





1, Boulevard des États-Unis  
03200 VICHY

 +33.(0)4.70.82.82.82

 + 33.(0)4.70.82.82.00



[contact@les-sources-vichy.fr](mailto:contact@les-sources-vichy.fr)



<http://www.les-sources-vichy.fr>

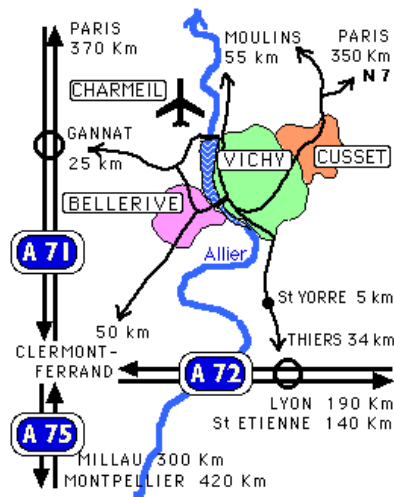
S.A. au capital de 500 000 €  
R.C.S. CUSSET 90 M 15 – SIRET 047 096 54 00  
N° Intracomunautaire : FR 03 200 123 456 6 NAF : 034 MM

# SOMMAIRE

<b>Fiche signalétique de l'établissement .....</b>	<b>4</b>
<b>Plan de l'hôtel .....</b>	<b>5</b>
<b>Tarifs de l'hôtel.....</b>	<b>6</b>
<b>Tarifs réunions &amp; séminaires .....</b>	<b>7</b>
<b>Plan des salons modulables.....</b>	<b>8</b>
<b>Capacité d'accueil des salons .....</b>	<b>9</b>
<b>Matériels et équipements .....</b>	<b>10</b>
<b>Services d'animation .....</b>	<b>11</b>
<b>Formules cocktails.....</b>	<b>12</b>
<b>Menus séminaires et journées d'études.....</b>	<b>13</b>
<b>Menus banquets .....</b>	<b>14</b>
<b>Buffets.....</b>	<b>15</b>
<b>Présentation du restaurant « Les Jardins de L'Empereur » .....</b>	<b>16</b>
<b>Carte du bar « Les Sources » .....</b>	<b>17</b>
<b>Carte des cocktails.....</b>	<b>18</b>
<b>Carte du restaurant.....</b>	<b>19</b>
<b>Menus du restaurant .....</b>	<b>20</b>
<b>Carte des vins.....</b>	<b>21</b>
<b>Conditions générales de ventes.....</b>	<b>23</b>
<b>Fiche de réservation séminaires &amp; banquets .....</b>	<b>24</b>

## Localisation

Situé au bord de l'Allier, en face du prestigieux golf de Vichy, l'Hôtel & Spa « Les Sources », 3 étoiles, niché dans les magnifiques parcs Napoléon III, est au cœur de l'une des plus fameuses villes thermales du monde, considérée comme la « Reine des villes d'eaux ».

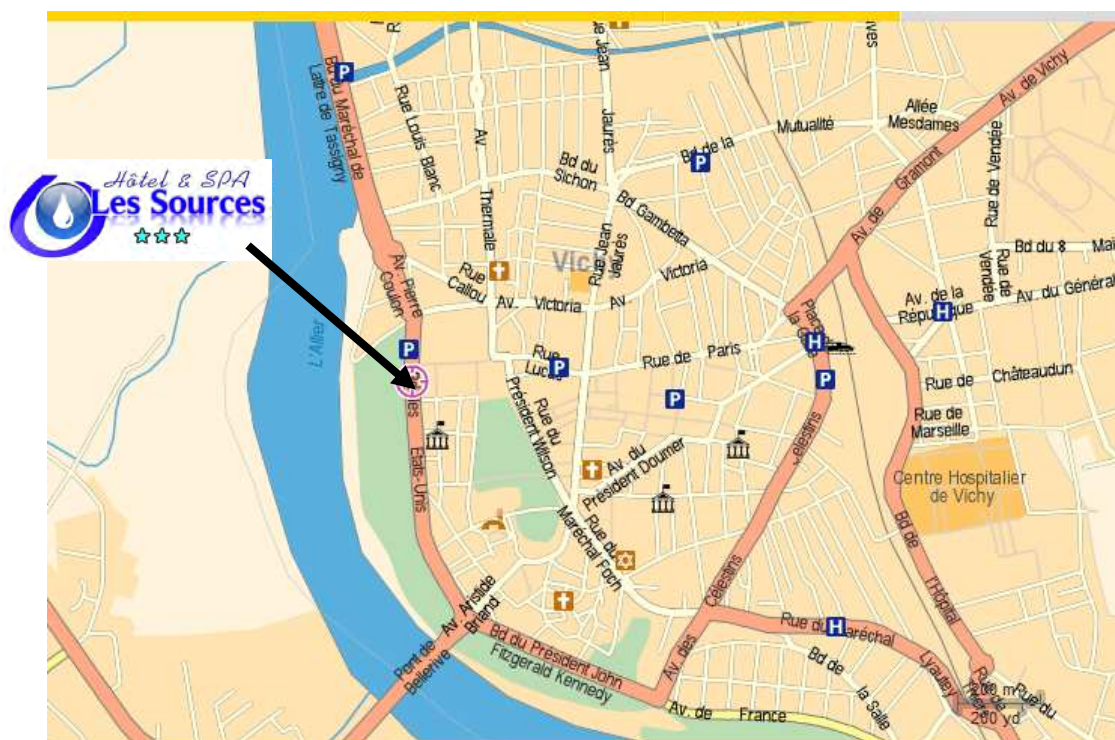


Vichy bénéficie d'une situation privilégiée au centre de la France. Positionnée à un carrefour autoroutier qui la relie à Paris, Lyon, Montpellier, Bordeaux, à 45 min de l'aéroport international de Clermont Ferrand et au cœur du réseau ferré (l'hôtel est situé à 10 minutes à pied de la gare), la ville allie facilité d'accès et qualité de vie.

Une pléiade d'activités est proposée : 2 golfs, opéra, 2 casinos, hippodrome, stade nautique, visites guidées thématiques au fil de l'histoire et du patrimoine architectural, 13 hectares de parcs situés au cœur de la ville, commerces ouverts 7 jours/7, sans oublier la proximité des volcans d'Auvergne.

L'emplacement idéal et unique de l'hôtel permet de se rendre à pied aux casinos et à l'opéra, pour un moment de détente mais aussi au Palais des congrès, qui propose des salons historiques restaurés et des espaces contemporains.

Doté d'une architecture résolument contemporaine, l'hôtel « Les Sources » a pour vocation d'offrir le meilleur service à ses hôtes, avec des soins dédiés à la santé, au bien-être et à la beauté, ainsi que des prestations haut-de-gamme.



# Fiche signalétique de l'établissement



1 boulevard des États-Unis  
03200 VICHY

Tel : +33.(0)4.70.82.82.82 – Fax : + 33.(0)4.70.82.82.00

[contact@les-sources-vichy.fr](mailto:contact@les-sources-vichy.fr)

<http://www.les-sources-vichy.fr>

## L'hôtel

### Les extérieurs :

- Parking souterrain payant et sécurisé
- Terrasse
- Parking extérieur gratuit avec possibilité de stationnement pour les autocars
- Au 3<sup>ème</sup> étage, passerelle d'accès direct au SPA

### L'hébergement :

- Hall d'accueil de 240 m<sup>2</sup>
- 119 chambres spacieuses sur 5 étages
  - 108 chambres confortables et spacieuses à 2 lits ou grand lit
  - 11 suites
- Toutes les chambres sont climatisées, équipées d'un mini-bar, presse-pantalon, coffre-fort individuel à serrure électronique, téléphone, WIFI gratuit, télévision écran plat géant (câble), peignoir, sèche-cheveux, pay per view.
- Au dernier étage de l'hôtel : solarium, terrasse panoramique et piscine chauffée (intérieure et extérieure).
- Accès gratuit au SPA (sauna, hammam, jacuzzi, tisanerie, salle de sport) pour tous les clients de l'hôtel.

## Le SPA et l'espace séminaire et congrès

### Le SPA :

Le SPA sur 6000 m<sup>2</sup> rassemble des cabines de soins esthétiques et de balnéothérapie, un hammam, deux saunas, un bain bouillonnant géant, un bassin d'eau thermale à 35°C, un salon de repos, une salle fitness et cardio-training, une boutique, un salon de coiffure, un espace restaurant spécial diététique, une tisanerie et la fameuse eau « Vichy Célestins » en open bar.

L'hôtel « Les Sources » et son SPA, incarnent le thermalisme actif d'aujourd'hui. Une équipe de diététiciennes, en collaboration avec un médecin nutritionniste, accompagne les clients dans leur choix sur un séjour santé-cure.

### Les salles de réunion (situées au rez-de-chaussée du bâtiment abritant le SPA) :

- Espace séminaires et congrès en WIFI permanent (sur demande, service secrétariat et bureautique).
- 6 salons modulables d'une superficie totale de 1020 m<sup>2</sup>, dotés d'équipements modernes.
- 2 jardins privés.
- *En collaboration avec « Animations Service »<sup>1</sup>, les séminaires & banquets pourront être agrémentés de prestations et animations.*

## La restauration

- Le restaurant « Les Jardins de l'Empereur » (capacité 60 couverts), propose une cuisine raffinée, locale et moderne.
- Le bar « Les Sources », style bar américain, est animé tous les week-ends par un pianiste, le tout dans un décor de bois précieux et de grands fauteuils clubs.
- Service en chambre 24h/24.

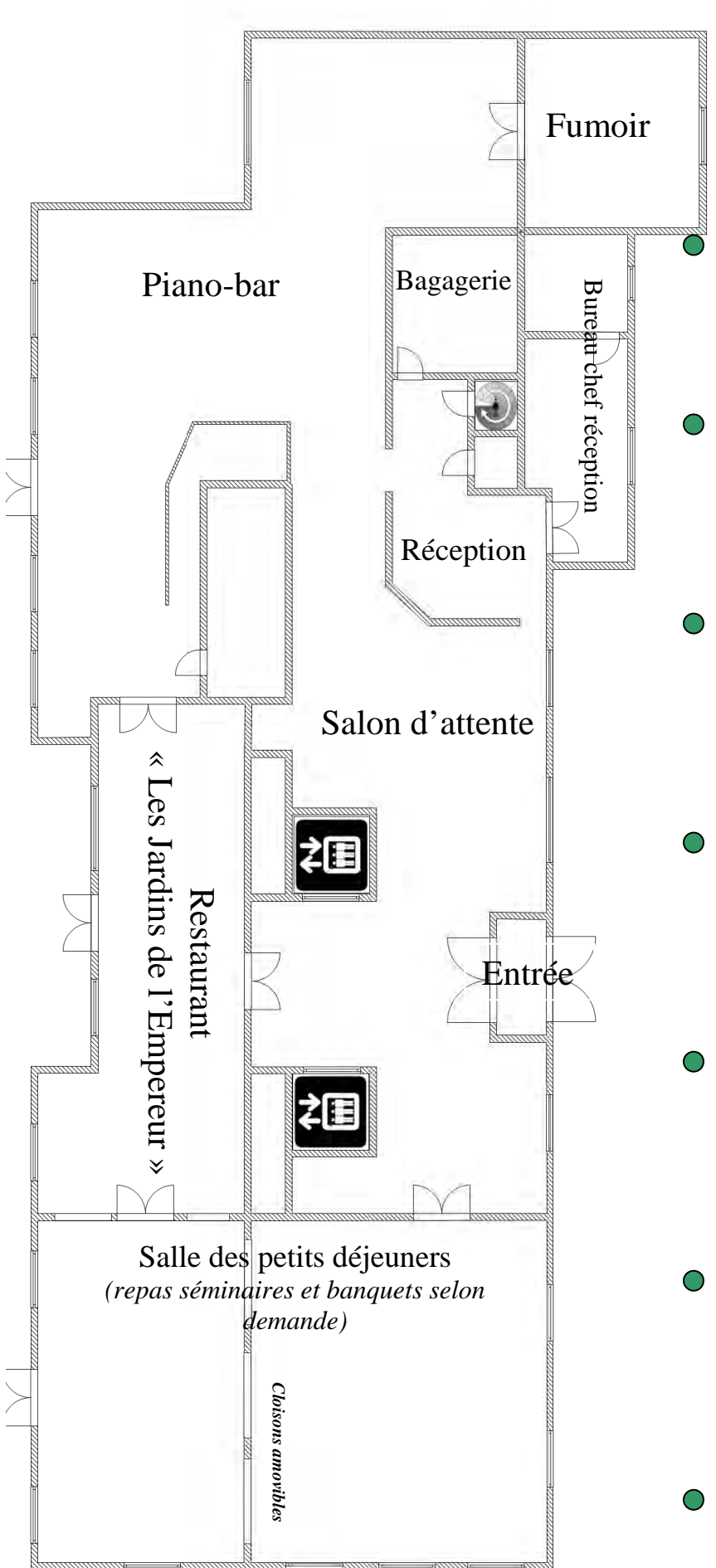
<sup>1</sup> Voir nos propositions en page 11.



# Plan de l'hôtel



*Jardins de l'hôtel*



Boulevard des Etats Unis





# Tarifs de l'hôtel



## HEBERGEMENT

Désignation	1 personne	2 personnes
Chambre standard à 2 lits ou grand lit	130 €	165 €
Suite	300 €	350 €
Lit supplémentaire	30 €	-
Petit déjeuner servi en chambre	18 €	-
Petit déjeuner buffet	18 €	-

Parking surveillé 11 €

Animal 10 €

Les enfants de moins de 12 ans sont logés gratuitement  
dans la chambre des parents (2 maximum)

FORFAITS	1 personne	2 personnes
½ pension (tarif par personne) Chambre standard, PDJ buffet, 1 repas (boissons non comprises)	170 €	125 €
Pension complète (tarif par personne) Chambre standard, PDJ buffet, 2 repas (boissons non comprises)	195 €	150 €

## Extrait des tarifs du SPA

<b>Modelage relaxant</b> 25 min	62 €
<b>Modelage Ayurvédique Abhyanga</b> 50 min	98 €
<b>Enveloppement terre de Vichy</b> 30 min	62 €
<b>Douche de Vichy</b> Massage synchronisé à quatre mains de 25 min, par 2 masseurs kinésithérapeutes, sous une rampe d'eau chauffée de Vichy	98 €
<b>Bain hydromassant d'eau de Vichy aux huiles parfumées</b> 25 min	46 €
<b>Accès SPA</b> client extérieur de l'hôtel	30 €
<b>Accès SPA</b> client extérieur de l'hôtel + <b>déjeuner diététique</b> (entrée plat dessert)	45 €



Prix nets



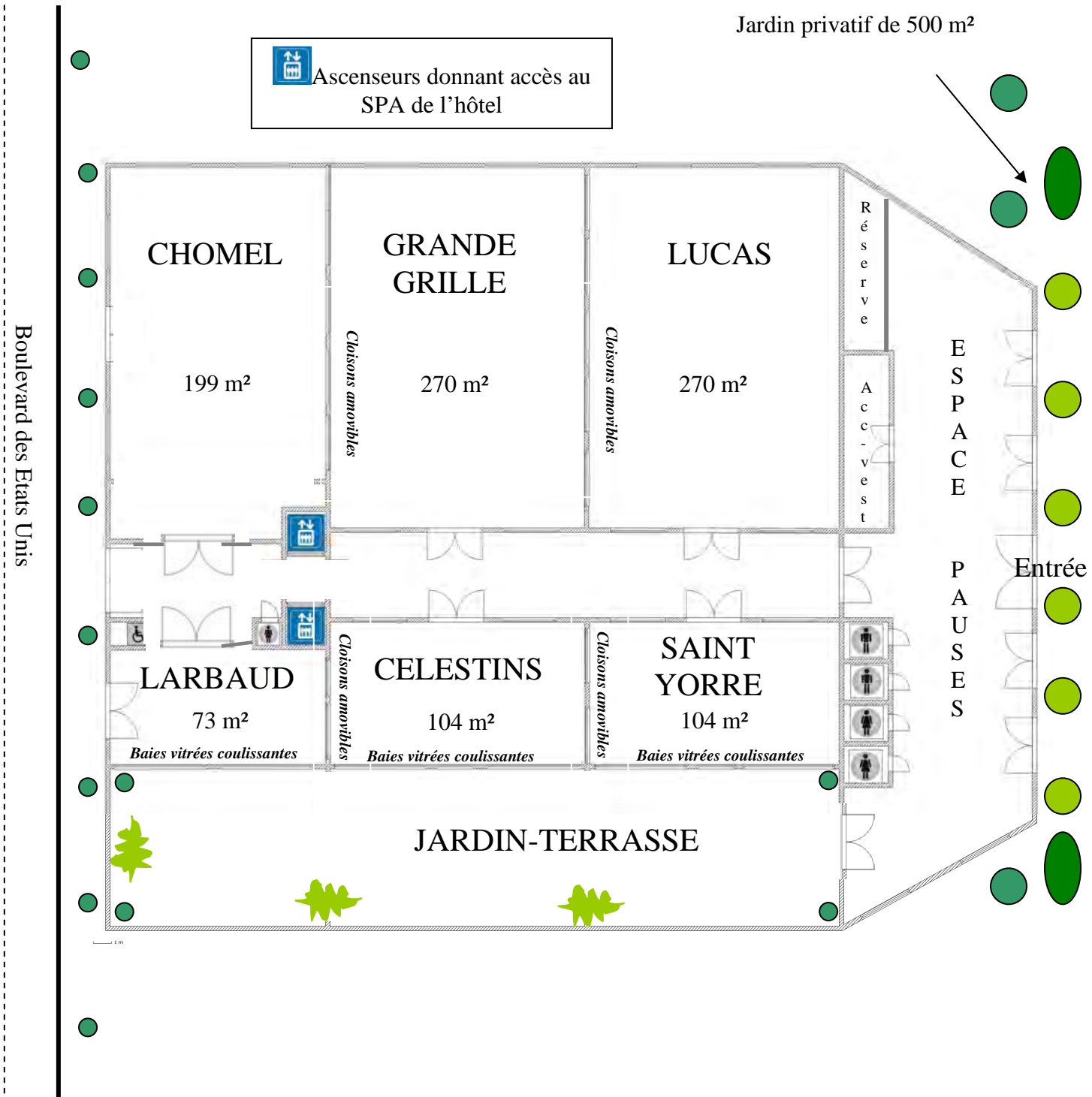
## Tarifs réunions & séminaires



Forfaits	Tarifs (par personne)
<b>RÉSIDENTIEL</b> Comprend : la location de la salle de réunion, 2 pauses, la chambre standard, le PDJ buffet, le déjeuner et le dîner.	218 €
<b>SEMI-RÉSIDENTIEL</b> Comprend : la location de la salle de réunion, 2 pauses, la chambre standard, le PDJ buffet, le déjeuner ou le dîner.	198 €
<b>JOURNEE D'ÉTUDE</b> Comprend : la location de la salle de réunion, 2 pauses, le déjeuner.	62 €
Les pauses	
<b>CAFE D'ACCUEIL &amp; PAUSE CLASSIQUE</b> (7 € par personne)	Boissons chaudes, jus de fruits, eaux Vichy Célestins et Volvic, viennoiseries.
<b>PAUSE RÉGIONALE</b> (5 € en supplément par personne sur demande)	Pause classique + mini-brioches aux pralines roses, mini-flognardes aux pommes, macarons à la pastille de Vichy





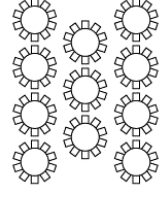
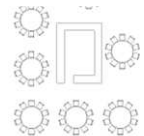
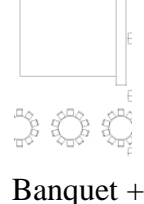


# Plan des salons modulables





## Capacités d'accueil et tarifs des salons

Salons	Capacités des salons en fonction des dispositions							
	Surface en m <sup>2</sup>				 Cocktail	 Banquet	 Banquet + buffet	 Banquet + piste de danse
Chomel	199 m <sup>2</sup>	168	84	70	379	126	88	81
Larbaud	73 m <sup>2</sup>	62	31	25	139	46	32	30
Grande Grille ou Lucas	270 m <sup>2</sup>	228	114	-	514	171	119	110
Célestins ou Saint Yorre	104 m <sup>2</sup>	88	44	37	198	66	46	42
Chomel + Grande Grille	469 m <sup>2</sup>	396	198	-	893	297	207	191
Grande Grille + Lucas	540 m <sup>2</sup>	456	228	-	1028	340	237	220
Chomel + Grande Grille + Lucas	739 m <sup>2</sup>	624	312	-	1407	468	327	301
Larbaud + Célestins ou Célestins + Saint Yorre	177 m <sup>2</sup>	149	75	62	337	112	78	72
Larbaud + Célestins + Saint Yorre	281 m <sup>2</sup>	237	119	-	535	178	124	114
Jardin	300 m <sup>2</sup>	-	-	-	570	-	-	-

LOCATION DE SALONS HORS FORFAIT	½ JOURNÉE	JOURNÉE
Chomel	450 €	800 €
Larbaud	170 €	300 €
Grande Grille ou Lucas	550 €	1 000 €
Célestins ou Saint Yorre	250 €	400 €
Chomel + Grande Grille	900 €	1 700 €
Grande Grille + Lucas	1 030 €	1 950 €
Chomel + Grande Grille + Lucas	1 300 €	2 500 €
Larbaud + Célestins ou Célestins + Saint Yorre	400 €	700 €
Larbaud + Célestins + Saint Yorre	550 €	1 000 €

## Matériels et équipements



Toutes nos salles sont modulables, équipées de prises électriques et d'un téléphone relié au standard.

Matériels et équipements mis à disposition :

Matériels et équipements	Gratuit	Prix
Matériel de base : papier et crayon à l'en-tête de l'hôtel, bouteille 33 cl d'eau minérale plate (par participant)	✓	-
2 micros HF	✓	-
Pupitre micro	✓	-
Estrade	✓	-
Ecran blanc de projection	✓	-
Liaison Internet WIFI	✓	-
Paper board	✓	-
Lecteur DVD blue ray	✓	-
Vidéo projecteur	✓	-
Moniteur plat 155 cm	✓	-
Caméscope numérique	✓	-
PC portable	✓	-
Technicien (la journée)	-	350 €
Piste de danse ou podium	-	Sur devis
Hôtesse/interprète	-	Sur devis
Canapé ou mobilier divers	-	Sur devis

## Services d'animation (liste non exhaustive)

### Relaxation Massage

Une équipe de professionnels du massage sur chaise ergonomique vous apporte bien-être et relaxation énergétique pour un ressourcement garanti.

**150 € TTC / masseur (2 heures de massage)**

### Artistes divers

Selon le thème de la soirée : fakirs, charmeurs de serpents, avaleurs de sabre, équilibristes, échassiers, jongleurs, orgues de barbarie...

**600 € TTC par artiste**

### Voyance :

Notre équipe de voyants sera présente tout au long de votre évènement pour accueillir les convives et leur prédire l'avenir à l'aide de cartes, boule de cristal...

**700 € TTC**

### Le caricaturiste

Connu et apprécié de tous, pour tous les types d'évènement, il créera une ambiance chaleureuse et amicale autour des tables ou d'un cocktail. Ceux qui le désirent conserveront leur caricature.

**570 € TTC**

### Le magicien cabaret de table

Ce magicien passera de table en table pour effectuer des tours de magie extraordinaires avec votre participation (illusion, lévitation, disparition d'objets, tours de carte...). Un moment inoubliable pour vos invités.

**690 € TTC**

### Artiste soliste

Pianiste, guitariste, saxophoniste + sonorisation

**430 € TTC par artiste**

### Animateur DJ

1 animateur DJ (nombreuses références en gala et soirées privées)

1 sonorisation avec 2 points d'enceintes sur pied 1 500 W)

**950 € TTC**

1 pied d'éclairage pour effets spéciaux

1 micro HF et micro-scène à disposition

Livraison et installation du matériel

Tarif sans limite d'horaires

Les tarifs des prestations sont donnés à titre indicatif.

À votre demande, nous vous mettons en relation avec les artistes et services concernés, avec lesquels vous traiterez directement.

## Formules cocktails



	Composition	Pour 1 heure	½ heure supplémentaire
<b>Formule classique</b>	Cocktail "Cup" (à définir), Whisky « Eddu », Porto Croft, Bière de Gannay sur Loire (75 cl), Jus de fruits, sodas, eaux minérales régionales	17 €	7 €
<b>Formule Champagne</b>	Champagne "Mumm" cordon rouge, Whisky « Eddu », Porto Croft, Bière de Gannay sur Loire (75 cl), jus de fruits, sodas, eaux minérales régionales	25 €	10 €

### Choix de canapés 1,50 € pièce



#### Pièces salées froides :

- Saucisson d'Auvergne
- Canapé au saumon fumé et aux câpres
- Canapé au foie gras
- Mini-brioche aux grattons
- Mini-brioche au bleu d'Auvergne et aux noix
- Cassolette de crème vichyssoise
- Tuile au Lavort et jambon d'Auvergne
- Pâté de charolais en gelée



#### Pièces salées chaudes

- Tarte au cantal
- Pâté de pommes de terre
- Mini-feuilleté de Saint-Flour
- Mini-tourte au saumon de Brioude
- Gougère au Saint-Nectaire
- Mini-bouchée aux escargots bourbonnais
- Beignets d'escargots
- Mini-quiche à la fourme d'Ambert



- #### Pièces sucrées
- Mini-brioche aux pralines
  - Tartelette à la rhubarbe
  - Tartelette aux noix
  - Macaron chocolat et pastilles de Vichy
  - Mini-creusois
  - Cornet de Murat
  - Mini-flognarde aux pommes
  - Guenilles



### Champagne à la bouteille :

- Mercier brut 49 €
- Moët et Chandon rosé impérial 75 €
- Krug grande cuvée 250 €

Prix nets



# Menus séminaires et journées d'études



Les menus sont servis dans les salons, composez votre choix  
(menu unique servi à l'ensemble des convives).

## ENTRÉES

Pâté bourbonnais aux pommes de terre  
Saumon fumé du Sichon et sa crème fraîche aux herbes  
Assiette de charcuteries d'Auvergne et ses condiments  
Tarte au Cantal  
Crème vichyssoise  
Tourte au saumon de Brioude  
Pâté creusois  
Feuilleté de Saint-Flour  
Potillou d'escargots et de grenouilles

## PLATS

Truffade, sa tranche de jambon cru et sa salade de saison  
Salade de dents de lion au lard gras  
Filet de truite à la crème d'ail  
Potée auvergnate  
Gigot brayaude  
Tripoux  
Canard à l'aigre-doux  
Truite au bleu  
Gratin de cabillaud au Cantal  
Pavé de sandre à l'unilatéral sur dôme de lentilles

## FROMAGES

Assiette de Comtesse de Vichy et son mesclun  
Assiettes de 3 fromages d'Auvergne

## DESSERTS

Cornet de Murat  
Clafoutis aux fruits de saison  
Tarte aux fruits  
Millefeuille au chocolat  
Paris-Brest façon Vichy  
Crème brûlée au Cointreau et ses mignardises  
Fondant au praliné et crème anglaise à la pistache

### Boissons incluses dans le menu

Vin 37,5 cl par personne  
AOC Saint-Pourçain blanc tradition domaine Gardien 2010  
AOVDQS Côte d'Auvergne rouge Chanturgue  
Eaux minérales : Volvic ou Vichy Célestin à discrétion  
Café, thé ou infusion



### Menu 19 €

Salade auvergnate



Truffade



Clafoutis

### Menu équilibre et bien-être 32 €

Crème vichyssoise

ou

Cocotte d'escargots à la crème d'ail de Billom



Truite Fario à l'unilatéral  
aux petits légumes de Limagne

ou

Suprême de pigeonneau grillé à la gentiane  
d'Auvergne, purée de céleri aux poires



Faisselle aux herbes

ou

Fromage blanc de Ris-Gare et coulis exotique



Poire pochée au vin rouge de Saint-Pourçain

ou

Soupe de fruits et son smoothie aux agrumes

### Menu dégustation et plaisir de l'Auvergne 45 €

Terrine de potée auvergnate

ou

Délice de canard au foie gras



Tourte au saumon de Brioude

ou

Truite de l'Allier cuite au bleu  
et ses légumes de la plaine de Limagne



Filet de bœuf charolais aux champignons

ou

Émincé de poulet bourbonnais au Saint Nectaire



Plateau de fromages affinés

ou

Gaperon au lait de chèvre frais



Piquenchagne

ou

Cornet de Murat

Un plat ne vous convient pas ? Nous pouvons associer différemment nos menus.

Tarifs suivant modification

Pièce montée sur commande, toute forme possible.

**Prix nets hors boissons.**



## Buffets

<b>Buffet campagne bourbonnaise</b> <b>45 €</b>	<b>Buffet saveur et équilibre</b> <b>55 €</b>	<b>Buffet de l'Empereur</b> <b>65 €</b>
<p><b>Entrées et hors d'œuvre</b>            Crudités de saison            Salade auvergnate            Tarte tomate et Cantal            Salade de lentilles vertes du Puy  </p> <p><b>Charcuteries</b>            Salade de museau            Saucisson et jambon d'Auvergne  </p> <p><b>Plat chaud</b>            Truffade            ou            Tripoux  </p> <p><b>Fromage</b>            Lavort sur lit de laitue  </p> <p><b>Douceurs</b>            Carpaccio d'ananas            Mousse à la praline rose            Poire belle-Hélène            Fromage frais d'Auvergne            et coulis de framboise</p>	<p><b>Entrées et hors d'œuvre</b>            Mosaïque de légumes            à la pulpe de tomate vinaigrée            Vapeur de moules et lentilles            vertes au bleu d'Auvergne            Carpaccio de concombre            aux herbes fraîches            Tartare de légumes  </p> <p><b>Plat chaud</b>            Effeillé de raie à l'estragon            ou            Coquelet grillé en crapaudine            à la moutarde de Charroux  </p> <p><b>Fromage</b>            Fromage blanc de Ris-Gare            et fines herbes  </p> <p><b>Douceurs</b>            Assiette de fruits frais            et son sorbet pomme d'or            Pêche rôtie au gingembre            Panier de fruits et mignardises            Brochette de fruits caramélisés            Tarte fine aux pommes</p>	<p><b>Entrées et hors d'œuvre</b>            Gratin de poire            à la fourme d'Ambert            Pressé d'araignée de mer,            salade acidulée pomme avocat            Vichyssoise glacée            aux œufs de saumon de l'Allier            Cocotte d'escargots            à la crème d'ail de Billom  </p> <p><b>Plat chaud</b>            Sandre en peau            « Vichy-Célestins »            ou            Cœur de pavé Charolais            aux champignons  </p> <p><b>Fromage</b>            Assiette de découverte            de 3 fromages d'Auvergne  </p> <p><b>Douceurs</b>            Soufflé glacé            à la verveine du Velay            Aumônière de poires et de            raisins à la réduction de Birlou            Figues rôties et crème glacée            au miel d'Auvergne            Macarons au chocolat et            à la pastille de Vichy            Entremets de l'Empereur</p>
<p><b>37,5 cl de vin / pers</b>            AOC Saint-Pourçain            rouge ou blanc            Domaine Grobost Barbara            Eaux minérales            Volvic ou Saint Yorre            Café ou infusion</p>	<p><b>37,5 cl de vin / pers</b>            AOC Côte Roannaise            rouge ou blanc            Eaux minérales            Volvic ou Vichy Célestins            Café ou infusion</p>	<p><b>37,5 cl de vin / pers</b>            AOC Santenay 1<sup>er</sup> cru rouge            ou AOC Montagny 1<sup>er</sup> cru blanc            Eaux minérales            Volvic ou Chateldon            Café ou infusion</p>

## Présentation du restaurant « Les Jardins de L'Empereur »

Les eaux de Vichy étaient déjà reconnues au XVII<sup>e</sup> siècle pour leurs vertus thérapeutiques. On allait "prendre les eaux". Déjà en vogue sous Louis XIV, le thermalisme prit réellement son essor au XIX<sup>e</sup> siècle, sous l'influence de Napoléon III et de l'impératrice Eugénie.

Les séjours réguliers de l'Empereur à Vichy, le décidèrent à aménager la ville qui connut alors un véritable développement urbanistique, marqué par la construction de nombreux bâtiments de prestige et d'un parc de 13 hectares au cœur de la ville. L'hôtel « Les Sources », construit au bord des parcs, a une vue imprenable sur ceux-ci. Quel plus bel hommage que de donner au restaurant le nom de celui qui a permis l'essor de ce qui est devenu « La Reine des Villes d'Eaux »

Notre restaurant est dirigé par un chef renommé « Maître Cuisinier de France » qui maîtrise l'harmonie des mets et des saveurs. Auteur de livres sur la cuisine diététique, il délivre à tous les clients une cuisine saine et équilibrée, traditionnelle ou novatrice.

Notre chef et son équipe conjuguent avec bonheur cuisine gastronomique et diététique en vous invitant au plaisir des sens : goût, odorat, onctuosité ou croustillant. Délicatesse et finesse des préparations contribuent au plaisir de manger sainement.

Une décoration feutrée, dans des tons prune et rose invite à la détente.





## Carte du bar « Les Sources »

### Apéritifs :

Martini, Campari, Porto, Muscat 7 cl.....	5,00 €
Avèze, Salers 7 cl.....	5,00 €
Fond de culotte 9 cl.....	6,00 €
Porcianus (vin blanc de Saint Pourçain et crème de myrtille) 12 cl.....	5,00 €
Ricard, Pernod, Berger blanc 4 cl.....	5,00 €
Liqueur de gentiane au cognac 7 cl.....	5,00 €

### Eaux de vies :

#### Whiskies : 4 cl

Ecossais : Cardhu.....	8,50 €
Français : Eddu.....	8,50 €
Japonais : Nikka.....	15,00 €

#### Gin : 4 cl

Bombay Saphir.....	8,50 €
--------------------	--------

#### Vodka : 4 cl

Citadelle.....	7,00 €
----------------	--------

### Bières :

Hoegaarden, Pelfort brune, Heineken 33 cl.....	3,10 €
Bière de Gannay sur Loire 25 cl.....	3,90 €

### Boissons rafraîchissantes : 33 cl

Auvergne Cola, Schweppes Indian Tonic, Orangina, Limonade.....	4,00 €
--	--------

### Jus de fruits et nectars : 33 cl

Abricot, cranberry, goyave, orange, poire, banane, cerise, ananas, exotiques, mangue, pamplemousse, tomate, carotte.....	4,00 €
--	--------

### Fruits pressés :

Orange, citron, pamplemousse 20 cl.....	4,00 €
Sirop à l'eau 25 cl.....	2,50 €

### Eaux minérales pétillantes

Vichy Célestins bouteille ... 1 l.....	2,50 €
Vichy Célestins <u>Pression</u> .... 0,20 l.....	0,50 €
Vichy Célestins <u>Pression</u> ... 1 l.....	2,00 €
Chateldon ..... 0,75 l.....	5,50 €
Chateldon ..... 0,5 l.....	4,50 €
Saint Yorre ..... 0,5 l.....	3,00 €

### Eaux minérales plates

Volvic..... 1 l.....	3,00 €
----------------------	--------

### Boissons chaudes :

Expresso, décaféiné.....	2,00 €
Double expresso, cappucino, café viennois.....	3,50 €
Chocolat chaud.....	3,00 €
Chocolat viennois.....	3,50 €
Thés et infusions au choix (coffret de dégustation).....	3,00 €
Irish coffee, 20 cl.....	9,00 €



# Carte des cocktails



## Cocktails diététiques

### **Le Tonifiant**

25 cl 8.00 €

Tomate, pamplemousse rose,  
Vichy Célestins (60 kcal)

### **Le Bonnemine**

25 cl 8.00 €

Concombre, orange, citron,  
assaisonnement (55 kcal)

## Smoothies

### **Le Sourire**

25 cl 8.00 €

Banane fraîche,  
jus d'ananas, miel

### **Le Cooler**

25 cl 8.00 €

Jus de tomate, concombre frais, jus  
de citron vert, assaisonnement

## Cocktails sans alcool long drinks

12 cl 6.00 €

### **Pussy Foot**

### **Florida**

## Cocktails avec alcool short drinks

7 cl 8.00 €

Dry Martini  
Manhattan  
Blue Lagoon  
White Lady  
Jack Rose  
Margarita  
Red Lion  
Side Car  
Daïquiri

## Cocktails avec alcool long drinks

12 cl 9.00 €

Negroni  
Bloody Mary  
Américano  
Piña Colada  
Tampico

## **Cocktail du barman**

### **Le N°3**



20 cl 12,00 €

(10 cl jus d'ananas, 5 cl lait de coco et 5 cl liqueur de melon)




## Carte du restaurant



### Les entrées :

Cannellonis de saumon Bio aux concombres, écume de moutarde de Charroux .....	14,00 €
Salade de chèvre chaud de Ris Gare .....	12,00 €
Crème vichyssoise servie à votre convenance .....	7,00 €
Assiette de saumon fumé par nos soins.....	11,00 €
 <i>Le verre de 12 cl de Viognier</i> .....	3,90 €
Terrine de foie gras de canard de Limagne au naturel .....	17,50 €
 <i>Le verre de 12 cl de Coteaux du Layon 2008</i> .....	4,90 €
Omelette soufflée à votre convenance (fines herbes, jambon, fromage) .....	9,00 €

### Les poissons :

Gratin de Saint Jacques au Chablis .....	22,50 €
 <i>Le verre de 12 cl de Petit Chablis 2008</i> .....	4,50 €
Pavé de saumon d'Écosse en coque de quinoa .....	16,00 €
Filet de sébaste sauce américaine.....	16,00 €

### Les viandes :

Foie de veau du pays en pavé, curry de légumes .....	16,00 €
Gratin d'andouillette de Saint-Pourçain .....	14,00 €
Côte de porc « label rouge porc fermier d'Auvergne », gratin de potimarron à la façon du chef.....	16,00 €
 <i>Le verre de 12 cl d'AOC Saint-Pourçain 2009</i> .....	3,50 €
Tartare de bœuf charolais haché minute .....	13,50 €
Carpaccio de bœuf aux copeaux de Lavort .....	12,50 €
<u>Pour les amateurs de bœuf « label rouge du bourbonnais » :</u>	
Bavette 200 g.....	16,00 €
Faux filet 200 g .....	18,00 €
 <i>Le verre de 12 cl de Saint-Émilion 2007</i> .....	4,90 €

### Ces plats vous sont proposés avec une garniture au choix :

- Pommes frites, légumes au wok, tagliatelles, carottes cuites à l'eau de Vichy Célestins
- Salade de saison à l'huile de noix, de sésame ou de pistache de Lapalisse..... 4,00 €

Sauce selon votre choix : Poivre vert, béarnaise, bleu d'auvergne, échalotes, vin rouge



*Conseil de notre chef sommelier en accompagnement.*

Toutes nos viandes sont d'origine française.



## L'ardoise fromagère 9,00 €

Lavort, Chambérat, Murol, Pavin, Charolais, Fourme d'Ambert, Saint Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne, roue de Ris-Gare, Gaperon, Comtesse de Vichy.

## Les desserts

Crème brûlée à l'ancienne	8,00 €
Moelleux au chocolat chaud (10 minutes de cuisson)	8,00 €
Choc de Vichy (sorbet banane au thym citronné & nougatine aux sésames)	13,00 €
Tiramisu aux fraises	12,00 €
Croquant de millefeuille au chocolat noir et lait	12,00 €
Salade d'oranges et carottes à l'orientale	12,00 €
Tarte fine aux fruits de saison et quenelle de glace au choix	11,00 €
Café gourmand	9,00 €

## Menus du restaurant

### Menu à 23,00 €

Terrine de poisson aux petits légumes et corail de Saint Jacques

ou

Aligot



Carré de porc en glacis de miel et pommes boulangère

ou

Darne de saumon grillée aux lentilles vertes du Puy et velouté de curry vert



Fromages ou Dessert du jour

### **Formule (voir suggestion sur l'ardoise)**

Entrée – Plat ou Plat – Dessert	19,00 €
Entrée – Plat – Fromage ou Dessert	25,00 €

### **Formule cocotte pour 2 personnes**

Cocotte de poulet bourbonnais aux Côtes d'Auvergne	39,00 €
Cocotte de rognons de veau d'Auvergne au Madère	45,00 €

### **Menu du p'tit Bougnat (moins de 12 ans) 14 €**

Assiette de crudités ou charcuteries régionales  
Steak haché maison de Charolais ou filet de saumon pané  
Assiette de fromages  
Clafoutis ou glaces







## Carte des vins

<b>Champagne</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
Taittinger brut Cuvée Prestige.....		49 €
Veuve Cliquot Ponsardin .....	49 €	78 €
Moët et Chandon « Grand Vintage », 2000 .....		95 €
Taittinger « Comtes de Champagne » rosé .....		175 €

<b>Vins rouges</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOVDQS Côtes d’Auvergne Boudes A. Sauvat « Les Demoiselles », 2009 ...	15 €	19 €
AOVDQS Côtes d’Auvergne Châteaugay, P. Goïgoux, 2009 .....	14 €	18 €
AOOC Saint-Pourçain Domaine Grosbot Barbara, 2009 .....		18 €
AOOC Saint-Émilion Château La Serre, Grand Cru, 2002 .....		49 €
AOOC Pomerol Château Nenin, 1995 .....		93 €
AOOC Margaux, Château Brane Cantenac, 2004 .....		66 €
AOOC Pauillac Château Pibran, cru bourgeois, 2003 .....		82 €
AOOC Madiran Bouscassé, vieilles vignes, 2000 .....		42 €
AOOC Pernand Vergelesses 1 <sup>er</sup> cru, L. Jadot, 2004 .....		60 €
AOOC Richebourg grand cru, domaine Noellat, 1993 .....		329 €
AOOC Crozes Hermitage « Les Meusonniers », Chapoutier, 2007 .....	20€	35 €
AOOC Côteaux d’Aix en Provence, 2003 .....		55 €

<b>La sélection de vins au verre du sommelier</b>	<b>12 cl</b>
<i>AOOC Muscadet Sèvre-et-Maine sur lies, 2007 .....</i>	3 €
<i>AOOC Hautes Côtes de Nuits, 2002 .....</i>	4,50 €
<i>AOOC Pouilly Fumé Château de la Doucette, 2007 .....</i>	6,90 €
<i>Vin du Chili Appellation Santa Digna, cabernet sauvignon, 2002, .....</i>	3,90 €
<i>Vin d’Italie DOC Dolcetto d’Alba Barolo, 2007.....</i>	3,90 €





<b>Vins blancs</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Alsace pinot blanc, Kieffer à Blienschwiller, 2007 .....		25 €
AOC Alsace Gewurztraminer Grand Cru Altenberg de Bergheim Vendanges tardives, G. Lorentz, 2006 .....	52 €	64 €
AOC Saint-Pourçain « cuvée tradition », F. Ray, 2010 .....		18 €
AOC Chinon, M. Bredif, 2006 .....		29 €
AOC Graves « Château Ferrande », 2008 .....		38 €
AOC Château d'Yquem, Lur Saluces, 1998 .....	325 €	579 €
AOC Petit Chablis « Laroche », 2008 .....	15 €	
AOC Chablis 1 <sup>er</sup> cru, Montée de Tonnerre, Régnard, 2008 .....	28 €	49 €
AOC Vougeot « Clos du Prieuré », Domaine Vougeraie, 2004 .....		188 €
AOC Beaujolais, Grand Clos de Loye, L. Jadot, 2005 .....	15 €	35 €
AOC Condrieu, M. Chapoutier, 2007 .....		70 €
AOC Vacqueyras « Seigneur de Lauris », Arnoux & Fils, 2007 .....	29 €	49 €
AOC Pacherenc du Vic-Bilh, L. Teston, 2007 .....		35 €

**La sélection de vins au verre du sommelier** **12 cl**

<i>AOC Bordeaux Supérieur E. de Couronneau, 2007 .....</i>		4,50 €
<i>AOC Saint-Pourçain, F. Ray, 2010 .....</i>		3,20 €
<i>AOC Chablis, Saint Martin, 2007 .....</i>		6,90 €
<i>Vin de Suisse : Valais, Petite Arvine, domaine Château Lichten, 2005.. ..</i>		3,90 €
<i>Vin des U.S.A. : Chardonnay "Carneros", Domaine Chandon, 2008 ... ..</i>		3,90 €

<b>Vins rosés</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
AOC Coteaux d'Aix en Provence, Domaine des Béates, 2008 .....	15 €	28 €
AOC Côtes de Provence, Château Sainte-Roseline, cru classé, 2008 .....		32 €
AOC Bandol Château de Pibarnon, 2008 .....	20 €	35 €
AOC Tavel, Beaufort, 2008 .....		29 €





## Conditions générales de ventes

**Chambres :** le nombre de chambres exact doit être confirmé avec la liste des participants une semaine avant la date d'arrivée prévue

**Repas :** le nombre de couverts doit être confirmé 7 jours avant la manifestation et servira de base à la facturation. La direction de l'*Hôtel « Les Sources »* se réserve le droit d'annuler la réservation si des événements de force majeure ou des cas fortuits l'y amèneraient (inondation, catastrophes naturelles, incendie etc...)

**SACEM :** déclaration qui engage l'organisateur et non l'hôtel. Voir conditions de vente page 11 concernant les animations proposées.

### **Confirmation de réservation :**

Toute réservation n'est confirmée qu'après retour du double du présent courrier dûment signé avec la mention « bon pour accord » (manuscrite) et le paiement de 30 % du montant prévisionnel de la commande à titre d'acompte.

### **Annulation :**

En cas d'annulation totale, l'hôtel conservera à titre de pénalité ou facturera le client comme indiqué ci après :

- plus de 30 jours avant la date de la manifestation: le montant du ou des acomptes prévus aux conditions particulières,
- entre 30 jours et 7 jours avant la date de la manifestation : 85 % du montant TTC des prestations réservées,
- moins de 7 jours avant la date de la manifestation : 100 % du montant TTC des prestations réservées.

### **Garantie des prix :**

Les tarifs indiqués sont fermes pour 3 mois à compter de la date du devis ; passé ce délai, ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des modifications tarifaires éventuelles de l'hôtel.

### **Recommandation :**

L'organisateur s'oblige à n'inviter ou faire pénétrer dans l'*Hôtel « Les Sources »* que des personnes dont le comportement ne soit pas susceptible de porter atteinte à l'intégrité et la tranquillité des autres clients et du personnel de l'hôtel. Ce dernier se réserve le droit d'intervenir et d'user de tous les moyens légaux si nécessaire.

Le client ne pourra apporter de l'extérieur, ni boisson, ni aucune sorte d'aliment.

Si le client veut apporter ses propres bouteilles de vin, cela doit être stipulé lors de la réservation. L'hôtel facturera un droit de bouchon (10 euros par bouteille servie).

### **Modalités de paiement**

Les factures définitives sont payables dès réception, aucun escompte de règlement pour paiement anticipé, ni délai supplémentaire de paiement.



## Annexe : Fiche de réservation séminaires & banquets

Nom du groupe : ..... Nom du responsable : ..... <input type="checkbox"/> ..... ..... <input type="checkbox"/> ..... ..... Fax : ..... e-mail : .....	Date d'arrivée : ..... Heure : ..... Date de départ : ..... Heure : ..... Nombre de personnes : ..... - Adultes : ..... - Enfants : ..... <hr/> Date d'option : ..... Acompte versé : .....
--	---

Salons réservés ou manifestations souhaitées	Prix unitaire	Nombre de personnes ou quantités choisies	Prix total
	<b>Montant total</b>		

Détails de la manifestation :	
Date du jour :	Réservation effectuée par :