



## Mariages & Réceptions

### EN AVEYRON

Dans un domaine hôtelier au cœur de  
l'Aveyron  
Découvrez le Causse Comtal  
Bienvenue dans un véritable havre de paix  
et de verdure,  
Au carrefour de la vallée du Lot et du parc  
de l'Aubrac, à seulement 10 minutes de  
Rodez

#### ACCES

Gare : Gare SNCF de Rodez (12 km)  
Aéroport : Aéroport de Rodez (22 km)  
Route : Autoroute A75 (40 min) –  
Toulouse (1h30) – Montpellier (2h)  
Parking Gratuit



## RÉCEPTION RESTAURATION HÉBERGEMENT

Calme, détente et sérénité sont au programme de l'Hôtel Causse Comtal

Au cœur de plus de 30 ha de nature, dans les collines des Causses, notre hôtel se trouve au centre de l'Aveyron, à quelques minutes de Rodez, entre la vallée du Lot et le parc de L'Aubrac.



## Bienvenue au Causse Comtal

Notre établissement est le partenaire privilégié de toutes vos réceptions en Aveyron. Mariage, Baptême, Anniversaire & autres célébrations, nous sommes à vos côtés pour faire de votre évènements un moment unique, à travers une offre en trois volets

**Réception, Restauration & Hébergement.**

## ... de choisir le Causse Comtal

### 1. L'organisation de tous vos évènements

Mariage, baptême, anniversaire, réception et autres fêtes : tous vos évènements sont les bienvenus au Causse Comtal. À 1h seulement de Paris par avion, tous vos convives pourront nous rejoindre facilement et rapidement



### 2. Des espaces privatisables

Vous souhaitez organiser un évènement réunissant un grand nombre de convives ? Nous pouvons vous privatiser notre salle de réception, notre grande salle de restaurant et notre jardin de 2 ha. Sans oublier notre parking gratuit, à votre disposition.



### 3. Une solution complète, à la carte

Vous n'êtes pas obligé d'utiliser tous nos services ! Toute notre offre est « à la Carte ». Réception, restauration ou hébergement, nous avons des solutions pour tous vos besoins



### 4. De nombreux espaces de détente

Avec notre Spa, notre Jardin de 2ha et notre terrain multisport, offrez à vos convives un véritable moment de détente. Nous vous aidons aussi à organiser vos activités à l'extérieurs de l'hôtel



### 5. Un moment gastronomique

Notre chef Serge Bousquet et son équipe vous invitent à découvrir la gastronomie Aveyronnaise, et à redécouvrir les grands classiques français. Cocktail, vin d'honneur, déjeuner, diner ou brunch, nous proposons forcément la formule qui vous conviendra



L'Hôtel Causse Comtal vous propose une offre en trois volets distincts : Réception, Restauration et Hébergement. Vous êtes ainsi libre de nous faire confiance pour votre réception sans loger à l'hôtel, ou venir avec votre propre traiteur. Tout est à la carte, sur mesure !

## Réception

Location de salle et d'espace extérieurs  
Accès espace détente  
Décoration  
Cérémonies laïques

Merci de nous contacter pour consulter les prix

## Restauration

Vin d'honneur  
Repas de gala  
(déjeuner et dîner)  
Brunch

Merci de nous contacter pour consulter les prix

## Hébergement

Location de chambre single, twin et double  
Suites offertes pour les mariés.  
**Aucun risque sur la route**

Merci de nous contacter pour consulter les prix

## Tous vos évènements au Causse Comtal



Mariages & Unions



Baptêmes & Communions



Anniversaires



Célébrations



Fêtes & Réceptions

## Notre concept

Pour toutes vos réceptions, nous vous proposons **3 formules différentes**,. De nombreuses options sont également disponibles afin de faire de votre évènement un moment unique

### Pack Essentiel

Vous avez besoin du minimum

-  Privatisation de notre salle de réception et sa terrasse (- de 70 personnes) ou de notre salle de restaurant et sa terrasse (+ de 70 personnes)
- +
-  Accès au parc de 2ha
- +
-  Mise à disposition de la machine à selfies (5 photos par convive.)
- +
-  Mise à disposition du rétroprojecteur

À partir de 30 convives

Merci de nous contacter pour consulter les prix

### Pack Escale

Profitez de l'hôtel et de son Spa

- Pack Essentiel
- +
-  Mise à disposition de notre écran tactile 86"
- +
-  Accès à l'espace détente pour tous (non privatisé)
- +
-  Un soin spa offert pour les 2 mariés, ou le héros du jour (anniversaire, communion, etc.)
- +
-  Service Karaoké

À partir de 45 convives

Merci de nous contacter pour consulter les prix

### Pack Expérience

On s'occupe de tout pour rendre votre moment unique

- Pack Escale
- +
-  Cérémonie laïque dans notre jardin (tables, chaises, arche officier laïque)
- +
-  20% de réduction sur les soins cabines au spa
- +
-  Maquillage offert pour la mariée ou le héros du jour
- +
-  Accès au terrain multisports

À partir de 60 convives

Merci de nous contacter pour consulter les prix

## Nos options à la carte

En plus de nos trois formules, nous pouvons vous proposer un grand nombre de prestations complémentaires à la carte, afin de rendre votre évènement réellement unique.



Atelier cuisine - parcours  
gastronomique avec  
notre chef



Animation musicale  
DJ  
Accordéon  
Groupe local



Privatisation espace  
détente + soins autonomes  
À la journée ou à l'heure



Animations en extérieur -  
Nous contacter pour le  
prix



Location salle dédiée  
pour les enfants



Service karaoké  
Supplément machine à  
selfie



Photographe



Jeux gonflables



Terrain multisport

## Nos espaces de réception

Selon votre nombre, notre hôtel vous mets à disposition deux espaces en intérieur, ainsi que notre parc de 2 ha.

Les espaces sont mis à votre disposition **la veille au soir ou le matin** de votre évènement pour **la décoration**, puis **toute la journée** de votre évènement, jusqu'à **4h du matin**. Au-delà, chaque heure complémentaire est facturée 90 €

Moins de 70 convives

Notre salle de réception



Plus de 70 convives

Notre grande salle de restaurant



Le jardin de l'hôtel (2ha)



## Notre offre de restauration

Pour toutes vos réceptions, nous vous proposons **un ensemble de prestations** Déjeuner et dîner de gala, Cocktails et vins d'honneurs et Brunch du dimanche matin, dans trois gammes tarifaires différentes : Essentielle, Escale ou Expérience

## Nos formules déjeuner et dîner de gala

**Formule Essentielle**  
Entrée – Plat – Dessert  
à choisir en avance  
dans notre carte  
réception + ¼ eau +  
Boisson chaude

Merci de nous contacter  
pour consulter les prix

**Formule Escale**  
Formule Essentielle  
+ 1 coupe de  
champagne  
+ 3 bouchées froides  
en apéritif

Merci de nous contacter  
pour consulter les prix

**Formule Expérience**  
Formule escale  
+ Accès aux plats  
premium  
+ Fromages  
+ Grand gâteau

Merci de nous contacter  
pour consulter les prix

## Nos vins d'honneurs et cocktails

**Formule Essentielle**  
4 pièces salées et 2  
pièces sucrées.  
+ ¼ eau  
+ 1 jus de fruit ou soda  
+ 1 café

Merci de nous contacter  
pour consulter les prix

**Formule Escale**  
5 pièces salées et 3  
pièces sucrées,  
+ ¼ eau  
+ 1 jus de fruit ou soda  
+ 1 café

Merci de nous contacter  
pour consulter les prix

**Formule Expérience**  
7 pièces salées et 5  
pièces sucrées.  
+ ¼ eau  
+ 1 jus de fruit ou soda  
+ 1 café

Merci de nous contacter  
pour consulter les prix

## Notre Brunch du dimanche midi

Un ensemble de mets sucrés et salés, avec notre assortiment de jus de fruits et boissons chaudes. N'hésitez pas à demander notre carte dédiée

Merci de nous  
contacter pour  
consulter les  
prix

## Table enfant

Un menu sur mesure  
pour les plus jeunes  
15 € par personne

## Nos plats disponibles dans nos formules déjeuner et diner

Composez votre menu directement à partir des plats proposés sur cette page. Les plats en doré sont accessibles dans la formule expérience uniquement. Vous souhaitez déguster un met en particulier ? N'hésitez pas à nous le faire savoir, afin de vous concocter un menu sur mesure.

### Entrées

- Aumônière de fruits de mer
- Vol au vent au ris d'agneau
- Terrine de queue de bœuf marbré au foie gras
- Gravlax de saumon mariné au baies roses et fenouil
- Tartare de thon et son blinis
- Tartare de canard, pommes et coulis de framboise betterave
- Pâté en croûte maison et son chutney du moment
- Trilogie sur la Black Tiger
- Langoustine snackée au combawa,, Achard de légumes
- Trilogie de foie gras
- Tatin de foie gras, pomme, caramel au rhum
- Salade Périgourdine
- Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette d'agrume
- Tartare de Saint Jacques, sur sa gelée de pomme verte
- Tartare de Saint Pierre au pomelos et verveine,

### Plats

- Magret de canard, miel et fruit rouge
- Souris d'agneau braisée au thym
- Pavé de veau forestier, risotto et épinards au beurre
- Pluma de porc grillé, jus au romarin
- Filet de lieu jaune, lit d'épinard purée de fève et riz Pilaf
- Dos de cabillauds en crumble de chorizo, coulis de poivron
- Truite des monts d'Aubrac, croûte de vieux Rodez
- Risotto de Saint-Jacques
- Demi-pigeon au foie gras en tourte
- Tournedos Rossini, pressé de pommes de terre
- Côtelettes d'agneau grillées, figue, pomme grenaille rissolée
- Grenadin de veau, purée de potimarron, carottes rôties
- Filet de Saint-Pierre, mousseline de Panais
- Ris d'agneau en persillade

### Desserts

- Choux à la crème et leurs craquelins
- Verrine de Pana cotta aux fruits rouges
- Millefeuilles
- Entremet gourmand aux amandes et au café
- Paris-Brest à notre façon
- Tartelette aux marrons
- Forêt noire
- Craquant léger au citron Meringué
- Croustillant Passion Framboise Ananas
- Entremet aux trois chocolats
- Pavlova aux fruits de saison
- Soufflé glacé aux fraises
- Trianon chocolat praliné
- Opéra
- Sans oublier...
- Le grand gâteau de notre pâtissier

## Nos bouchées proposées dans nos cocktails et vins d'honneur

Raffinées et délicieuses, nos bouchées accompagnes vos **vins d'honneur** et vos **cocktails**.

### Bouchées froides

Brochette de poulet teriyaki au sésame

Brochette de canard, chèvre & figue

Blini Gambas, coco & tandoori

Foie gras en terrine sur son lit de pain d'épices

Galette de houmous, sauce yahourt & menthe

Mini brochette grecque (olive, tomate, salami, artichaud)

Mini choux mousse foie gras

Mini choux mousse saumon

Rillettes de saumon & blini

Saumon roulé au chèvre

Tartare de melon jambon au porto

Tartare de saumon

Terrine de campagne maison

Toast jambon, tomate, mozzarella, pesto

Tortilla chorizo

Verrine de gaspacho & chips de jambon

### Bouchées chaudes

Accra de morue

Aiguillette de canard marinée

Boulette de viande en sauce tomate

Cassolette de ris d'agneau persillade

Cromesquis au Roquefort et sa compotée à la poire

Cromesquis d'escargot

Croquette boudin pomme-oignon, sauce yahourt

Croquette de jambon de Pays

Croquette de poulet et pommes de terre aux épices

Foie gras poêlé, feuilleté à la pomme

Mini croque-monsieur

Mini Hamburger Aveyronnais

Mini part de pizza reine

Mini part de quiche lorraine

Samoussa de Thon

Pizza au saumon et crevette sauce à la crème

### Bouchées sucrées

Craquant passion, framboise & ananas

Craquant praliné et chocolat

Crème brûlée

Choux à la crème

Entremets café & amandes

Mini baba

Mini brownie

Mini financier

Mousse 3 chocolats

Mousse à la framboise

Mousse à la mangue

Tartelette abricot

Tartelette amandine

Tartelette aux fruits de saison

Tartelette aux fruits variés

Tartelette chocolat

Tartelette citron meringué

Verrine de Pana Cotta

Verrine de salade de fruits

Verrine légère au café

## Nos prestations d'alcool

Pour accompagner vos vins d'honneurs, apéritifs et diners de gala, nous vous proposons plusieurs formules d'alcool.

### À la carte

Un accès libre pour vos convives à nos différentes cartes, avec un tarif privilégié selon votre nombre

#### Carte des alcools

De nombreuses bières en bouteille, pression ou fût, ainsi qu'un assortiment d'apéritifs et digestifs, au verre ou à la bouteille

#### Carte des vins

Un assortiment de vins locaux et nationaux, au verre, à la bouteille ou au pichet

#### Carte des cocktails

Toutes nos créations et même plus encore, pour rendre votre événement encore plus festif, avec notre machine MixologiQ

De 30 à 50 personnes : 10% de réduction

De 50 à 100 personnes : 15% de réduction

Plus de 100 personnes : 20% de réduction

### Mise à disposition

Un volume d'alcool mis à disposition par nos équipes pour votre événement, selon votre nombre

#### Apéritif festif

Un fût de bière (20L), un bol de sangria ou marquisette & une bouteille de soft par tranche de 20 personnes

#### Apéritif prestige

Apéritif festif + un cocktail par personne, & une bouteille d'alcool apéritif (pastis, etc.) par tranche de 20 personnes

#### Machine à cocktail

Notre machine à cocktail, 10 bouteilles d'alcool, un serveur et soft à volonté (capacité : 200 cocktails)

Merci de nous contacter pour consulter les prix

Merci de nous contacter pour consulter les prix

Merci de nous contacter pour consulter les prix

Droit de bouchon

## L'hôtel Causse Comtal vous proposent 108 chambres et suites

Un plateau de courtoisie est à votre disposition dans chaque chambre

Passer la nuit sur le lieu de votre évènement, c'est la garantie de pouvoir profiter au maximum et de ne prendre **aucun risque sur la route !**

### 10 suites – dont 4 adaptées aux PMR

Lit Queen Size – Douche ou baignoire – TV – 30 m<sup>2</sup>

Pour personne seule ou en couple



### 20 chambres supérieures

Lit Queen Size – Douche ou baignoire – TV – 16 m<sup>2</sup>

Pensées comme des chambres single, elles peuvent aussi accueillir des couples. Avec peignoirs et machine à café

### 78 chambres modulables

En mode twin : 2 lits jumeaux  
90x200

En mode double : 1 lit King Size  
180x200

Douche ou baignoire – TV – 15 m<sup>2</sup>

Pensées comme des chambres twin ou double (selon votre besoin), elles peuvent aussi servir en single



## Nos tarifs hébergement pour les mariages & réceptions

Selon la saison, nous vous proposons trois tarifs différents pour vos mariages et évènements

PRIX DE L'HEBERGEMENT Prix par chambre et par nuit	Basse saison (d'octobre à mai, hors vacances scolaires)	Moyenne saison (juin, septembre et vacances scolaires hors été)	Haute saison (juillet, août et transhumance)
Chambre single, twin ou double – 15 m <sup>2</sup>	<h2>Merci de nous contacter pour consulter les prix</h2>		
Suite – 30 m <sup>2</sup>			
Petit déjeuner			
Supplément 3 <sup>ème</sup> lit			
Supplément animal			
Taxe de séjour			

À partir de 30 convives, **nous offrons** l'hébergement en suite **aux mariés** (dans le cadre d'un mariage) ou au **héros du jour** (dans le cadre d'un anniversaire ou d'une célébration)









### *Votre contact*

Service commercial  
05.65.74.90.98  
[commercial@caussecomtal.com](mailto:commercial@caussecomtal.com)

Hôtel Causse Comtal  
Route d'Espalion  
12630 – Gages Montrozier  
[www.caussecomtal.com](http://www.caussecomtal.com)

Nous répondons à toutes vos demandes de disponibilités en moins de 24 heures et nous vous proposons un devis personnalisé en moins de 48 heures

## Mariages & Réceptions

CONTACTEZ-NOUS



Notre site et nos réseaux sociaux



CAUSSE COMTAL  
EVENTS

*The* **ORIGINALS**  
HUMAN HOTELS & RESORTS



Découvrez l'hôtel vu du ciel en vidéo