

# Nos offres gourmandes



*Faites-vous plaisir avec nos différentes formules*



# Votre Menu

---

Entrée/Plat/Dessert : **42€**

Entrée/Plat/Fromage/Dessert : **48€**

## Entrée

Tartare de St-Jacques

Ou

Pressé de foie gras et son chutney de saison

Ou

Tarte fine, caviar de légumes de saison et saumon fumée

*Option végétarienne (sans saumon)*

## Plat

Fondant de veau, sauce morilles et ses garnitures de saison

Ou

Dos de cabillaud rôti et ses garnitures de saison

Ou

Risotto de petit épeautre et sa brunoise de légumes

*Option végétarienne*

## Fromage

Faisselle Fermière, miel de fleurs de Valinches, crème ou coulis de fruits rouges

Ou

Sélection de Fromages Affinés, confiture Bruneton (élu meilleur confiturier de France)

## Dessert

Macaron aux chocolat, frangipane pistache, framboises

Ou

Sablé breton, crème de mascarpone, brunoise de fruits de saison

Ou

Mille-feuille à la vanille

*Menu pour l'ensemble des convives à définir en amont.*

*Menu unique pour l'ensemble des convives à définir en amont à partir de 20 personnes.*

*Tarifs, taxes et service compris.*

**Un acompte de 50 % sera demandé pour réserver votre venue.**





## Formules Apéritifs

---

---

### Formule *Traditionnelle* **10€**

- 3 pièces cocktail
- Eaux plate et gazeuse, soda, jus de fruits

### Formule *Inspiration* **16€**

- 6 pièces cocktail
- Eaux plate et gazeuse, soda, jus de fruits

### Formule *Rencontre* **24€**

- 9 pièces cocktail
- Dont 1 en animation culinaire au choix
- Eaux plate et gazeuse, soda, jus de fruits

## Formules Boissons

---

---

### Formule *Classique* **15€**

- Apéritif : (Moscato d'Asti/Kir/Ricard/Bière) ou Champagne Nicolas Feuillate **(+3,50€** par personne) - un verre par personne
- Vin Repas : Albizzia Domaine St Etienne (rouge) et Duche d'Uzes Mathilde Chapoutier (blanc) - une bouteille de vin pour 4 personnes tout confondu
- Eaux plate / gazeuse et café ou thé

### Formule *Prestige* **18€**

- Apéritif : (Moscato d'Asti/Kir/Ricard/Bière) ou Champagne Nicolas Feuillate **(+3,50€** par personne) - un verre par personne
- Vin Repas : Petite Ruche Domaine Chapoutier (rouge et blanc) - une bouteille de vin pour 4 personnes tout confondu
- Eaux plate / gazeuse et café ou thé

\*A partir de 30 personnes  
Tarifs nets sous réserve d'évolution de la TVA, de la disponibilité et de la fluctuation des matières premières.



# Menus Enfants

## Pepito *Valinches*

Enfants jusqu'à 12 ans

Sirop

Volaille fermière, garniture du moment

Moelleux au chocolat

**14€** par enfant



## Informations et Petits plus

Le service est inclus jusqu'à 16h.

Tout dépassement entraînera la facturation d'un serveur à **50 € TTC de l'heure**.

Le **samedi**, practice de golf et terrains de pétanques accessible **jusqu'à 16h**.

Le menu est donné à titre indicatif et change à chaque saison.

Pour prolonger votre week-end, nous vous proposons quelques activités sur place :

*Terrains de pétanque*

*Mölkky*

*Parcours nature*

*Mikado géant*

*Jeux de fléchettes*

*Jeux de société*



# Boissons à la carte

Références susceptibles de changer en fonction des disponibilités des Domaines viticoles.  
La liste des vins est fournie à titre indicative.



## Carte des vins

### Vins blancs

Le Versant au choix (IGP Oc) : Sauvignon / Viognier / Chardonnay .....	<b>14€</b>
Les Amours d'Haut Gléon IGP Oc .....	<b>14€</b>
Côtes-du-Rhône Grande Romane, Domaine Amadiéu .....	<b>20,70€</b>
Vallée du Paradis Domaine Haut Gléon..	<b>24,70€</b>
Crozes Hermitage Yann Chave .....	<b>42€</b>
Château Haut Gléon Corbières .....	<b>35,70€</b>

### Vins rouges

Le Versant au choix : Pinot noir / Syrah / Merlot / Cabernet Sauvignon .....	<b>14€</b>
Les Amours d'Haut Gléon IGP Oc .....	<b>14€</b>
Vallée du Paradis, Domaine Haut Gléon .....	<b>21,60€</b>
Vinsobres Domaine Amadiéu .....	<b>22,00€</b>
Crozes Hermitage Yann Chave .....	<b>36,60€</b>
Château Haut Gléon Corbières .....	<b>33,80€</b>

### Vins rosés

Le Versant Grenache .....	<b>14€</b>
Les Amours d'Haut Gléon IGP Oc .....	<b>14€</b>
Vallée du Paradis Domaine Haut Gléon .....	<b>26,70€</b>

## Carte des Champagnes

Nicolas Feuillate .....	<b>45 €</b>
Henri Abélé .....	<b>80€</b>
Mise en place fontaine de champagne ....	<b>80€</b>

## Carte des boissons

### Cocktails alcoolisés et apéritifs

Mojito, punch, soupe champenoise .....	<b>9€</b>
Kir.....	<b>6,50€</b>
Kir Royal.....	<b>9,50€</b>
Ricard.....	<b>4€</b>
Coupe de champagne.....	<b>8,50€</b>

### Pétillant

Bouteille de Moscato .....	<b>18€</b>
----------------------------	------------

### Bière en fûts

Heineken 20 L .....	<b>180€</b>
---------------------	-------------

#### Bières artisanales :

La Ramberte (Blanche) 30 L .....	<b>266 €</b>
La Saint-Côme (Blonde) 30 L .....	<b>266 €</b>
La 109 (Ambrée) 30 L .....	<b>266 €</b>

#### Tireuse à bière

Location .....	<b>100€</b>
----------------	-------------

### Alcools - Soft inclus

Bouteille d'alcool fort (Get 27, Whisky, Rhum, Cognac, Ricard, Vodka) à partir de .....	<b>79€</b>
--------------------------------------------------------------------------------------------	------------

### Softs

Sodas : Coca, Orangina, Ice tea (33cl) .....	<b>3,50€</b>
Bonbonne de Citronade 8L.....	<b>50€</b>
Jus de fruits Bissardon (25cl) .....	<b>3,50€</b>
Badoit (1L) .....	<b>6€</b>
Evian (1L) .....	<b>6€</b>
Eau de source de Montarcher (1L) .....	<b>6€</b>

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération ».

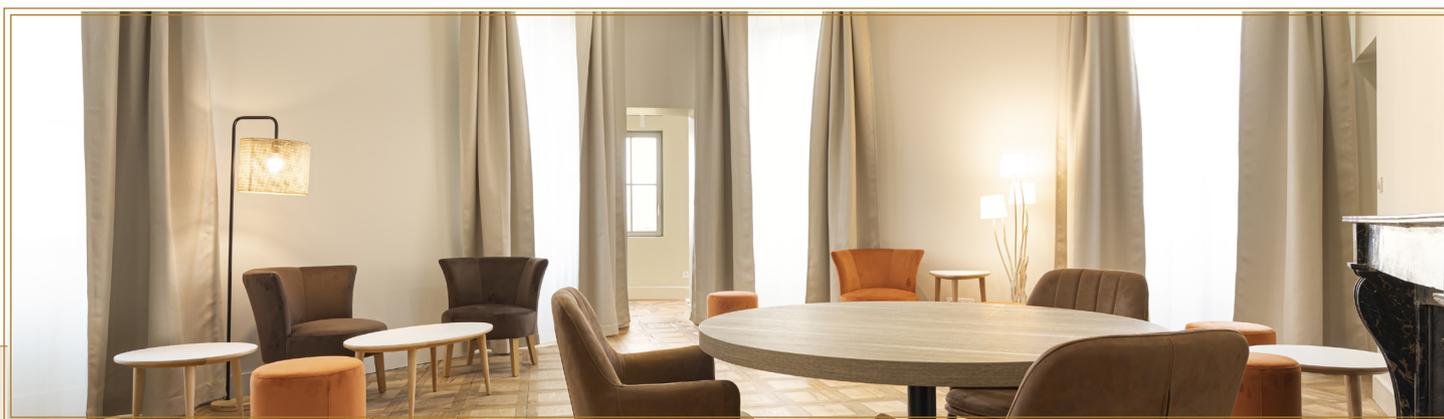
Facturation : toute bouteille ouverte sera facturée.

Nous nous réservons le droit de stopper le service des boissons en cas d'ivresse et de mise en danger d'autrui.  
Les tarifs sont ceux en vigueur à la date d'envoi de la plaquette. Tarifs nets (sous réserve d'évolution de la TVA). Le Domaine et  
Château de Valinches se réserve le droit de les modifier à tout moment.





# Nos espaces réceptifs



40 m<sup>2</sup>

Jusqu'à **43** personnes  
30 personnes assises à table

360€

Location d'un salon

*Privatisez votre événement !*

