hippique : Ticket d'entrée à l'Hippodrome compris),
55 Euros TTC par personne (Hors Jours de Réunion Hippique),
Pour vos bouteilles supplémentaires : voir notre carte des boissons en annexe,
Cette prestation se termine 30 minutes après la dernière course,
Au-delà de ce délai, nous consulter afin d'obtenir un devis sur mesure.

JOURNEES D'AFFAIRES ET DE TRAVAIL



Des Réunions d'Affaires Innovantes



Ouvert toute l'année, Le Lac d'Allier est composé au 1^{er} étage de trois modules de 100 m² pour recevoir de 100 à 300 personnes, équipés en tables rondes ou rectangulaires et, au deuxième étage, de salons de 20 personnes avec terrasse, pour allier travail et détente.

Nos modules disposent d'un ensemble de matériel comprenant paperboard, écran, sonorisation et vidéoprojecteur. Pour vos besoins matériels, consultez-nous afin d'obtenir un devis sur mesure.

Location de Modules : Nos Tarifs

| LOCATION D'ESPACES | | |
|---|------------------------------|-----------------------------------|
| Prestation | Tarif TTC Jours de Course | Tarif TTC Hors Jours de Course |
| Salon de 20 personnes (Sous-commissions de vos réunions uniquement) | 550 Euros. | 350 Euros. |
| Location Un module (100 m ²) | 1080 Euros. | 950 Euros. |
| Location Deux modules (200 m ²) | 1890 Euros. | 1750 Euros. |
| Location Trois modules (300 m ²) | 2650 Euros. | 2500 Euros. |
| Salon Présidentiel avec Terrasse | Non ouvert à la location | 990 Euros. |



Nos Journées de travail

(Minimum de participants : 20 personnes)

Venez joindre l'utile à l'agréable pour vos journées de travail :
Combiner une réunion d'affaires, un lancement de produit ou une conférence
Avec un excellent repas.

Formule « Intégrale »

Café d'Accueil (Café, Thé, Jus de Fruits)
Réunion dans un de nos salons pour la journée (09h-17h)
Pause dans la matinée
(Café, Thé, Jus de Fruits, Mini Viennoiseries)
Déjeuner (Entrée, Plat, Dessert, Vin Rouge, Eau, Café)
Pause dans l'après-midi
(Café, Thé, Jus de Fruits, Petits Fours Secs)

Formule « Intense »

Café d'Accueil (Café, Thé, Jus de Fruits)
Réunion dans un de nos salons pour la journée (09h-17h)
Pause dans la matinée ou dans l'après-midi
(Café, Thé, Jus de Fruits, Mini Viennoiseries ou petits fours secs)
Déjeuner (Entrée, Plat, Dessert, Vin Rouge, Eau, Café)

Formule « Studieuse »

Café d'Accueil (Café, Thé, Jus de Fruits)
Réunion dans un de nos salons pour la journée (09h-17h)
Déjeuner (Entrée, Plat, Dessert, Vin Rouge, Eau, Café)

Formule « Demi-journée »

Café d'Accueil (Café, Thé, Jus de Fruits)
Réunion dans un de nos salons (09h-12h ou 14h-17h)
Pause dans la matinée ou dans l'après-midi
(Café, Thé, Jus de Fruits, Mini Viennoiseries ou Petits Fours Secs)
Déjeuner (Entrée, Plat, Dessert, Vin Rouge, Eau, Café)

| NOS JOURNEES DE TRAVAIL | | |
|-------------------------------------|---|---|
| PRESTATION | TARIF TTC (*) Jours de Réunion Hippique (Ticket d'entrée à l'Hippodrome compris) | TARIF TTC Hors Jours de Réunion Hippique |
| Demi Journée de travail | 40 Euros/pers. | 36 Euros/pers. |
| Journée de travail Studieuse | 41 Euros/pers. | 37 Euros/pers. |
| Journée de travail Intense | 46 Euros/pers. | 41 Euros/pers. |
| Journée de travail Intégrale | 49 Euros/pers. | 45 Euros/pers. |

(*) Jours de réunion, selon disponibilité, nous consulter.



Nos Pauses

Café d'Accueil à 3,20 € par personne
Café, Thé, Jus de Fruits.

Café d'Accueil à 4,60 € par personne
Café, Thé, Jus de Fruits,
Et Mini Viennoiseries.
(Croissants, Chaussons aux Pommes,
Pains aux Raisins, Pains au Chocolat)

Pause de la Matinée à 4,60 € par personne
Café, Thé, Jus de Fruits,
Et Mini Viennoiseries.
(Croissants, Chaussons aux Pommes,
Pains aux Raisins, Pains au Chocolat)

Pause de l'Après-midi à 4,60 € par personne
Café, Thé, Jus de Fruits,
Et Petits Fours Secs.

Pause Fruitée à 6 € par personne
Café, Thé, Jus de Fruits,
Petits Fours Secs ou Mini Viennoiseries,
Fruits de Saison.





Nos Menus pour Vos Journées de Travail

**Voici différentes idées que vous pouvez combiner pour établir votre menu,
Ou bien vous laisser tenter par le menu surprise de notre Chef de Cuisine.**

Nos Entrées

Gaspacho de Tomate et sa Tartine de Chèvre au Miel.
Salade de nos Burons (bleu, lanière de jambon, cerneau de noix, fourme gratinée).
Mousseline tiède de Poisson aux queues d'Ecrevisses, herbes fraîches, émulsion de Bouillabaisse.
Tarte fine de Rouget aux Petits Légumes de saison et Piment d'Espelette, Coulis de Févettes.
Terrine de Ris d'Agneau, mélange forestier et Jambon Cru, Jeunes Pousses à l'Huile de Noix.

Nos Plats

Carré de Porc laqué aux Epices, jus au Miel et Sauge.
Suprême de Volaille "poêlée et braisée" aux Gousses d'Ail en Chemise, Jus à l'Estragon.
La pièce de Bœuf panée au Poivre de Séchouan, à la Lie de Vin.
Pavé de Selle d'Agneau Poêlée à l'infusion de Romarin, servi avec une Polenta Crémeuse.
Filet de Perche du Nil, au Coulis de Fève et Salpicon de Tomate, Riz Safrané.
Dos de Cabillaud, crème de Bulbe de Fenouil au Fumet de Poisson.

Nos Desserts

Soufflé Glacé au Grand Marnier, et son Coulis de Fruits Rouges.
Tarte Tatin servie Tiède, boule de Glace Vanille.
Miroir à la Mangue, petite Verrine de Crème Brûlée aux Fruits Exotiques.
Carpaccio d'Ananas à l'infusion de Vanille de Bourbon, glace Rhum Raisin.
Croquant aux Trois Chocolats, Crème Anglaise.

Les Boissons (incluses dans le menu)

Eau de Source. (1 bouteille pour 3 personnes)
Vin Rouge Sélectionné par nos Soins (1 bouteille pour 4 personnes)
Café.



L'Alezan

*Restaurant panoramique
de l'hippodrome de Vichy*



Pour les Amateurs de Course et de Gastronomie



**Le restaurant est situé sur tout le deuxième étage des tribunes,
Vue panoramique imprenable sur le champ de courses.**



**Vivez des Grands Moments d'Emotion tout en dégustant les Compositions du Chef de Cuisine.
Cuisine Raffinée, Table d'Exception, Détente, Frissons, Convivialité,
Découvrez ou redécouvrez la magie des lieux.**



Pariez directement depuis le restaurant et suivez les courses : des guichets sont à votre disposition.

L'Alezan

*Restaurant panoramique
de l'hippodrome de Vichy*



VENEZ, A TITRE PERSONNEL, PASSER UN MOMENT INOUBLIABLE A L'HIPPODROME

3 Formules à votre disposition :

Formule Pesage : 29,40 Euros TTC par personne :
(Réservé aux réunions en diurne).

Plat, Dessert.

Formule Cendrée : 39,20 Euros TTC par personne :

Entrée, Plat et Dessert.

Formule Allure : 45,20 Euros TTC par personne :

Entrée, Plat, Fromage et Dessert.



(*) Jour d'Événement : 59,50 Euros TTC par personne :
(7 juillet, 18 juillet, 1^{er} Septembre)

Menu Unique.



CALENDRIER DES COURSES 2007

| TROT | | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|--------------------|---|----------------|
| | DATE | | COURSE | HEURE |
| DIURNE | Lundi 14 mai | PMU | | 13h30 |
| | Lundi 21 mai | PMU | Simulcasting Auteuil | 13h30 |
| | Vendredi 25 mai | PMU | (Villeurbanne) | 13h30 |
| | Mardi 29 mai | PMU | | 13h30 |
| | Lundi 4 juin | PMU | Quinté+ | 13h15 |
| | Lundi 11 juin | PMU | Quinté+ | 13h15 |
| | Mercredi 4 juillet | PMU | Quinté+ | 13h15 |
| | Vendredi 6 juillet | PMU | (Feurs) | 13h30 |
| | Mardi 10 juillet | PMU | Simulcasting Clairefontaine | 13h30 |
| SEMI NOCTURNE / NOCTURNE | Samedi 19 mai | PMU | | 18h00 |
| | Samedi 26 mai | PMU | | 19h45 |
| | Jeudi 7 juin | PMU | | 19h45 |
| | Jeudi 14 juin | PMU | | 19h45 |
| | Samedi 16 juin | PMU | | 19h45 |
| | Lundi 18 juin | PMU | Quinté+ - Simulcasting | 19h45 |
| | Jeudi 21 juin | PMU | | 19h45 |
| | Mercredi 27 juin | PMU | | 19h45 |
| | Lundi 2 juillet | PMU | | 19h45 |
| | Jeudi 5 juillet | PMU | | 19h45 |
| | Samedi 7 juillet | PMU | Finale du Grand Chelem (*) | 18h00 |
| | Samedi 1er septembre | PMU | Soirée de la Chasse (*) | 19h45 |
| | Jeudi 6 septembre | PMU | | 19h45 |
| | Lundi 10 septembre | PMU | | 19h45 |
| | Mercredi 12 septembre | PMU | | 19h45 |
| Samedi 15 septembre | PMU | | 18h00 | |
| GALOP | | | | |
| DIURNE | Dimanche 15 juillet | PMU | Simulcasting Enghien | 13h30 |
| | Lundi 16 juillet | PMU | Quinté+ - Simulcasting Meslay du Maine | 13h15 |
| | Mardi 17 juillet | PMU | Simulcasting - Beaumont de Lomagne | 13h30 |
| | Vendredi 20 juillet | PMU | Quinté+ | 13h15 |
| | Samedi 21 juillet | PMU | Simulcasting Enghien | 13h30 |
| | Mercredi 1 août | PMU | Simulcasting Enghien | 13h30 |
| | Mercredi 15 août | | | 13h30 |
| | Vendredi 7 septembre | PMU | (Villeurbanne) | 13h30 |
| | Vendredi 14 septembre | PMU | (Moulins) Obstacles/Plat | 13h30 |
| | Mardi 18 septembre | | 6 obstacles/1 plat | 13h30 |
| | Vendredi 28 septembre | | | 13h30 |
| | SEMI NOCTURNE / NOCTURNE | Mercredi 16 mai | | 2 cross/5 plat |
| Mercredi 18 juillet | | PMU | Grand Prix (*) | 19h45 |
| Jeudi 19 juillet | | PMU | Quinté+ - Simulcasting Marseille Viv. | 19h45 |
| Mercredi 25 juillet | | | Soirée G-R 2 cross / 5 plat | 19h45 |
| Vendredi 27 juillet | | | | 19h45 |
| Samedi 4 août | | | Fête des Enfants -Soirée Conseil Régional | 19h45 |
| Jeudi 9 août | | PMU | Simulcasting Cagnes sur Mer | 19h45 |
| Samedi 11 août | | | Soirée de la Chance 2 cross / 5 plat | 19h45 |
| Lundi 13 août | | PMU | | 19h45 |
| Vendredi 17 août | | 6 obstacles/1 plat | 17h30 | |



LES PLUS DE L'HIPPODROME

La Société des Courses de Vichy Auvergne vous propose ses prestations.

- **Le Package Accueil à 598 Euros TTC**
 - Accueil sur l'hippodrome
 - Visite de l'hippodrome pour 60 à 70 personnes
 - 51 places pour la voiture suiveuse
 - Informations sur les paris

- **Les Courses de Dresseuses : Sensations garanties**
 - Forfait avec trois courses comprenant deux courses de dresseuses
(12 invités de votre choix vivent deux courses aux côtés d'un professionnel sur le sulky derrière le cheval)
Course à l'unité pour 6 pers : 2150 Euros TTC

- **Les Animations supplémentaires à la demande**
 - Feu d'artifice
 - Soirée dansante

Présentation de la voiture suiveuse et de la visite de l'hippodrome

- Afin de vous faire suivre une course de près, comme si vous étiez au sein du peloton, vous avez la possibilité de monter à bord d'une voiture suiveuse. Cette possibilité est offerte uniquement pour les Courses de Trot.
- Tous les jours, il est possible de suivre une visite commentée des coulisses de l'hippodrome. Votre guide vous fera découvrir l'enceinte privée des balances mais aussi l'effervescence qui règne du côté des écuries. Cette visite vous permettra de pénétrer dans le monde fermé des courses.

Pour tout renseignement complémentaire ou réservation concernant ces prestations,

Nous vous invitons à contacter la Société des Courses de Vichy Auvergne,

Madame Adeline Roche ou Madame Pascale Perfetti

Tel : 04.70.30.15.59 ou 04.70.30.15.58,

ou bien par email

aroche@courses-de-vichy.fr ou pperfetti@courses-de-vichy.fr

Notre Programme « Soirée d'Exception » à l'Hippodrome

(Hors Jours de Course)

Offrez une soirée originale, innovante et inoubliable !

A partir de 100 personnes (en dessous de ce chiffre, nous consulter),
Ce tout nouveau produit est un « all inclusive » comprenant :

- Restauration (Cocktail dînatoire Le « Bulington »)
- Une Course privée
- Deux Courses de Dresseuses
- Voiture Suiveuse

Faites frissonner lors de baptêmes de Sulky, aux cotés d'un driver.



La Société des Courses de Vichy Auvergne organise, pour vous, et uniquement pour vous, trois courses :
Une course privée et deux courses de dresseuses (sulky à deux places).
Chaque invité sera associé à un driver vedette du trot. Ayant embarqué à bord des six dresseuses, les héros de cette soirée pourront se prendre pour des As de la piste.
Emotions garanties pour ces drivers en herbe, qui seront sous les feux des projecteurs !



Découvrez la magie des courses nocturnes.

NOTRE TARIF :

190 Euros TTC par personne.



• **Restaurant L'Astrolabe**

Réceptions jusqu'à 1000 personnes
Aéroport Clermont-Fd Auvergne
 +33(0)4 73 62 71 50
 www.restaurant-astrolabe.com

• **Hôtel Kyriad Prestige**

L'élégance et le raffinement
Clermont-Ferrand centre
 +33(0)4 73 93 22 22
 www.hotel-kyriadprestigeclermont.com

• **Restaurant L'Alezan**

Réceptions jusqu'à 1500 personnes
Hippodrome de Vichy Bellerive
 +33(0)4 70 32 50 00
 www.restaurant-alezan.com

• **Hôtel Kyriad Aéroport**

Tout un art de vivre
Aéroport Clermont-Fd Auvergne
 +33(0)4 73 92 34 24
 www.hotel-kyriadaeroportclermont.com

• **Seven Squares
Evenement,**

*Le traiteur de tous
 les événements*
Aéroport Clermont-Fd Auvergne
 +33(0)4 73 601 601
 www.sevensquares.com

• **Hôtel Kyriad Centre**

Un ilot de calme en centre ville
Clermont-Ferrand centre
 +33(0)4 73 93 59 69
 www.hotel-kyriadcentreclermont.com

• **Abord**

*Les plateaux repas pour les compagnies
 aériennes et les entreprises*
Aéroport Clermont-Fd Auvergne
 +33(0)4 73 601 601



UN GROUPE,
 UN ART DE VIVRE

> retrouvez Carré Restauration
 et ses filiales sur www.carre-restauration.com



Aéroport Clermont-Ferrand Auvergne - 63510 AULNAT - Tél : +33(0)4 73 601 601 Fax : +33(0) 4 73 601 615
www.carre-restauration.com E-mail : info@carre-restauration.com