The ORIGINALS RELAIS

Causse Comtal
Hôtel - Restaurant - Spa

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

Présentation

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.

5 bonnes raisons…

CAUSSE COMTAL EVENTS

…de choisir le Causse Comtal

1. L'organisation de tous vos évènements

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

2. Des espaces privatisables

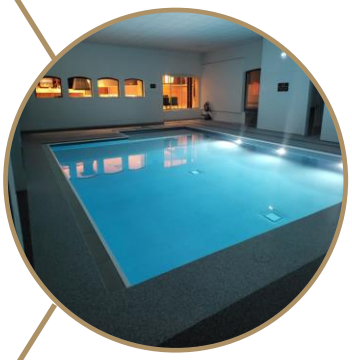
Vous souhaitez organiser un évènement réunissant un grand nombre de convives ? Nous pouvons vous privatiser notre salle de réception, notre grande salle de restaurant et notre jardin de 2 ha. Sans oublier notre parking gratuit, à votre disposition.

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

Notre offre

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. **Tout est à la carte, sur mesure !**

Réception

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

Restauration

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

Hébergement

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

Tous vos évènements au Causse Comtal

Mariages & Unions

Baptêmes & Communions

Anniversaires

Célébrations

Fêtes & Réceptions

Réception

Notre concept : des prestations à la carte

Pour toutes vos réceptions, nous vous proposons **de nombreuses prestations « à la carte ».** Confiez-nous votre budget, votre nombre de participants et vos envies et nous vous réaliserons un devis sur mesure.

Votre salle
Vous avez besoin du minimum, nous mettons une salle à votre disposition.

+

Vos équipements
Profitez de l'hôtel et de son Spa

+

Vos services
On s'occupe de tout pour rendre votre moment unique

Minimum 30 convives

Privatisation de notre salle de réception et sa terrasse (- de 70 personnes)

Merci de nous contacter pour consulter les prix

Privatisation de notre salle de restaurant et sa terrasse (+ de 70 personnes)

Merci de nous contacter pour consulter les prix

Accès au parc de 2ha

Merci de nous contacter pour consulter les prix

Mise à disposition du rétroprojecteur

Merci de nous contacter pour consulter les prix

Mise à disposition de notre écran tactile 86''

Merci de nous contacter pour consulter les prix

Accès à l'espace détente (non privatisé)

Merci de nous contacter pour consulter les prix

Cérémonie laïque dans notre jardin (tables, chaises, arche officier laïque)

Merci de nous contacter pour consulter les prix

Un soin spa pour les 2 mariés, ou le héros du jour (anniversaire, communion, etc.)

Merci de nous contacter pour consulter les prix

Visuels plan de table interactif et photomaton offert (selon montant du devis)

Découvrez toutes nos prestations complémentaires « à la carte » en page 6 et des photos de nos espaces en page 7.

CAUSSE COMTAL EVENTS

Nos options à la carte

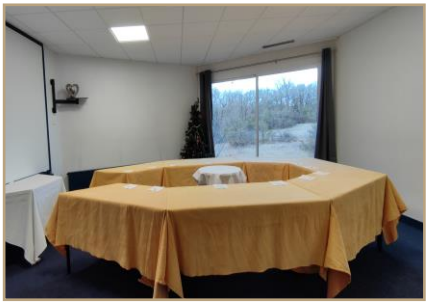
En plus de nos trois formules, nous pouvons vous proposer un grand nombre de prestations complémentaires à la carte, afin de rendre votre évènement réellement unique.

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

Réception

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)

Restauration

Envie de gouter ?
Venez tester votre menu
Nous vous proposons une session de test (payante) de 2 plats par moment du repas

Causse Comtal EVENTS

Notre offre de restauration

Pour toutes vos réceptions, nous vous proposons **un ensemble de prestations** Déjeuner et diner 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 diner 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

Boissons soft & alcool
Proposition en page 20

+

Gamme Plaisir
Gouteuse et économe, la gamme plaisir vous entraine à travers un festival de saveurs

Merci de nous contacter pour consulter les prix

Gamme Gourmande
Raffinée et délicieuse, la **gamme gourmande** accompagne vos plus grands évènements

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 demandez notre carte dédiée

Merci de nous contacter pour consulter les prix

Table enfant

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

Restauration

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.
(Nos plats de la formule « essentielle » s'accompagnent d'un légume et féculent au choix du client.)
Vous souhaitez déguster un met en particulier ? N'hésitez pas à nous le faire savoir, afin de vous concocter un menu sur mesure.

Entrées

Cannelloni de canard aux trompettes de la mort

Carpaccio de bœuf d'Aubrac

Ceviche de bar et crevettes à la grenade

Chou braisé au lard

Feuilleté de ris d'agneau, beurre d'ail doux persillé

Thon en Gravlax sur son lit de concombres en gelée

Mosaïque de saumon aux épinards et thé matcha

Ceviche de bar et saumon fumée, sauce papaye

Fricassée de ris de veau aux morilles

Opéra de foie gras

Rouget poêlé, crème de courgettes, tomate rôtie

Saint-Jacques en gravlax au yuzu et à la vodka

Salade Périgourdine

Terrine de canard en mille feuilles de magret fumé,

Trilogie autour de la « Black Tiger »

Plats

Côte de veau, sauce chimichurri

Filet de volaille, brick farcie et crème de maïs

Magret de canard au tamarin

Parmentier de canard

Pavé d'agneau, sauce au thym

Steak de thon mariné

Truite des monts d'Aubrac, risotto au riz noir, crème de petits pois aux algues

Faux filet d'agneau, haricots tarbais et tian de légumes

Filet de Saint-Pierre aux légumes d'été à la marjolaine, chorizo bellota,

Grenadin de veau en croûte d'herbes, pico de gallo en vierge

Loup de mer, sauce cresson, fregola sarda aux courgettes

Magret Rossini, gratin dauphinois, tomate cocktail

Ris d'agneau en persillade, aligot maison

Risotto de Saint-Jacques aux asperges, gremolata aux amandes, huile au persil, vinaigrette aux agrumes

Desserts

Feuillantine au chocolat

Finger cake chocolat noisette

Fraisier

Gros macaron (chocolat, framboise, pistache ou vanille)

Merveilleux à la coco

Religieuse gourmande au chocolat

Tartelette amandine

Tartelette fruits rouges crumble

Dôme chocolat mandarine

Douceur d'abricot

Entremets 3 chocolats

Lingot croustillant fruits rouge et litchi

Mont-blanc

Opéra

Volcan du moment

Sans oublier...

Le grand gâteau de notre pâtissier

Nos bouchées proposées dans nos cocktails et vins d'honneur

Raffinées et délicieuses, nos bouchées accompagnent vos vins d'honneur et vos cocktails. Les bouchées en doré sont celles de la gamme gourmande.

Bouchées froides

Galette de houmous, sauce yahourt & menthe

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

Rillettes de saumon & blini

Saumon roulé au chèvre

Terrine de campagne maison sur son toast

Toast jambon, tomate, mozzarella, pesto

Tortilla chorizo

Verrine de gaspacho & chips de jambon

Brochette de poulet teriyaki

Brochette de canard, chèvre & figue

Blini Gambas, coco & tandoori

Mini choux mousse foie gras

Mini choux mousse saumon

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

Tartare de melon et jambon au porto

Tartare de saumon

Bouchées chaudes

Accra de morue

Boulette de viande en sauce tomate

Croquette de jambon de Pays

Croquette de poulet et pommes de terre aux épices

Mini croque-monsieur

Mini part de pizza reine

Mini part de quiche lorraine

Samoussa de Thon

Aiguillette de canard marinée

Cassolette de ris d'agneau persillade

Cromesquis au Roquefort et sa compotée à la poire

Cromesquis d'escargot

Croquette boudin pomme-oignon, sauce yahourt

Foie gras poêlé, feuilleté à la pomme

Mini Hamburger Aveyronnais

Pizza au saumon et crevette sauce à la crème

Bouchées sucrées

Mini brownie

Mini financier

Mousse 3 chocolats

Mousse à la framboise

Mousse à la mangue

Tartelette aux fruits de saison

Tartelette chocolat

Tartelette citron meringué

Verrine de salade de fruits

Verrine légère au café

Craquant passion, framboise & ananas

Craquant praliné et chocolat

Crème brulée

Choux à la crème

Entremets café & amandes

Mini baba

Tartelette abricot

Tartelette amandine

Tartelette aux fruits variés

Verrine de Pana Cotta

CAUSSE COMTAL EVENTS

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 évènement 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 évènement, 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

Hébergement

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 m²
Pour personne seule ou en couple

20 chambres supérieures

Lit Queen Size – Douche ou baignoire – TV –16 m²
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 m²
Pensées comme des chambres twin ou double (selon votre besoin), elles peuvent aussi servir en single

Hébergement

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, aout et transhumance)
Chambre single, twin ou double – 15 m²	Merci de nous contacter pour consulter les prix concernant votre besoin. Ces derniers varient selon la date et la demande		
Suite – 30 m²			
Petit déjeuner			
Supplément 3ème 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)

En images

En images

Votre contact

Service commercial
06.59.68.97.64
commercial@caussecomtal.com

Hôtel Causse Comtal
Route d'Espalion
12630 – Gages Montrozier
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

SCANNEZ-MOI

Notre site et nos réseaux sociaux

CAUSSE COMTAL EVENTS

The ORIGINALS HUMAN HOTELS & RESORTS

SCANNEZ-MOI

Découvrez l'hôtel vu du ciel en vidéo