



Domaine du Val d'Augon

→ Spécial fin d'année



Apéritifs

* 1 kir ou jus de fruits avec ses biscuits secs salés 3,50€

* 1 kir ou jus de fruits avec ses 3 toasts variés
ou ses 3 frivoltés chaudes : 7,00€

* 2 kirs ou jus de fruits avec ses 3 toasts variés
et 3 frivoltés chaudes : 12,00€



Possibilité punch, sangria, marquise : +1€/verre

Nos forfaits

(valables également pour l'après-soirée)

5€ les 2 tickets ou 7€ les 3 tickets

1 ticket = un soft ou une bière

2 tickets = un alcool fort (get, whisky...)

3 tickets = un cocktail*

*mojito : rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, perrier

*tequila sunrise : tequila, citron vert, jus d'orange, grenadine

*pomme d'amour : gin, jus de pommes, jus de fraises, soda, grenadine

Menu du vendangeur



Ravioles de crabe sur coulis d'étrilles

Ou

Velouté de courges aux épices, lardons, oignons frits et croûtons

Ou

Moelleux chèvre tiède, gaspacho vert, chips de bacon et pop corn salés

Ou

Tarte fine de boudin blanc aux pommes, chutney d'oignons,
balsamique de truffes et ses jeunes pousses vertes

* * * * *

Travers de porc au miel gingembre et tiryaki

Pommes grenailles rôties et tomate confite

Ou

Fondant de bœuf (paleron confit) sauce aux 5 infusions

Purée de vitelottes et crémeux de légumes

Ou

Sauté de chevreuil grand veneur

Polenta et purée de céleri

Ou

Le croustillant de saumon coulis pequillos, effiloché de légumes

Fondant de reblochon et risotto forestier

Ou

Poularde pochée, sauce suprême

Riz pilaw et légumes du potager

* * * * *

Assiette de 2 fromages, avec salade verte et pain aux fruits secs (+3,50€)

* * * * *

Brioche perdue tiède, brunoise d'ananas et sa glace caramel fleur de sel

Ou

Moelleux chocolat chaud, et sa crème vanillée

Ou

Tarte Normande aux pommes, et sa glace cacahuète

1 bouteille de vin pour 4

2h et ½ de service

34,00€





Menu Forestier

Mijoté d'escargots à la crème d'ail, croustillant persillé

Ou

Pressé de canard au foie gras, chutney de figues, lentilles du Puys, vinaigrette acidulée

Ou

Ravioles de truffes blanches crémeux de ciboulette, copeaux de parmesan

Ou

Feuillantine de Saint-Jacques aux légumes beurre blanc

* * * * *

Souris de cerf cuisson lente, sauce vin rouge

Gratin dauphinois et tomate confite sel de Guérande

Ou

Filet de canette aux douceurs de dattes et balsamique vieilli

Purée de patates douces et piquillos farcis

Ou

Prestige de rouget et velouté de cresson

Allumette géante au pavot et polenta crémeuse et légumes wok

Ou

Noix d'entrecôte rôtie « Black Angus » aux baies de Sichuan

Moelleux de courgettes, poêlée de pommes grenailles aux herbes

* * * * *

Assiette de 2 fromages, avec salade verte et pain aux fruits secs (+3,50€)

* * * * *

L'absolument tout chocolat coulis exotique

Ou

Entremet framboises/citron vert, panacotta aux fruits

Ou

L'omelette Norvégienne, coulis fruits rouges

Ou

Assiette gourmande (3 pâtisseries et 1 glace) (+3€)

1 bouteille de vin pour 4

2h et ½ de service

41,00€





Menu boule de neige

Tortellones à la petite farce d'araignée de mer, jus d'étrilles,
croustillant à l'encre de seiche

Ou

Trilogie de foie gras, briochette tiède, chutney de mangue
et verdurette aux sésames

Ou

Véritable Koulibiac de saumon maison,
émulsion de beurre blanc et combawa

Filet de bœuf en brioche, jus truffé
Poêlée de Crosnes au beurre noisette
et churros de pommes de terre

Ou

Aiguillettes de perdreaux au cassis
Compotée de choux et turban de courgettes farcis aux légumes

Ou

Ris de veau aux morilles
Tagliatelles fraîches et mini carottes caramélisées

Ou

Lotte rôtie au crémeux d'agrumes
Pois gourmands et riz noir

Assiette de 2 fromages, avec salade verte et pain aux fruits secs (+3,50€)

L'assiette gourmande de 3 pâtisseries et un glace

1 bouteille de vin pour 4
2h et ½ de service

49,00€





Mais aussi ...

→ **Pensez à nos plats à thèmes maison**

*** Choucroute garnie**

(saucisse de Strasbourg, saucisson à l'ail fumé, petit jambonneau, petit salé, pommes vapeur, choux choucroute au Riesling)

*** Potée Auvergnate**

(Une potée Auvergnate composée de choux, carottes, navets, pommes de terre, plat-de-côtes, jambonneau et andouille)

*** Truffade**

(Un truffade composée : pommes de terre, tomme fraîche, lardons, oignons, jambon cru, rosette, saucisson cuit)

*** Couscous garnie**

(agneau, poulet, boulettes de bœuf, merguez, légumes, semoule, fruits secs)

(500g par personne)

Tarif :

Un plat à thème au choix, et undessert

2h de service : **21€**

Option : apéritif voir p2

1 bouteille de vin pour 4 à partir de 3,50€

ou consulter notre carte

Remise

- Le domaine du val d'auzon pratique un système de remise quantitative sur la partie restauration suivant différents paliers (voir ci-dessous)
- Pour tous renseignements notre service commercial est à votre disposition

Tableau de remise	
Chiffre d'affaires ttc	Remise quantitative
de 0 à 2500 €	0%
2500 à 4000 €	5%
4000 à 8000 €	8%
8000 à 12000 €	10%
+ 12000 €	12%

Agrémentez vos soirées par des animations



**Boîte à tirer/
feu artifice**



**Soirée casino
factice**



**Voyagez avec des
spectacles de danses :**
Indienne, Orientale,
Africaine, Cabaret,
Country, flamenco...

Pack « mini jeux de bar »

Babyfoot, billard, ping-pong,
jeu de palets, fléchettes,
moly d'intérieur



DJ



3 passages 15/20min :
Show serpents,
feu ou échasses



**Mentalisme
Hypnotiseur**



Murder Party



Close up magie



**Animation
œnologique**

IMPROVISATION THEATRALE

* **Impostures** (1h/1h30) : des comédiens se glissent dans un personnage et se fondent dans le décor pour un moment haut en couleurs –

* **Spectacle type « café théâtre »** (1h/1h30) où les comédiens improvisent des saynètes sur des thèmes du public –

* **Short form** (15-30min) : succession de saynètes basées sur l'humour et les propositions du public sous forme de post-it –



**Animation quizz
et brainstorming**



**Box photo pour
Immortaliser votre
soirée**

Consultez-nous !