

COCKTAIL DÎNATOIRE SAVOYARD

NOS PIÈCES FROIDES (3 PIÈCES) :
ASSORTIMENTS MINI TOASTS
MINI BLINIS/CHIFFONNADE SAUMON FUMÉ
MINI WRAPS GARNIS

NOS VERRINES CHAUDES HIVERNALES (1 PIÈCE):
POTIMARRON / AGRUMES
PETITS POIS / LARD FUMÉ

ATELIER SAVOYARD**
RACLETTE RÉALISÉE DEVANT LE CLIENT,
100G FROMAGE À RACLETTE,
200G POMMES DE TERRES

PLANCHE DE CHARCUTERIE VARIÉE (60G)
ROSETTE, VIANDE SÉCHÉE,
JAMBON CRU, MORTADELLE

LES MIGNARDISES CHAUDES VARIÉES (2 PIÈCES)
MINI QUICHE, FLAMMEKUECHE, PIZZA,
CROQUE-MONSIEUR, ACRAS

NOS MINI DÉLICÉS SUCRÉS (3 PIÈCES)
(EX : PETITE VERRINE DE PANNA COTTA À
L'ANANAS FLAMBÉ, CRÈME BRÛLÉE VERVEINE...)

2H DE SERVICE
32€TTC/29.10€HT/P
(MINIMUM 20 PERSONNES)



WWW.DOMAINE-DU-VAL-D-AUZON.COM
@LEDOMAINEVALDAUZON@FREE.FR

COCKTAIL DÎNATOIRE HIVERNAL

NOS PIÈCES FROIDES : (3 PIÈCES)
WRAPS GARNIS
CUBE DE SAUMON FUMÉ GRAINES DE PAVOT
CUILLÈRES GARNIES
(POIVRON, TAPENADE, POULET CURRY..)

NOS ATELIERS GOURMANDS** :
- OUVERTURE D'HUÎTRES (1 PIÈCE),
ACCOMPAGNÉES DE BEURRE, PAIN DE SEIGLE ET
VINAIGRE D'ÉCHALOTES
- ŒUFS BROUILLÉS SENEURTEUR TRUFFES SUR TOAST
CROUSTILLANT (2 PIÈCES)

NOS PIÈCES CHAUDES (4 PIÈCES):
-VELOUTÉ DE BUTTERNUT ZESTES D'ORANGES
EN VERRINE (1 PIÈCE)
-LES PETITS CAQUELONS D'HIVER (1 PIÈCE)
(CIVET DE CHEVREUIL GRAND
VENEUR,MINI CHOUX FARCIS, QUENELLE DE
BROCHET)
-LES MIGNARDISES CHAUDES (2 PIÈCES)
(ESCARGOTS, CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ,
GOUGÈRE ALIGOT, MOULE FARCIE)

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES D'Auvergne (40G)

MINIS DOUCEURS SUCRÉES (3 PIÈCES)
MINI MOELLEUX CHÂTAIGNES, MINI TATIN
CARAMÉLISÉE, MINI PUDDING AUX FRUITS
CONFITS, MINI BROWNIE, RIZ AU LAIT CAMEL
ET BRISURES DE CACAHUËTES, MINI FLAN NOIX
DE COCO

2H DE SERVICE
38€TTC/34.55€HT/P
(MINIMUM 20 PERSONNES)

**** ATELIERS RÉALISÉS PAR NOTRE PERSONNEL
DEVANT LES INVITÉS**



COCKTAIL DÎNATOIRE FESTIF

NOS PIÈCES FROIDES (3 PIÈCES) :
TOASTS VARIÉS
MINI BURGER DE FOIE GRAS
CUBE DE SAUMON FUMÉ GRAINES DE PAVOT

POKE BOWL (50G)
(BASE RIZ ROND, FÈVES, THON, TOMATES
CONFITES, CONCOMBRES, CAROTTES RÂPÉES,
OIGNONS FRITS, VINAIGRETTE THAÏ)

PLATEAU DE FRUITS DE MER (3 PIÈCES)
(HUÎTRES, CREVETTES, BULOTS)

ATELIER RAVIOLES DE TRUFFES
BLANCHES CRÈMEUX PARMESAN** (1 PIÈCE)

ÉMINCÉ DE CHAPON AUX MORILLES EN
CAQUELON (40G)

LES MIGNARDISES CHAUDES (2 PIÈCES)
(CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ,
PRUNEAUX LARD, GOUGÈRE..)

NOTRE PLATEAU DE FROMAGES D'Auvergne (40G)

ANIMATION CRÊPES SUZETTES** (2 PIÈCES)
MINI DESSERTS : MOELLEUX CHOCOLAT, MINI
PARIS/BREST, MINI TARTELETTE AUX FRUITS,
MINI BABA AU RHUM, VERRINE DE FRUIT
EXOTIQUE, SENTEUR DE MENTHE (1 PIÈCE)

2H DE SERVICE
44€TTC/40€HT/P
(MINIMUM 20 PERSONNES)



DOMAINE DU VAL D'AUZON



SPÉCIAL FIN D'ANNÉE :

REPAS DE GROUPES ARBRE DE NOEL



CHEMIN DU VAL D'AUZON,
63450 LE CREST
04 73 69 31 52

SCANNE MOI

MENU DES IUTINS

PARMENTIER DE COCHON CONFIT, ÉCRASÉ DE
POMMES DE TERRES AU HADDOCK, CHUTNEY
D'ÉCHALOTES, VINAIGRETTE AGRUMES ET NISO

OU

MOULES DÉ-COQUILLÉES, CURRY-COCO,
RISOTTO DE CÉLERI RAVE

OU

GAUFRE DE POMMES DE TERRE, SAUMON
FUMÉE, CRÈME CITRONNÉE

FILETS DE PERDREAU AUX BAIES DE CASSIS

OU

CIVET DE SANGLIER, CHÂTAIGNES ET GIROLLES

OU

BALLOTTINE DE LIEU JAUNE FARCI DE SA
BRUNOISE DE LÉGUMES,
ESPUMA DE CRUSTACÉS

OU

ÉCRASÉ DE PANAIS ET LÉGUMES DU MARCHÉ AU
BEURRE DEMI-SEL

ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne
(+4,00€TTC/3,64€HT)

BÛCHE DE NOËL

OU

BRIOCHE DE CAROTTE FAÇON PAIN PERDU,
CRÈME VANILLÉE,

CHANTILLY GRAND MARNIER, SORBET
MANDARINE

OU

CRUMBLE DE COINGS ET POMMES FLAMBÉES
AU CALVA

OU

ENTREMETS CRAQUANT CHOCOLAT, BRISURES
DE NOIX,

COULIS POIRES

2H30 DE SERVICE
32€TTC/29,10€HT/P



MENU DES PREMIERS FIOCONS

PASTILLA DE SANGLIER REVISITÉ (CHOUX,
CHÂTAIGNES, CHAMPIGNONS)

OU

CANNELLONIS DE TRUITE ET LIVÈCHE CRÉMEUX
DE ST POURÇAIN

OU

ŒUFS MOLLET FRIT, MOUSSELINE DE
BUTTERNUT, FRICASSÉ DE SHIITAKÉS,
CHIPS DE BACON

BALLOTINE DE VOLAILLE AUX BRISURES DE
CHÂTAIGNES, JUS CORSÉ VOLAILLE

LIÉ AU CASSIS

OU

SOURIS DE CERF AU KUMQUAT, JUS BRAISÉ DE
CÈPES ET RÉDUCTION AGRUMES

ACCOMPAGNEMENT FINGER DE POMMES DE
TERRE AU GRANA

PADANO ET LÉGUMES DU MARCHÉ

OU

DOS DE CABILLAUD CUIT AU BOUILLON,
RISOTTO D'ÉPEAUTRE,
FENOUIL ET TOMATES CONFITES

ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne
(+4,00€TTC/3,64€HT)

BÛCHE DE NOËL

OU

MOELLEUX CHÂTAIGNE, CRÉMEUX VERVEINE,
CHANTILLY MASCARPONE VANILLÉE

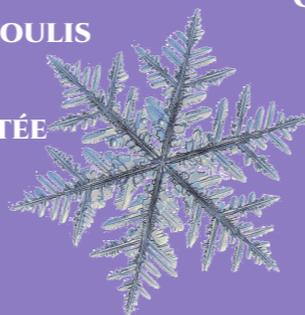
OU

OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE, COULIS
FRAMBOISES

OU

TARTE CITRON MERINGUÉE REVISITÉE

2H30 DE SERVICE
37€TTC/33,64€HT/P



LE MENU PERCE-NEIGE

FRICASSÉ DE RIS DE VEAU, RÉDUCTION AU
PORTO,

SALSIFIS CARAMÉLISÉS AU MIEL

OU

HÛITRES GRATINÉES SABAYON CHAMPAGNE
(6/P)

OU

RAVIOLES DE TRUFFES BLANCHES CRÉMEUX
CIBOULETTE

EFFEUILLÉ DE PARMESAN

AIGUILLETES DE CHAPON CRÉMEUX
DE MORILLES

OU

PAVÉ DE BICHE, INFUSION CHOCOLAT AMER,
CONFIT D'AIRESLLES,

POMMES FONDANTES ET ÉCRASÉ DE
PATATES DOUCES

OU

CHOUCROUTE DE LA MER CRÉMEUX AU
RIESLING (SAUMON, HADDOCK, DOS
CABILLAUD, GAMBAS)

ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne
(+4,00€TTC/3,64€HT)

BÛCHE DE NOËL

OU

ANANAS RÔTI, BISCUIT COCO, GLACE
BUTTERNUT, MASCARPONE

OU

CHOUX PRALINÉ COMME UN
PARIS-BREST REVISITÉ

2H30 DE SERVICE
44€TTC/40€HT/P



LE MENU FESTIF

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ, PAIN PERDU,
SAUCE EXPRESSO

GALETTE DE POLENTA ET VINAIGRE DE XÉRÈS

OU

NOIX DE ST JACQUES SNACKÉES, BEURRE
TRUFFÉ, ÉCRASÉ DE VITELLOTTE

MÉDAILLONS DE LOTTE, ÉMULSION

D'ÉCREVISSSES

TAGLIATELLES À L'ENCRE, CAROTTES FANES ET
TOMATE CONFITE

OU

CHARTREUSE DE FAISAN AUX CÈPES ET
PETITS LÉGUMES

OU

TOURNEDOS DE BŒUF POÊLÉ, JUS DE
CRANBERRY, MOUSSERONS, POMMES CHÂTEAU,
LÉGUMES GLACÉS, CHIPS DE LARD

ASSIETTE DE FROMAGES D'Auvergne
(+4,00€TTC/3,64€HT)

BÛCHE DE NOËL

OU

NOTRE ASSIETTE GOURMANDE
COMPOSÉE DE 3 PÂTISSERIES ET 1 DOUCEUR
GLACÉE

2H30 DE SERVICE
57€TTC/51,82€HT/P

