



Chaudes-Aigues – ASC Football
En partenariat avec le Moulin des Templiers

Réveillon du 31 décembre – Soirée 70 € / pers et 30 € / -12 ans
A partir de 20h30

Terrine de foie gras
Cromesquis de canard
Poire au vin rouge, gelée de vin blanc

Cassolette de Saint-Jacques
sur son lit de poireaux, infusion de langoustines

Pavé de veau de l'Aveyron sauce aux morilles
Légumes d'hiver

Buffet de fromages

Cascade de desserts

Café et vins compris


Animation par Audiovision Événementiel (musette, variétés, rock, folklore)

Réservations :

-04 71 73 81 80 (Moulin des Templiers)

-04 71 23 57 10 (Pub Lou Gallic)

-04 71 23 52 93 (Vival Chaudes-Aigues)



Chaudes-Aigues – Arev'hôtel-Casino

**Réveillon de Noël 24 décembre (soir) et 25 décembre (midi)
35 € / pers**

Foie gras mi-cuit, pain d'épices
Chutney et confit d'oignons

Filet de sandre au beurre blanc
Légumes de saison

Assiette de fromages

Duo de bûches de Noël

Vins et café compris

Réservations au 04 71 23 52 43



Chaudes-Aigues – Arev’hôtel-Casino

Réveillon du 31 décembre – Soirée 95 € / pers

A partir de 20h30

Apéritif et ses amuse-bouches

Foie gras mi-cuit, profiterole et compotée de figues

Brochette de Saint-Jacques-gambas

Riz Basmati

Pause glacée

Veau « façon grenadin » aux cèpes
et son accompagnement

Délices de nos montagnes

Assiette de la Saint-Sylvestre

Vins et café compris, coupe de Champagne offerte

Animation dansante avec l'orchestre Guy Tardieu

Réservations au 04 71 23 52 43



Chaudes-Aigues – Brasserie Coin d'Aubrac

Réveillon de Noël (24 décembre) – Soirée 50 € / pers et 25 € / -10 ans

Mise en bouche

Foie gras de canard mi-cuit
aux parfums de figes (préparé maison)

Entracte savoureux à l'auvergnate

Chapon fermier aux champignons
et jus truffé

Assiette de fromages (5 AOP d'Auvergne)

Farandole de choux glacés

Réservations au 04 71 20 36 66



Chaudes-Aigues – Brasserie Coin d'Aubrac

Réveillon du 31 décembre – Soirée 100 € / pers et 50 € / -10 ans

Mise en bouche

Saint-Jacques poêlées aux écorces de truffes

Farandole de poissons fumés
sauce Arctique

Demi-homard grillé
et ses petits légumes dorés

Trilogie de sorbets
tuile craquante aux amandes

Coupe de Champagne offerte

Repas musical live guitare-voix puis soirée dansante (DJ son/lumière)

*Animé par **ATRIUM***

Réservations au 04 71 20 36 66
(tenue élégante appréciée)



♣ Saint-Urcize – Association Boost'Aubrac

Réveillon du 31 décembre – Soirée 50 € / pers
Plats maison, charcuterie locales – A partir de 20h00

Buffet froid à volonté :

Huîtres, crevettes, saumon fumé,
salade de lentilles, quiches, pizzas,
foie gras,
plateau de charcuteries


Rosbeef, saucisse rôtie froide

Plateau de fromage

Salade de fruits
3 chocolats

Animation avec DJ

Réservations au 06 58 77 96 12



Neuvéglise sur Truyère – La Tambouille

Réveillon du 31 décembre – Soirée 39 € / pers
A partir de 19h30

Soupe champenoise avec ses petits fours

Foie gras sur canapé accompagné de confits d'oignons et de figues
Buche salée au saumon et fromage

Rôti de bœuf en croûte
Gratin dauphinois à la truffe et fagots de haricots

Salade et duo de fromages

Vacherin

Apéritif et café compris

Nuit dansante jusqu'au petit matin

Soupe à l'oignon offerte aux plus courageux !

Réservations au 04 71 20 38 43

Neuvéglise sur Truyère – Relais de l'Épie à Oradour

Fêtes de fin d'année
Foie gras de canard mi-cuit
maison et cous de canard farcis
A EMPORTER

Réveillon du 31 décembre – Soirée 45 € / pers

Prélude gourmand

Escargots au beurre maître d'hôtel

Filet de sandre au vin jaune

Saint-Jacques au whisky

Trou normand

Rosbeef en croûte

La ronde des fromages

Délice sucré du nouvel an

Source de bulles

Vin compris

Soirée dansante

Réservations au 04 71 20 51 05



Prat de Bouc – Le Buron de Prat de Bouc

Réveillon du 31 décembre – Soirée 60 € / pers

Apéritif du buron et mises en bouche

Toast au foie gras et confiture de figes

Feuilleté de fruits de mer sur fondue de poireaux

Grenadin de veau sauce forestière
accompagné de pommes de terres grenaille et sa pointe de butternut

Assortiment de fromages

Délices aux fruits rouges

Vin et café compris

Soirée animée par « Magic Night »

Réservations au 04 71 73 30 84



œ Saint-Flour - Le 108 Bowling


Réveillon du 31 décembre – 65 € / pers et 25 € / -12 ans

Buffet gastronomique

Bowling

Ambiance DJ

Réservations et renseignements au 04 71 23 54 29



Anglards de Saint-Flour – Salle de Réception Orceyrolles

Réveillon du 31 décembre avec orchestre et feu d'artifice – 57 € / pers

Apéritif

Verrine fraîcheur (pamplemousse, crevettes, avocat)

Ramequin de crustacés sur émincée de poireaux sauce béchamel

Pause glacée

Bison en sauce et patates douces


Trio de fromages

Gâteau aux poires

Vin, Café

1 bouteille de Champagne offerte pour 6 personnes

Renseignements et Inscriptions au 04 71 73 16 63



☞ Saint-Flour – Hôtel de l'Europe

Restaurant ouvert le 25 décembre, le 31 décembre et le 1^{er} janvier (midi et soir)
Durant la période de fêtes, carte spéciale.

Réservations au 04 71 60 03 64

☞ Saint-Flour – Hôtel de l'Europe

Pour vos repas de fêtes et réveillons de fin d'année, service traiteur

Réservations au 04 71 60 03 64



☞ Saint-Flour – L' Ander

Réveillon du 31 décembre – 90 € / pers avec animation

Apéritif et sa mise en bouche en trilogie

Foie gras maison et chocolat de cèpes

St-Jacques et gambas en habit noir

Filet de bœuf et ris de veau aux morilles
farandole de légumes


Plateau de fromages

Le pré dessert

Dessert du nouvel an
une coupe de champagne

vin et café compris

Réservations au 04 71 60 21 63



œ Saint-Flour – Lou Cantalou

Réveillon du 31 décembre – 40 € / pers

Entrée froide

Assiette de fruits de mer
Pince de tourteau, Gambas, Bulots, Huitres n°3

Entrée chaude

Feuilleté de fois gras et rouget
Chutney d'oignons au miel et jus truffé


Plat principal

Grenadin de veau aux cèpes de la Margeride
Jus réduit au Calvados, pommes Duchesse au Cantal, choux romanesco au basilic,
Carottes jeunes caramélisées et Tomates cocktail aux herbes

Dessert

Bûche de fin d'année du Chef
Bûche légère chocolat-framboise et sa crème anglaise vanille-praliné

Réservations au 04 71 20 94 75



Chaliers-Pratlong – Relais de la Truyère

Réveillon du 31 décembre – Soirée 60 € / pers et 20 € / -12 ans

Kir de bienvenue et ses mises en bouche

Valse des saveurs

Duo de saumon/Magret de canard fumé/Foie gras de canard

Descente rapide

Sorbet myrtille et tonton

Pioupiou sur son 31

Caille farcie sauce champagne et ses accompagnements

La palette fromagère d'Auvergne

Trio de douceurs du nouvel an

Vin, Champagne, café et digestif compris et... Soupe à l'oignon !

Soirée animée, musique et cotillons

Réservations au 04 71 20 58 56 ou 06 15 62 88 75



☞ Saint-Just – Restaurant Cussac

Réveillon du 31 décembre – Soirée 68 € / pers

Kir pétillant et ses mises en bouche

Foie gras maison, confiture d'oignons confits, brioche,
croustillant de pommes/châtaignes

Cuisse de canette farcie aux morilles caramélisées au cidre et miel,
Dariole de butternut aux marrons, richesses de la terre,


Farandole de nos provinces

Douceur du nouvel an

Vins blanc, rosé, rouge, flûte de Champagne, café et cotillons compris

Soirée animée par Disco Fiesta DJ Laurent

Réservations au 06 45 43 42 06



☞ Ruynes en Margeride – Maison communale La Ferme
Réveillon organisé par le comité des fêtes de Ruynes en Margeride
et préparé par Marie-Odile Johany.

Réveillon du 31 décembre – Soirée 55 € / pers et 25 € / -12 ans, gratuit -4 ans

Apéritif avec amuse-bouche

Buffet des entrées :

saumon en Bellevue, foie gras et galantine de volaille,
brochettes de légumes / crevettes, salade de gésiers et magret fumé

Filet mignon de veau sauce forestière
Gratin Dauphinois, marrons, haricots verts

Plateau de fromages.

Bûches, petits gâteaux, mignardises, salade de fruits.

Vin Gaillac blanc, rosé, rouge compris
Coupe de Champagne offerte par le Comité des Fêtes

Soupe au fromage dans la nuit !

Réservations jusqu'au 20/12 (acompte demandé) au 06 23 47 09 24