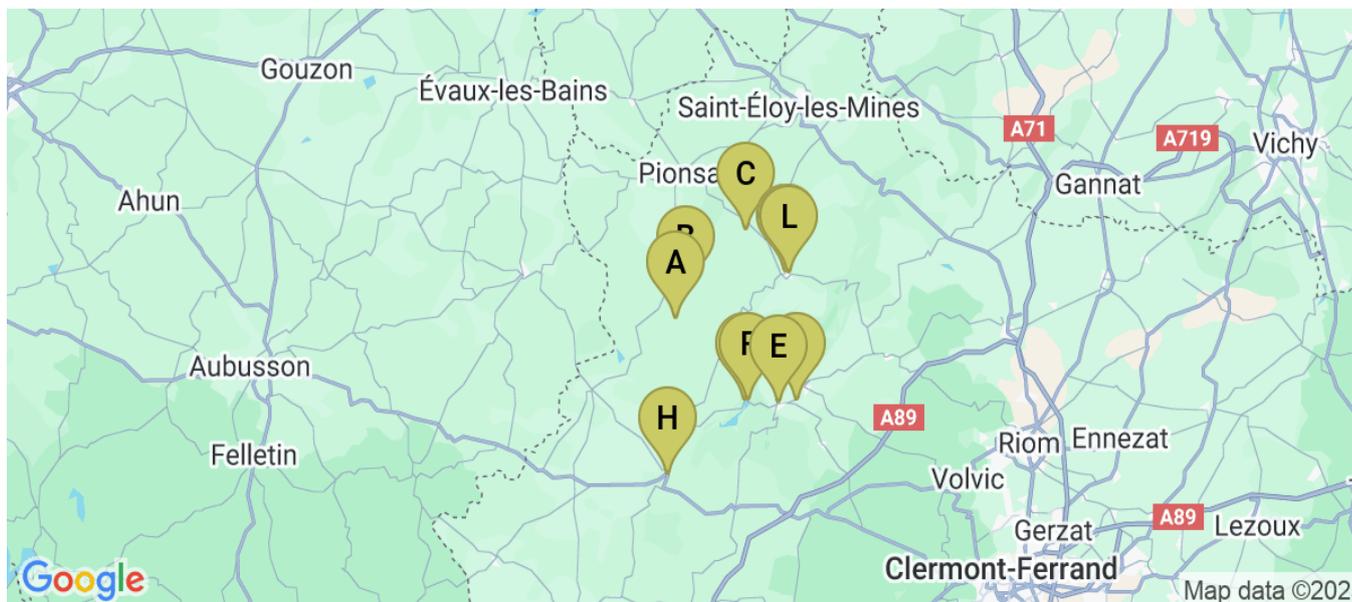


Les restaurants à moins de 25 minutes



Restaurant

A

La Guinguette de Biollet

21 Route de Saint Priest · Le bourg · 63640 Biollet

04 73 85 46 68

guinguettedebillett@outlook.com

Bienvenue à la Guinguette de Biollet! Repas à la carte, menus à thème, planches, repas ouvrier: entrée, plat, fromage, dessert, café.

Truffade, pieds de cochon gratinés, plat à emporter.

Groupes midi et soir sur réservation.

Ouvertures

Du 01/01 au 30/06/2025, tous les lundis, mardis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches.

Lundi, Mardi, Jeudi, Dimanche : 09h à 15h30

Vendredi, Samedi : 09h à 21h30.

Du 01/07 au 31/08/2025, tous les lundis, mardis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches.

Lundi, Mardi, Dimanche : 09h à 15h30

Jeudi, Vendredi, Samedi : 09h à 15h30, 19h à 21h30.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces

Location de salles :

Tarifs

Du 01/01 au 31/12/2024

Menu du jour : à partir de 16 €.

Du 01/01 au 31/12/2025

Menu adulte : à partir de 25 € (Menu du week-end et jour férié/

Entrée, plat, dessert 25€

Entrée et plat OU plat et dessert 21€)

Menu enfant : à partir de 10 €

Menu du jour : à partir de 16 €.



Restaurant

B

Le Refuge

Les arses · Lieu-dit les Arses · 63640 Biollet
06 82 14 83 88
06 33 49 20 78
contact@lerefuge63.fr
<https://www.lerefuge63.fr/>



Petit restaurant sur réservation, dans une ancienne étable rénovée. Cuisine du marché, produits frais et locaux. Cadre authentique et calme. Vous pourrez vous installer dans plusieurs espaces sur la terrasse ou dans le jardin. Nous disposons également d'un bar qui est ouvert sans réservation. Des événements et prestations de traiteurs peuvent être proposés. Le dimanche peut être ouvert pour des groupes. Au Refuge, nous mettons l'accent sur l'importance de manger local et de saison. C'est pourquoi dans notre cuisine, nous utilisons au maximum des produits issus de notre jardin. Mais aussi et surtout de nos voisins et producteurs locaux, qui s'efforcent tous les jours de créer un nouveau type d'agriculture sain et raisonné.

Ouvertures

Du 01/09 au 31/12/2024
le mercredi, jeudi et vendredi de 19h à 21h. Le samedi de 12h à 13h30 et de 19h à 21h.
POUR BOIRE UN VERRE : Du mercredi au samedi 18h-21h
POUR LES GROUPES DE 10 A 25 PERSONNES : Sur devis du mardi au dimanche, midi et soir.
Du 25/01 au 31/12/2025, tous les mercredis, jeudis, vendredis et samedis.
Ouvert le soir de 19h à 21h. Samedi aussi de 12h à 13:30.
POUR BOIRE UN VERRE, dès 18h.
POUR LES GROUPES DE 10 A 25 PERSONNES : Sur devis du mardi au dimanche, midi et soir.

Tarifs

Menu adulte : à partir de 29 €.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque

Restaurant

C

La Table de Gouttières

Le bourg · 63390 Gouttières
04 73 85 77 10
06 65 69 94 26
fabriceseguinar63@gmail.com



Belle ambiance, cuisine goûteuse, un resto sympa dans un petit coin chatoyant ! Menu ouvrier en semaine. Et service à la carte. Tous les jeudis poulet rôti. Plats à emporter possible sur demande, par exemple notre Plateau de charcuterie.

Ce restaurant se trouve au milieu du parcours Village Cat Street Art. Profitez aussi d'un point de vue tout proche pour contempler les montagnes. Un aire de jeux se trouve à 1 minute à pied.

Ouvertures

Toute l'année. Tous les jours de 8h à 17h.
Fermé lundi et dimanche.
Restauration possible le soir, uniquement sur réservation.

Tarifs

A la carte : de 5 à 18 €
Menu enfant : 8,50 €
Menu du jour : 16 € (Entrée, plat, fromage ou dessert).
Le soir, à la carte.

Restaurant

D

Double M



Zone industrielle Rue de la pleine des champs · 63770 Les Ancizes-Comps
06 48 14 87 97
doublem.traiteur@laposte.net
<https://www.doublemtraiteur.com/>

Un cuisinier passionné installé en Auvergne notamment sur le secteur des Ancizes Comps.
L'équipe se fera un plaisir de faire de votre repas un évènement "sur-mesure".

Service traiteur :

L'équipe du Double M et son chef vous proposent des prestations personnalisables.

N'hésitez pas à nous contacter et permettons nous de nous rencontrer.

Les prestations personnalisables sont soumises à un devis et un contrat d'engagement.



Ouvertures

Toute l'année, tous les lundis, mardis, jeudis et vendredis.
Repas sur place ou à emporter à 12h du lundi, mardi, jeudi et vendredi.

Tarifs

A la carte : de 5,50 à 25 €
Menu du jour : 16,50 € (entrée/plat/dessert).

Location de salles : Nombre de salles : 1 Capacité maximum : 15
Prestations : Séminaire/réunion · Vidéoprojecteur · Restaurant sur place · Traiteur imposé

Hôtel - Restaurant

E

La Vieille Ferme

26 avenue du Plan d'Eau · 63700 Les Ancizes-Comps
04 73 86 81 25
info@hotellavieilleferme.com
www.hotellavieilleferme.com

Audrey et Nicolas vous accueillent dans cette ancienne ferme rénovée et vous proposent une cuisine traditionnelle préparée par leurs soins avec des produits sélectionnés aux grés des saisons.

Venez découvrir leurs spécialités : Salaison d'Auvergne, fondue de Saint-Nectaire, ris de veau... Burger changeant au gré des saisons.
Terrasse ombragée.

Nous ouvrons le restaurant le samedi pour les groupes et séminaire de plus de 20 personnes sur réservation.

Ouvertures

Du 01/01 au 31/05/2025, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis et dimanches.

Ouverture du lundi au jeudi de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30.

Le vendredi de 12h à 13h30.

Le dimanche de 12h à 13h30.

Fermeture pour congés du 3 au 9 mars.

Du 01/06 au 15/08/2025, tous les jours.

Ouverture du lundi au jeudi de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30.

Le vendredi et le samedi de 19h à 20h30.

Le dimanche de 12h à 13h30.

Du 01/09 au 21/12/2025, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis, vendredis et dimanches.

Ouverture le lundi au jeudi de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30.

Le vendredi de 12h à 13h30.

Le dimanche de 12h à 13h30.

Fermeture pour congés du:

16/08/2024 au 01/09/2024

21/12/2024 au 05/01/2025.

Tarifs

Menu adulte : de 16 à 32 €

Menu enfant : 10 € (plat- dessert)

Menu du jour : 16 € (entrée – plat – fromage ou dessert + ¼ de vin et un café.).



Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Chèque-Vacances Classic · Titre Restaurant

Hôtel - Restaurant

F

Le Belle Vue

Roche du Balet · Chez saby - Le Pont du Bouchet · 63770 Les Ancizes-Comps
04 73 86 80 39

contact@hotel-restaurant-belle-vue.fr

contact@hotel-restaurant-belle-vue.fr

www.hotel-restaurant-belle-vue.fr

<https://www.logishotels.com/fr/hotel/-1519?partid=1535>



Une cuisine de saison, des plats qui font la part belle aux produits et recettes du terroir, du temps pour concocter des bons plats et des menus du jour selon les saisons vous font découvrir la diversité des recettes régionales.

S'invitent souvent à la table durant la saison d'automne les champignons des bois locaux, cèpes, girolles ou pieds de moutons...

Les légumes sont majoritairement ceux du jardin attenant à l'hôtel.

Les viandes sont exclusivement d'origine française et la plupart du temps proviennent d'Auvergne ou du Limousin.

L'hôtel Belle Vue entièrement rénové offre confort et calme pour vos séjours en famille à la découverte de notre belle région des Combrailles. Situé au bord d'un lac de 400 ha et à 20 mn de Vulcania.

Pour un séjour de courte durée en amoureux ou en famille, ou pour des vacances de plus longue durée, vous trouverez à l'hôtel Belle Vue un accueil chaleureux et sympathique, un lieu idéal pour découvrir les sites et paysages du Puy-de-Dôme et de l'Auvergne. L'hôtel est situé à 20 min de Vulcania et du Train Panoramique des Dômes. Il fait partie du réseau des Logis et vous offrira un confort et des équipements de haute qualité ainsi qu'une table aux plats cuisinés, sur place avec des produits du terroir, le tout à des prix très abordables.

Ouvertures

Du 13/01 au 12/12/2025, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.

FERME TOUS LES SOIRS

FERME DU VENDREDI APRES MIDI AU LUNDI MATIN

HORS SAISON.

Classement guides : Le petit futé

Chaînes : Logis · Restaurant de Terroir

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque ·

Chèque-Vacances Classic · Espèces

Tarifs

Du 08/01 au 18/10/2024

A la carte : de 8,90 à 21 €

Menu adulte : de 14,50 à 41 €

Menu enfant : 9,50 €

Plat du jour : 9,50 €

Menu du jour : 14,50 €.

Du 13/01 au 12/12/2025

A la carte : à partir de 9,20 €

Menu adulte : de 15,50 à 41 €

Plat du jour : 10,50 €

Menu du jour : 15,50 €.

Hôtel - Restaurant

G

Restaurant La Crémaillère

5 route de la mazière · Le Pont-du-Bouchet · 63380 Miremont
04 73 86 80 07

la-cremaillere63@wanadoo.fr

www.hotel-restaurant-cremaillere.com

www.logishotels.com/fr



Hôtel-Restaurant familial situé face au lac des Fades-Besserve. Parc fleuri. Terrasse avec vue sur le lac où

vous pouvez déguster nos spécialités: foie gras maison, ris de veau crème aux morilles, omelette aux champignons de saison, truffade au cantal.

À proximité : base nautique, plages, chemins de randonnée.

Ouvertures

Du 20/01 au 20/12/2025, tous les jours.

Lundi, Samedi, Dimanche : 08h à 20h30

Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : 07h à 20h30

fermé les vendredis soirs samedi et dimanche soirs hors saison

fermé le lundi du 1er mai au 1er septembre.

Tarifs

Du 15/01 au 15/12/2024

Menu enfant : 10 €

Menu du jour : à partir de 17 €.

Du 20/01 au 19/12/2025.

Classement guides : Le petit futé · Le Routard Hôtels et Restos de France

Chaînes : Tables et auberges de France · Logis · Restaurant de Terroir

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque ·

Chèque-Vacances Classic · Virement

Location de salles :

Hôtel - Restaurant

H

Le Bistro des Combrailles

5 avenue du Marronnier · 63380 Pontaumur

04 73 99 64 18

restaurant@hotel-leconfluent.com

www.hotel-leconfluent.com

Notre restaurant travaille essentiellement des produits frais issus de l'agriculture locale.

Ouvertures

Du 06/01 au 19/12/2025, tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis.

Ouvert toute l'année, les midis du mardi au vendredi, et les samedis midi & soir

Le bar est ouvert du mardi au samedi, toute la journée.

Chaînes : Logis · Restaurant de Terroir

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque ·

Espèces

Location de salles :

Restaurant



Tarifs

Menu adulte : à partir de 27 € (Servi le samedi, midi et soir)

Menu du jour : 16,50 € (Servi le midi, du mardi au vendredi).

I

Le Central

2 rue Fontaine de la Ville · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne

06 98 82 65 39

lecentral63@gmail.com

Bistrot convivial. Cuisine familiale à base de produits frais et locaux. Nous vous proposons, en semaine, les midis, un menu du jour; les soirs et les week-ends, une carte composée de salades, burgers et grillades, la spécialité de notre chef.

Pour vous régaler, une carte de glaces et de brasserie est disponible toute la journée.

Ouvertures

Du 01/02 au 28/02/2025, tous les lundis, mardis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches.

Lundi : 08h à 14h30

Mardi, Jeudi : 08h30 à 14h30

Vendredi : 08h30 à 14h30, 19h à 21h30

Samedi, Dimanche : 09h à 14h30.

Du 01/03 au 30/06/2025, tous les lundis, mardis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches.

Lundi, Mardi, Jeudi : 08h30 à 14h30

Vendredi, Samedi : 08h30 à 14h30, 19h à 21h30

Dimanche : 09h à 14h30.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque ·

Chèque-Vacances Classic · Espèces · Titre Restaurant

Location de salles :

Restaurant



Tarifs

Menu adulte : de 16 à 23 €

Menu enfant : de 7 à 14 €

Menu du jour : à partir de 12 €.

J

Le Comptoir à Moustaches



17, Rue du Castel · au CASTEL 1904 · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne
04 73 85 70 42
info@castel-hotel-1904.com
castel-hotel-1904@orange.fr
castel-hotel-1904.com



Bistrot de campagne du Castel 1904. Menu du jour et spécialité de Bourriols d'Auvergne. Il s'agit de rassasiantes crêpes salées de Haute Auvergne farcies de différentes garnitures. Cidres artisanaux et vins au verre. Ambiance années 50. L' auberge a été fondée en 1904 par notre arrière grand-mère, « la Mère-Castel », ainsi surnommée par les habitants du village. Dans la salle de bar de l'ancienne auberge: charcuterie à la coupe, gratins maison, plats du jour sur place ou à emporter, desserts maison, vins au verre... une ambiance années 50.

Ouvertures

Du 15/01 au 31/12/2025, tous les lundis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches.

Lundi, Jeudi, Vendredi, Samedi : ouvert Dimanche :
Réservation recommandée.

Tarifs

A la carte : à partir de 16 € (La carte change selon les saisons.)

Menu du jour : à partir de 19 € (Entrée et plat ou Plat et dessert. Le menu change chaque jour.).

Classement guides : Le petit futé · Le Routard Tables et Chambres à la campagne

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque- Vacances Classic · Titre Restaurant

Location de salles :

Restaurant

K

Le H Tag#

Rue du Général Desaix · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne
04 73 52 31 64
htag.resto@yahoo.com
<https://htag-restaurant-saint-gervais-d-auvergne.eatbu.com/?lang=fr>

Bar, glaces et cocktails. Menu : cuisine traditionnelle. À la carte : cuisine auvergnate (truffade, l'andouillette, la viande charolaise, fondue auvergnate).

burgers, frites fait maison. Vente de produits locaux :
Vente à emporter. Traiteur.

Ouvertures

Du 01/06 au 31/08/2025 tous les jours de 7h30 à 23h.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque · Espèces

Location de salles : Nombre de salles : 1 Capacité maximum : 36

Prestations : Concert/spectacle · Réception · Foire/Salon/exposition · Séminaire/réunion · Micro · Climatisation · Matériel informatique · Régie son · Ecran · Chaises

Tarifs

Menu du jour : à partir de 16,50 € (menu du jour et carte).



Hôtel - Restaurant

L

Le Relais d'Auvergne

14 Rue Fontaine de la ville · 63390 · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne
04 73 85 70 10
relais.auvergne.hotel@wanadoo.fr
<https://lerelaisdauvergne.fr>

La table se veut traditionnelle, soignée mais aussi terroir. Vous y dégusterez : des rognons de veau à la moutarde de Charroux, une truffade, un pavé de filet de bœuf aux morilles, un mille tuiles à la verveine verte du puy, etc...

Vous serez installés dans un cadre d'auberge typique avec poutres apparentes et rideaux à carreaux orange et jaune.

Sans « Chichi » vous ressentirez tant par la cuisine que dans l'atmosphère, l'esprit d'un repas pris en famille.

Ouvertures

Du 01/01 au 31/12/2025, tous les jours.

Lundi : 17h15 à 21h30

Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi : 08h à 12h, 17h15

Tarifs

Menu enfant : à partir de 12 € (- 19.50 € Truffade, jambon et salade - 19.50 € Saint Nectairade, jambon et salade.).



à 21h30

Dimanche : 08h à 15h

Pour vos réservations, laissez un message, je vous rappelle dès mon retour.

Plusieurs formules :

- 32.50 € Entrée, plat, dessert

- 34.50 € Entrée, plat, fromage

- 39.50 € Entrée, plat, fromage, dessert.

Chaînes : Logis · Restaurant de Terroir

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque ·

Chèque-Vacances Classic · Espèces

Location de salles :

Restaurant

M

Le Restaurant - Castel, 1904

Castel 1904 - 17 Rue du Castel · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne

04 73 85 70 42

info@castel-hotel-1904.com

castel-hotel-1904@orange.fr

castel-hotel-1904.com

<https://au-bain-marie.fr/>



Le Restaurant Castel 1904 vous propose une cuisine d'idées sages et gourmandes. Plus de 120 ans d'existence dans les Combrailles nous ont forgé notre expérience et notre notoriété.

Dans un manoir du 17^{ième} siècle chargé d'histoire et de l'histoire de la même famille MOUTY - CHASSAGNETTE depuis plus de 120 ans, vous serez servi dans une grande salle au parquet de chêne dont les fenêtres ouvrent sur le jardin. Tables nappées et argenterie. La cuisine personnelle, d'idées sages et gourmandes, classique ou plus actuelle, mais toujours gouteuse, de Jean Luc MOUTY vous y est proposée.

Ouvertures

Du 20/01 au 31/12/2025, tous les lundis, mercredis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches.

Lundi, Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche : 12h30 à 14h, 19h30 à 21h

Mercredi : 19h30 à 21h, 19h30 à 21h

Réservation recommandée.

Tarifs

Du 01/01 au 31/12/2024.

Du 20/01 au 31/12/2025

Menu du jour : à partir de 35 € (Menus élaborés avec les produits de saison).

Sur simple demande, le Castel 1904 vous adressera des offres personnalisées pour vos repas de famille, d'anniversaire, de fêtes ou autres que vous voudriez organiser.

Classement guides : Le petit futé · Le Routard Hôtels et Restos de France

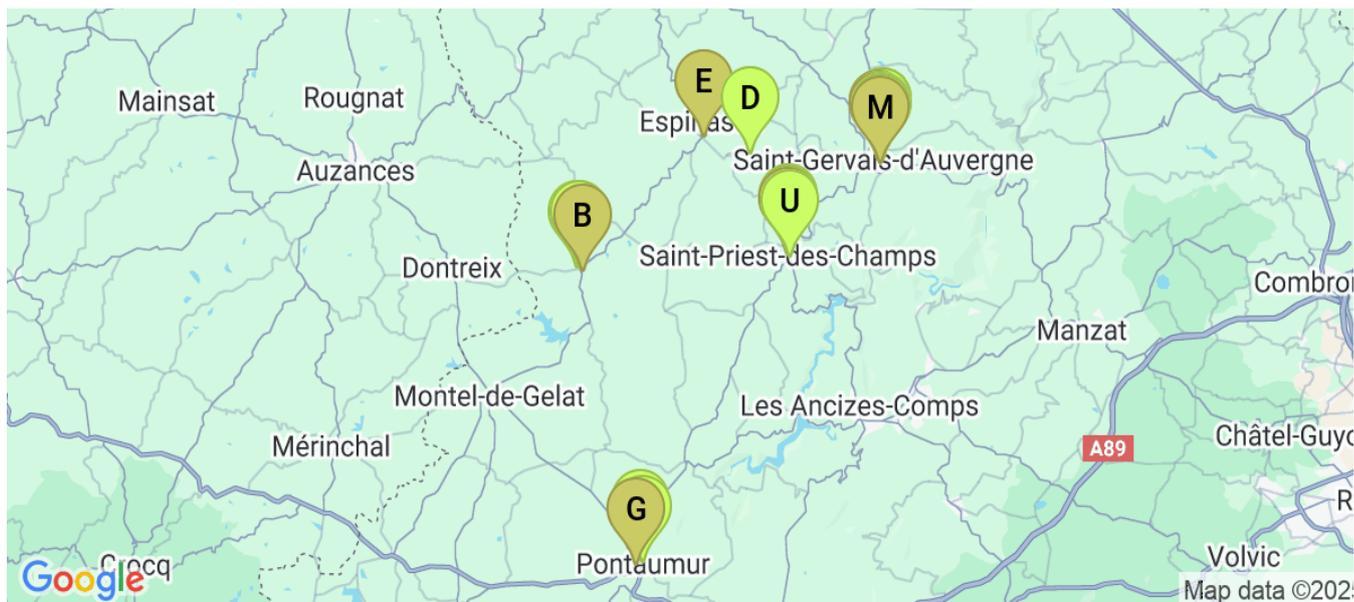
Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Chèque ·

Chèque-Vacances Classic · Espèces · Titre Restaurant

Location de salles : Nombre de salles : 1 Capacité maximum : 55

Prestations : Séminaire/réunion · Ecran · Chaises

Commerces alimentaires, producteurs, food trucks et distributeurs de plats à emporter.



Commerce et service

A **Boulangerie Pâtisserie Prugnard Anthony**
Prugnard Anthony · Le bourg · 63640 Charensat
04 73 52 21 97

Découvrez notre gamme de produits à retrouver toute l'année en boulangerie.

Produits locaux en vente ici :

Biscuits de la Biscuiterie de Gelles

Miel de Pontaurmur de M. Noël Mallet

Ouvertures

Toute l'année.

Tarifs

Accès libre.



Restauration

B **Chez Kenny - La Frite en famille**
Place centrale · 63640 Charensat
07 52 06 91 86
snackchezkenny@gmail.com

Une friterie de bon produit un large choix pour toute la famille à emporter. Burger, kebab, tacos, panini, sandwich, croque monsieur, frites...

Ouvertures



Toute l'année le samedi de 19h à 22h.
Les semaines impaires.

Modes de paiement : Carte bancaire/crédit · Espèces

Location de salles :

Commerce et service

C

Épicerie locale Au P'tit Rural

5 rue de la forêt de Drouille · Centre village Bourg CHARENSAT · 63640 Charensat
06 47 77 39 70
k.rolyne63@gmail.com

Épicerie rurale multi-services. Magasin de proximité non franchisé, entreprise familiale. Produits alimentaires et non alimentaires.

Produits locaux comme le Miel de Charensat du moulin de Parinet, France frais Auvergne, Jallet fruits et légumes Muroi

Ici vous trouverez aussi : bijoux, beauté, idées cadeaux, cartes en tout genre, coffrets...

Ouvertures

Toute l'année, tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis, samedis et dimanches.

Mardi, Vendredi :

08h30 à 12h30, 16h30 à 19h

Mercredi, Jeudi, Samedi : 08h30 à 12h30

Dimanche : 07h30 à 12h.

Tarifs

Accès libre.



Commerce et service

D

1.2.3 Traiteur

Lafayette 63390 Espinasse · Lafayette · 63390 Espinasse
07 88 61 57 88
www.le123.fr

Le 123 traiteur propose des plats faits maison en livraison ou à emporter midi et soir, du mardi au samedi. Il y a une carte fixe où sont proposés des burgers maison qui changent régulièrement mais aussi des salades, des plats, et des boîtes à partager.

Nous proposons une livraison gratuite à domicile à moins de 15 km autour d'Espinasse. Nous voulons vraiment apporter un service qui est inexistant. Que ce soit les ouvriers, les familles, les personnes âgées, nous proposons des plats pour tous, avec une cuisine traditionnelle comme une cuisine du monde : plats asiatiques, auvergnats et végétariens. Nous pouvons également répondre à toutes demandes exceptionnelles : plateau repas, repas d'anniversaire, buffets...

Ouvertures

Du 07/01 au 15/12, tous les mardis, mercredis, jeudis, vendredis et samedis.

09h à 18h30

Sur commande.

Location de salles :

Tarifs

Livraison gratuite à partir de 18 € dans un rayon de 15 km autour d'Espinasse.



Restauration

E

Le tour de Pizz - Camion



162 rue Jean Jaurès · 63390 Espinasse
06 61 92 15 95
0473850296
laurentclabau@gmail.com
<https://www.letourdepizz63.com/>

La pizzeria Le Tour de Pizz, installée à St-Eloy-les-Mines (63) depuis 2005, vous propose de venir savourer ses pizzas artisanales 7 jours sur 7 !

Le camion vous propose ses services du mardi au samedi de 18h00 à 21h00

Le Mardi à Villebret
Le Mercredi à Combronde
Le Jeudi à Larequille
Le Vendredi à Espinasse
Le Samedi à Estivareilles

Ouvertures

Ouvert tous les jours de 18h à 21h.

Sauf lundi et dimanche.

Le camion vous propose ses services du mardi au samedi de 18h00 à 21h00

Le Mardi à Villebret
Le Mercredi à Combronde
Le Jeudi à Larequille
Le Vendredi à Espinasse
Le Samedi à Estivareilles.

Modes de paiement : Chèque · Espèces · Titre Restaurant



Commerce et service

F

Boulangerie Prugnard

2 rue Paul Chassaing · 63380 Pontaumur
04 73 52 21 97

Découvrez notre gamme de produits à retrouver toute l'année en boulangerie.

Produits locaux en vente ici :

Miel de Pontaumur de Mr Malet

Miel de Charensat de Mr Gratepanche

Les myrtilles et framboises contenues dans les pâtisseries sont issues de productions locales

Ouvertures

Toute l'année. Tous les jours.

Fermé le jeudi.



Producteur

G

Brasserie du Valhalla

47, avenue du Pont · 63380 Pontaumur
07 48 15 46 18
brasserie.valhalla@gmail.com
<https://www.brasserie-du-valhalla.fr/>

Micro-Brasserie BIO et Nature et Progrès.

Spécialité unique de brassage à la roche volcanique.

Vente à emporter à la boutique sur place, bouteilles et coffrets cadeaux

Laissez-vous tenter par une des multiples recettes imaginées par nos soins !

Vous pouvez retrouver nos bières directement en boutique à la brasserie ou chez nos distributeurs. Nous cherchons également à répondre à toute demande des professionnels.

En été, vous pouvez déguster nos bières sur place aux horaires d'ouverture de la boutique.

Ouvertures

Du 17/10/2023 au 31/12/2025, tous les mardis, mercredis, jeudis et vendredis.

Horaires d'ouverture : de 10h à 12h et de 15h à 18h.

Tarifs

Accès libre. Bouteille 33cL : 2,80€

Bouteille 75cL : 6,10€.



Location de salles :

Commerce et service

H

Supermarché Auchan

Rue de Niederwerth · 63380 Pontaumur
04 73 79 71 02

Vente en libre-service, de produits alimentaires et non Alimentaire de grande consommation.

Les produits locaux en vente ici :

Bières du "Valhalla" de Pontaumur

Bières de la "Brasserie des montagnes" de Gelles

Assortiment de pâtés "Mère Lavergne" de Saint Flour

Miel de Mr Mallet Noël de Pontaumur

Confiserie de "Moinet confiseur" de Vichy

"Biscuits des volcans" de Cournon d'Auvergne

Confitures "Abbaye de Sept-Fons" de Diou

Biscuits "Enfants des Volcans" de Clerlande

Farine du "Moulin de la Ribeyre" de Cournon d'Auvergne

Plat cuisinés "Julhes" de Saint Flour

Liqueur de prunes "couderc" d'Aurillac

"Vins des ânes", "altitude" de Châteaugay

"L'auvergnole", "Séisme", "Mister coq", "l'Impromptu" de Veyre Monton

"Salers" de Saint Verry

"Terre & fusion" de Châteaugay

"Pages" Saint Germain Laprade

"Gentianes" du Cantal.

" Biscuits Apiflor du Cantal

" Saucissons Porc des Combrailles

" Viande Dumas "porc des Combrailles"

" Saucissons Salaison Philis (Haute Loire)

"Saucisson salaison Bernard (Auvergne)

" Bar à fruits secs (société Escoute Lot)

" Auvergnat cols , auvergnat limonade , bières (Audebert Boissons)



Ouvertures

Du 02/01 au 30/12

Ouverture le lundi, mardi, mercredi et jeudi de 8h30 à 12h30

et de 14h30 à 19h. Le vendredi et samedi de 8h30 à 19h.

Fermé le dimanche.

Tarifs

Accès libre.

Commerce et service

I

Bocages et Fromages



13 rue Mercière · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne

06 45 63 41 92

bocages.fromages@gmail.com

Le magasin propose : des produits fermiers, des fromages d'Auvergne et d'ailleurs, de la charcuterie d'Auvergne, des fruits et légumes de saison, des vins et bières, des produits d'épicerie, et du pain frais artisanal le mardi. Guide Gault et Millau 2025.

Plateaux de fromages et/ou charcuteries sur commande à emporter.

Les produits locaux en vente ici :

Coté charcuterie et bocaux :

Jambons d'Auvergne

Jésus d'Auvergne

Rosette d'Auvergne

Saucissons d'Auvergne

Pounti

Tripoux

Coté boissons :

Bière au miel ;

Bière – Brasserie Comboro ;

Bière – La Belle Poule ;

Vin - Saint Pourcain ;

Vin Côte d'Auvergne

Vin de Noix ;

Vin de Chanvre ;

Crème de Châtaigne ;

Liqueur d'Abbaye – Gentiane ;

Hydromel.

Côté épicerie :

Confitures – Confitures de Marie ;

Confitures – Confitures de Laure ;

Farine de blé, complète, Farine de Seigle, Farine de Sarrasin ;

Huile de tournesol, de noix, de noisettes, de colza, de cameline et d'olive ;

Jus de Pomme ;

Miel des Combrailles ;

Nectar de fruits ;

Pâtes fermières ;

Pistou ;

Sels aromatisés ;

Biscuits salés ou sucrés et mendiants ;

Vinaigre ail des ours et framboise ;

Préparations à base d'escargots;

Pâtes de fruits ;

Pâte à tartiner

Pickles et Cornichons;

Fruits et légumes de maraîchers des Combrailles (suivant la saisonnalité)

Tisanes

...

Coté Fromagerie :

Bleu d'Auvergne ;

Bleu de Laqueuille ;

Bézenet ;

Cantal entre deux ou vieux ;

Chamberat ;

Fourme d'Ambert ;

Fourme de Rochefort ;

Gaperon de Maringues ;

Pavé Correzien ;

Laguiole Vieux ;

Pavin ;

Chèvre et Brebis des Combrailles

Salers ;

St Nectaire ;

Tomme de pays, fraîche, aux artisans, de pierrefort, de Rilhac, de Salers, ... ;

Bleu de Bufflonne ;

Piastrellou ;



Fromages blancs, yaourts et crème fermiers;
Et bien d'autres Fromages de toutes les Régions de France et de l'étranger;

...

Côté cosmétique :

Savon ;

Shampoing sec ;

Huile sèche

Beaume de karité

Porte savon en pierre de Volvic ;

...

Ouvertures

Du 03/01 au 31/03.

Fermé lundi et jeudi.

Mardi à jeudi 9h-12h30, le vendredi 9h-12h30/15h-18h30,

samedi 9h-12h30 et dimanche 9h-12h.

Du 01/04 au 31/12.

Fermé le jeudi.

Lundi et dimanche 9h à 12h. Sinon de 9h à 12h30 et 15h à

18h30.

Tarifs

Accès libre.

Commerce et service

J

Boulangerie Pâtisserie Lepart

Place du 1er Mai · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne

04 73 52 04 97

boulangerie.lepartjulien@gmail.com

Le pain Bognat, notre spécialité maison est cuit tous les jours. Fabrication artisanale avec du blé local. Fils d'artisan notre boulangerie est une entreprise familiale. Viennoiseries, pâtisseries, snacking, gâteaux secs et de voyage.

Les produits locaux vendus ici :

Confitures de la Tante Ninette, Saint Gervais d'Auvergne

Miel de montagne de Florences FUENTES, Saint Gervais d'Auvergne

Farine des Combrailles

Produits secs issus de notre fabrication :

Les Sablés de Mamie Renée,

Cake à l'orange,

Biscuiterie,

Meringues,

Gâteaux de voyage,...

Ouvertures

Toute l'année, tous les lundis, mercredis, jeudis, vendredis,
samedis et dimanches.

Lundi, Mercredi, Jeudi, Vendredi : 07h à 13h, 16h à 19h

Samedi, Dimanche : 07h à 13h.

Tarifs

Accès libre.



Producteur

K

Confitures Tante Ninette

1 rue Bottes · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne
06 21 21 04 15
elisabetolcer@hotmail.com

Confitures préparées avec amour, à déguster avec tendresse. Fruits rouges, poire, abricot, mandarine...
Utilisation des fruits locaux dans la mesure du possible.
Sans conservateurs.

Points de vente :

- Saint-Gervais-d'Auvergne : Boulangerie Lepart, boutique du Castel, marché du lundi matin toute l'année et marchés nocturnes l'été,



- Saint-Eloy-les-Mines : marché du samedi matin,
- Sainte-Christine : Fête du Bois,
- Saint-Julien-la-Geneste : Fête de la Myrtille

Ouvertures

Du 01/01 au 31/12, tous les jours.
Pas de boutique. Vente sur rendez-vous.

Tarifs

Entre 4 et 5,50€ en fonction de la taille du pot.

Commerce et service

L

H Tag' # - Distributeur Automatique

Parking de la halle (salle des fêtes) · Rue de l'égalité · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne
04 73 52 31 64

Distributeur automatique de pizzas



Ouvertures

Toute l'année.
24h/24H - 7J/7.

Tarifs

Tarif unique : de 9,70 à 12,90 €.

Restauration

M

J. P. Pizza

Rue de la Croix Bideau · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne
07 82 39 07 14

Vente à emporter uniquement.



Commerce et service

N

Le Castel 1904 : sa boutique et son atelier Au Bain Marie



17 rue du Castel · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne
04 73 85 70 42
au-bain-marie@orange.fr
<https://www.castel-hotel-1904.com/fr/>



Plats cuisinés du Castel 1904 - La Boutique du Castel.

Le Bain Marie est l'atelier de plats cuisinés de notre restaurant, le Castel 1904.

Idéal pour vos tablées amicales ou familiales ! Des préparations saines et gourmandes.

La boutique du Castel 1904 et le Bain Marie propose des produits régionaux rigoureusement sélectionnés, (charcuteries, fromages, boissons, artisanat local) ainsi que des plats réalisés "100% maison" dans les cuisines du Castel 1904. Les méthodes de cuisine sont traditionnelles et les produits frais. Un choix de délicieuses préparations prêtes à l'emploi. Chaque plat est ensaché sous vide d'air ou en barquette thermoscellée.

Vous pouvez commander directement à notre restaurant : Le Castel 1904 à Saint-Gervais d'Auvergne. .Livraison sur place.

La carte est mise à disposition sur simple coup de fil ou sur le site internet du Castel 1904.

Ouvertures

Du 01/01 au 31/12/2025.

9h à 12h - les commandes de plats cuisinés sont à faire au moins 3 jours avant la date de livraison souhaitée.

Tarifs

Entrée libre.

Location de salles :

Commerce et service

O

Pâtisserie Gourmand'ine

5 place du 8 Mai 1945 · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne
06 49 10 31 34
04 73 52 29 59
boyergourmandine@orange.fr

Pâtisseries sur commande. Pâtisseries traditionnelles et contemporaines, entremets divers, gâteaux individuels, tartes, mousses, brioches, pièces choux nougatines... Glaceries, chocolaterie.
Commandes aux horaires d'ouverture.

Ouvertures

Du 01/01 au 31/12

Ouverture le lundi de 7h à 12h30. Le mercredi, jeudi et vendredi de 7h à 12h30 et de 16h à 18h30. Le samedi de 7h à 12h30 et de 16h à 18h. Le dimanche de 7h à 12h.
Fermé le mardi.

Tarifs

Accès libre.



Commerce et service

P

Supermarché Carrefour Contact



Rue du Général Desaix · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne

04 73 85 71 02

carrefoursaintgervais@gmail.com

Supermarché de proximité, boucherie traditionnelle, fruits et légumes, épicerie, produits laitiers, produits régionaux.

Boucherie traditionnelle boeuf et veau (producteurs locaux), porc des Combrailles, fromage traditionnel local et régional. Épicerie locale et régionale.

Les produits locaux en vente ici :

Les tisanes La belle plante (blot l'église)

Miel Famille Tocan (Neuf Eglise)

Les Tisanes Pages (Le puy en velay)

Bières Auguste/comboro (Châteauneuf les bains)

Bières Auvergnnes (Desprat vins Cantal)

Vins d'auvergne (Puy de dôme, allier)

Liqueur d'auvergne (Cantal)

Pizza et burgers JP

Confiture Domaine de Baudry (Saint maurice près pionsat)

Confiserie d'auvergne et pastilles vichy Moinet (Allier)

Biscuiterie des Volcans (Cournon d'auvergne)

Biscuiterie saveurs régionales (saulcet 03)

Terrine d'auvergne

Charcuterie d'auvergne

Fromage d'auvergne

Fromage de chèvre local (Earl Lannareix)

Fromage local la ferme des 3 Villages (Les Ancizes)

Viande de boeuf et de veau local (saint gervais d'auvergne et alentour)

Porc des combrailles

Ouvertures

Du 01/09/2023 au 30/06/2024, tous les jours.

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi : 08h30 à 19h30

Dimanche : 09h à 13h.

Du 01/07 au 31/08/2024, tous les jours.

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche : 08h30 à 20h.

Tarifs

Accès libre.



Restauration

Q

Vulcano pizza - St-Gervais-d'Auvergne

Rue François Baron · 63390 Saint-Gervais-d'Auvergne

06 07 77 47 84

Food truck de pizza sur les Combrailles, retrouvez nous à Saint-Gervais d'Auvergne le jeudi et Pontaugur le vendredi

Ouvertures

Du 01/01 au 31/12/2023, tous les jeudis.

Distributeur automatique à Manzat.



Commerce et service

R

Boucherie Charcuterie Denis

Le bourg · 63640 Saint-Priest-des-Champs

04 73 52 52 29

Large choix en viande et charcuterie, viande locale, du producteur au consommateur



Ouvertures

Tarifs

Accès libre.

Du 01/01 au 31/12.
Fermé samedi et dimanche.
Fermée le jeudi après-midi également. Fermée pour congés
du 28 août au 20 septembre.

Commerce et service

S

Boulangerie La Cascade de Pains

8 place des tilleuls · Le bourg · 63640 Saint-Priest-des-Champs
09 87 03 86 27
lacascadedepains@hotmail.com

Découvrez notre gamme de produits à retrouver toute l'année en boulangerie.

Ouvertures

Du 01/01 au 31/12.
Fermé lundi et mardi.

Tarifs

Accès libre.



Producteur

T

Élevage des Chèvres du Crest

Le Crest · 63640 Saint-Priest-des-Champs
09 64 42 19 39
fermeducrest@orange.fr

Une 60aine de chèvres de race Alpine, Boer et Massif Central.
Fromage lactique de chèvre. Viande et charcuterie caprine (chevreaux élevés sous la mère).
Une 15aine de bovins de race Bretonne Pie Noire, Abondance.
Viande bovine (veaux élevés sous la mère).

C'est avec plaisir que vous pourrez acheter nos produits directement sur le marché de St Gervais d'Auvergne les lundis matins, les foires locales, le magasin de producteur de Menat, le magasin de producteur La Jonquille à St Julien puy-Lavèze et sur rendez-vous à la ferme. Nous proposons des colis de viande de chevreau et viande bovine sur réservation ou de la viande au détail sur les marchés.

Ouvertures

Toute l'année, tous les jours.
Uniquement sur rendez-vous.

Tarifs

Accès libre.



Commerce et service

U

La Cave de Saint-Priest



17 route de Pontaumur · 63640 Saint-Priest-des-Champs
04 73 52 29 45
06 44 20 27 60
lacavedesaintpriest@gmail.com
lacavedesaintpriest.com



Caviste passionné, Pascal vous conseille et vous propose des vins, bières artisanales et produits locaux pour toutes les occasions.

Location de tireuses à bière, remorque frigo et de barnum. Coffrets cadeaux. Dégustation possible.

Reprise en mars 2018, la cave développe sa gamme et propose, notamment, des vins bio et locaux, tout comme la bière et les produits du terroir (terrines, miel, farine des Combrailles, café).

La Cave de Saint-Priest accompagne également les associations et les particuliers depuis plus de 20 ans dans l'organisation de leurs événements en fournissant les boissons et en mettant à leurs disposition tout le matériel nécessaire à la réussite de leurs moments festifs. N'hésitez pas à contacter la cave pour connaître ses prestations et ses produits. Pascal sera ravi de vous renseigner et de pouvoir vous accompagner dans vos choix.

Produits des combrailles:

Farine des combrailles en sac de 5Kg et 25Kg

Produits de la ferme des Lozemies (conserve en pots de 200g)

Miel des combrailles 500g et 1Kg

Bières de la brasserie des Sagnes

Bières de la brasserie Valhalla

Produits d'Auvergne:

Vins du Domaine Rougeyron

Vins du Domaine Pierre Deshors

Vins du Domaine Ray

Auvergnat cola.

Ouvertures

Du 02/01 au 31/12.

Fermé mercredi et dimanche.

Tarifs

Entrée libre.