

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 événement un moment unique, à travers une offre en trois volets.

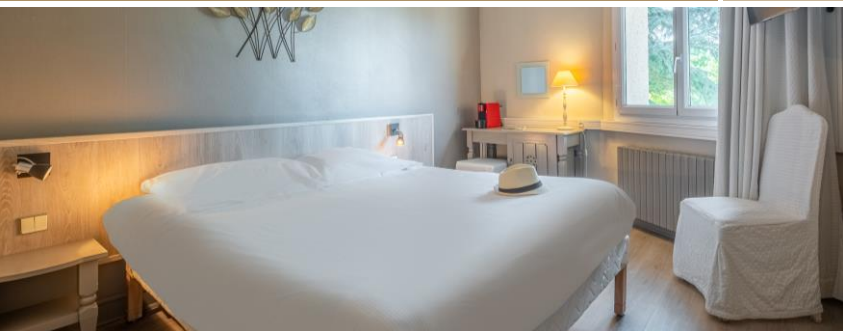
### Hébergement, Réception & Restauration.

## Notre offre d'hébergement - TTC

**99 €** Chambre double ou single pour les invités  
(de 15h le jour J à 11h du matin le lendemain)  
Tarifs sous réserve de disponibilité, dégressifs selon la quantité



Suite offerte aux héros du jour, de 9h le jour de l'évènement à 11h le lendemain matin  
(sous condition de service restauration ou réception à l'hôtel)



108 chambres dont 10 suites



4 chambres pour personnes à mobilité réduite

#### Équipement des chambres :



Salle de bain



Lit King Size  
(180 x 200)



Wifi



Télévision TNT

## Équipements de l'hôtel - Hôtel entièrement rénové en 2022 et 2023



Parking gratuit



Ascenseur



Bar avec jeux et cheminée



8 salles de réunion



Parc de 2ha



Terrain multisport



Salle de sport ouverte H24



Piscine couverte chauffée



Jacuzzi



Sauna Infrarouge



7 cabines de soins (en supplément)

**Early check-in** : (supplément par chambre)

Arrivée le matin à 9 h : 20 € TTC

Arrivée l'après-midi à 13h : 10 € TTC

**Taxe de séjour** : 0,90 € / personne

(Taxe 2024, sous réserve de modification en 2025)



## Accessibilité



À 10 minutes de la Gare SNCF de Rodez (12 km)



À 40 minutes de l'autoroute A75  
Toulouse (2h) – Montpellier (2h)



À 1h de vol de Paris (Aéroport à 20 minutes)

Dans un domaine au cœur de l'Aveyron, un véritable havre de paix et de verdure.

Calm, 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.

## Notre calendrier des opportunités

Profitez d'une réduction sur nos prestations d'hébergement, de location de salles et de restauration pour vos banquets, mariages et réceptions en choisissant des dates peu demandées



Janvier

Février

Mars

Avril

Mai

Juin

Tarif classique

-10 %

-20%

Juillet

Aout

Septembre

Octobre

Novembre

Décembre  
(Hors 31/12)

Organisez tous vos événements festifs personnels, professionnels et associatifs au  
**Causse Comtal - Hôtel, Restaurant & Spa**



Notre offre Réception - Location de salles - TTC (wifi, nettoyage, tables et chaises inclus - hors nappage)

Prix des espaces « seuls » sans restauration, dans le cas où vous souhaiteriez simplement nous louer nos espaces avec votre propre traiteur (contre décharge alimentaire).	Salles	M <sup>2</sup> Surface	Capacités		Location du vendredi 14h au dimanche 14h, hors nuit (2h-8h)	Location du samedi 10h au dimanche 14h, hors nuit (2h-8h)
			Debout	Assis		
	Salle Armagnac	180	150	100	2 000 €	1 000 €
	Les « 3C » avec terrasse sous pergola	100	110	75	4 000 €	3 000 €
	Restaurant La Cazelle avec terrasse	210	200	170	7 000 €	4 500 €
	Les « 2C » avec terrasse sous pergola	52	60	40	3 000 €	2 000 €
	Le Parc aménagement chaises	2 ha	—	—	800 €	
	Salle Bournazel salle d'appoint pour les enfants, préparation...	30	—	—	300 €	200 €

<b>Heure supplémentaire</b> entre 2h et 8h du matin + 120 € TTC	<b>Caution obligatoire demandée</b> de 1000 € TTC à J-3, par chèque	<b>Obligation d'une personne responsable enfant</b> au-delà de 8 enfants	<b>Feux d'artifice interdits</b> sauf professionnel agréé
<b>Location de mobilier extérieur sur devis selon format et taille</b> Barnum avec ou sans plancher / Chapiteaux avec ou sans plancher		<b>Location de vaisselle - 7 € TTC par jeu</b> 1 jeu (1 fourchette, 1 couteau, 1 petite cuillère, 1 petite assiette entrée, 1 assiette plat, 1 petite assiette fromage et petite assiette dessert, serviette, tissu blanc, nappage blanc)	

## Nos options - TTC (prestataires sous réserve de disponibilité)

Votre organisation « Zen »					Pour les enfants			Une soirée inoubliable				
Mise en place décorations du client 150 €	Wedding planner à partir de 800 €	Fleuriste à partir de 1 000 €	Plan de table sur écran tactile à partir de 400 €	Photographe à partir de 1 000 €	Jeux gonflables Sur devis	Terrain Multisports 150 € par jour	Baby-sitter à partir de 200 €	Vidéo-projecteur 50 €	Droit de Bouchon 15 € / bouteille ouverte	Service Karaoké 300 €	Machine à selfies 1 € / photo (pack de 100)	DJ à partir de 1 200 €

### INFORMATIONS ET RESERVATIONS

Choisissez vos journées dans notre programme et contactez-nous pour un devis avec vos dates

commercial@caussecomtal.com - 06 59 68 97 64

Route d'Espalion - 12630 Gages - Montrozier

www.caussecomtal.com

Afin de vous accompagner au mieux dans vos soirées & évènements, notre chef et son équipe vous proposent une carte complète afin de vous satisfaire.



La location de la salle adaptée (3C ou Restaurant La Cazelle selon votre nombre) vous est offerte dans le cadre de votre repas.

Notre offre de Restauration événementielle – Prix TTC – Minimum 20 personnes

### VIN D'HONNEUR, APÉRITIF DÎNATOIRE & APÉRITIF DÉJEUNATOIRE

Vos bouchées au choix dans la proposition du chef sucrées & salée chaudes et froides



8 pièces

10 pièces

12 pièces

18,50 €  
par personne

23 €  
par personne

26,50 €  
par personne

Pièce supplémentaire ou à l'unité : 2,60 €






#### Bouchées froides





#### Bouchées chaudes



#### Bouchées sucrées

- Ceviche de daurade
- Brochette de magret de canard à la figue
- Salade tropicale
- Sandwich au pastrami
- Salade de poulpe en verrine
- Guacamole d'avocat piment d'Espelette 
- Mini navette crabe mayonnaise & citron vert
- Pain pita de légumes croquants 
- Mini tartare de saumon
- Mini bretzel saumon fumé
- Salade aveyronnaise
- Caprese mini mozzarella tomate cerise 
- Bagel tomate vert confit de canard

- Tempura de crevettes
- Mini burger
- Samoussa de légumes 
- Mini pizza
- Brochettes de poulet caramélisé
- Samoussa de poulet
- Bouchon vapeur créole au combava
- Accras de morue
- Aligot saucisse grillée
- Mini croque-monsieur à l'huile de truffe
- Mini fougasse aux légumes 
- Mini quiche lorraine
- Mini feuilleté de farsous

- Brochettes de fruits
- Mini pana cotta
- Macaron assortie
- Mini tartelette de saison
- Crumble pomme passion
- Mousse au chocolat griottine
- Tartelette au citron vert
- Assortiment de petit four chocolaté
- Salade de fruits
- Crème catalane
- Mini tropézienne
- Eclair vanille et chocolat
- Chouquette fourrée

### BOISSONS FESTIVES – Pour toute autre boisson, n'hésitez pas à nous consulter



Vasque de Marquise, de Sangria ou de Mojito – 12L	199 €
Vasque de soupe champenoise – 12L	350 €
Tireuse + fut de bière de B12 – 20L	199 €
Bouteille de rhum – 70cl avec un jus de fruit – 1L	85 €
Bouteille de Whisky Jack Daniels – 70 cl	85 €
Bouteille de champagne Schreiber tradition – 75 cl	59 €
Bouteille de champagne « La rencontre » Lequien – 75 cl	69 €
Machine à cocktail (caution supplémentaire)	1500 €
(10 bouteilles d'alcool, soft à volonté, capacité 200 cocktails, serveur)	

**Forfait boisson 16 €**

1 eau plate, 1 gazeuse, 1/4 vin  
Barandelles, 1 café par personne



**Forfait enfant 5 €**

2 verres de jus de fruit par  
enfant



**Droit de bouchon 15 €**

par bouteille ouverte. Nous gérons  
votre stock et les garderons au frais



Découvrez notre menu de Gala pour tous vos plus grands événements ainsi que notre « Brunch » pour vos lendemains de fêtes.



### MENU DE GALA FINE BOUCHE

49 € TTC par personne

Choix unique pour l'ensemble des convives, hors allergies et interdits alimentaires (nous consulter)

Serviette et nappage blanc inclus sur demande

Des suppléments sont prévus pour le choix de certains plats

#### Apéritif

3 pièces cocktails salés et sa coupe de champagne (16€)

#### Entrée

Ceviche de daurade et saumon au citron thai,  
guacamole d'avocat et piment d'Espelette

Tradition bouquet de salade Aveyronnaise, pétale de magret de canard et foie gras poêlé au sel d'Himalaya

Cannelloni mousse de poisson de nos rivières selon le retour du marché à l'étoile de badiane, émulsion de légumes verts

Salade tropicale ananas crouton de banane plantain

Terrine de foie gras de canard au rhum charrette, chutney mangue ananas, pain au lait toasté (7€)

#### Plat

Pièce de tournedos d'Aubrac aux herbes des garigues du causse comtal, jus de béarnaise à la moelle

Poêlée de gambas Black Tiger flambé au Ricard, citronnelle, risotto aux légumes

Filet de bar et Saint jacques rôti mariné grillé, façon créole, petit rougail au citron caviar

Magret aux cépes

Sauté de légumes primeurs au croquant vitaminé

Carré d'agneau braisé en croûte d'épices velouté de jus pressé au tamarin et feuille de curry (8€)

#### Le Trou Aveyronnais

Ratafia – Sorbet fruit rouge (7€)

#### Assortiments de Fromages de l'Aveyron et d'ailleurs

#### Dessert

Baba au rhum raisin, fruits, crème mousseline et caviar de curcuma

Mont blanc au coco frais, citron vert et bois de cannelle

Pavlova meringuée aux fruits rouges, infusion griottine, boule de sorbet fraise et cerise

Entremet délice vanille au champagne, gelée d'hibiscus, croquant de chocolat (5€)

Pièce montée (nous consulter pour le supplément)

#### Choix de garnitures

1 légume + 1 féculent pour le plat principal  
supplément de 4 € TTC pour une troisième garniture

Jardinière de légumes de saison

Poêlée de légumes telle une ratatouille

Flan de légumes maison

Tian de légumes

à la provençale

Artichaud à la barigoule

Risotto nature ou aux légumes  
Gratin dauphinois

Ecrasé de pomme de terre  
Aligot

Frites fraîches maison

Frites de patate douce

Pomme de terre sarladaise

Pommes grenailles



### BRUNCH DE LA CAZELLE

39 € TTC par personne

Brunch présenté sous forme de buffet avec assortiment de salades et crudités au gré des saisons  
Des suppléments sont prévus pour l'ajout de certains plats



#### Salé

Tartes et quiches variées  
Saumon Gravlax

Charcuteries, fromages et produits laitiers

Œufs et bacon

Aligot saucisse

Ris d'agneau persillé (8 €)

Tête de veau sauce gribiche (6 €)

Tripoux aveyronnais (5 €)



#### Sucré



Pâtisseries variées

Cakes

Viennoiseries

Pancake

Fouace

Fruits frais



#### Boissons chaudes

Café

Thé

Chocolat chaud

Lait



#### Boissons froides

Eau gazeuse

Eau plate

Jus d'orange

Jus de pomme

Jus multivitaminé

Le Brunch de la Cazelle, c'est un ensemble de mets sucrés & salés et de boissons, à déguster dans notre grande salle de restaurant et sur notre terrasse.

Découvrez notre buffet composé de nos grands classiques salés et sucrés et de nos plats typiquement Aveyronnais



### Menu Enfant (- de 12 ans)

Plat, dessert, une boisson soft

20 € TTC par personne



#### Plat

Pavé de Saumon,  
écrasé de pommes de terre  
ou  
Cuisse de poulet fermier rôti  
Frites



#### Dessert

Brownie maison  
ou  
Deux boules de glaces