

## CHATEAU DE VAULFIN

### MENU A

*Avocat cocktail et son bouquet de crevettes*

*Pavé de Saumon aux poireaux sauce champagne  
Petits légumes*

*Glissade selon parfum*

*Gigot d'agneau et son ail en chemise à la fleur de thym  
Gratin dauphinois, fagot de haricots verts, tomate provençale*

*Trilogie de salade verte*

*Plateau des fromages de France*

*Dessert selon votre choix*

*Café*

*Vin blanc : Cotes d'AUXERRE  
Vin rouge : Pinot noir, Bordeaux  
Eau plate*

### MENU B

*Duo de ballottine de volailles et Pâté Richelieu au foie gras*

*Pavé de flétan sur lit de petits légumes sauce champagne*

*Glissade selon parfum*

*Suprême de pintade sauce écrevisses  
Gratin dauphinois, fagot de haricots verts, pomme (fruit) aux aïelles*

*Trilogie de salade verte*

*Plateau des fromages de France*

*Dessert selon votre choix*

*Café*

*Vin blanc : Cotes d'AUXERRE  
Vin rouge : Pinot noir, Bordeaux  
Eau plate*

## CHATEAU DE VAULFIN

### MENU C

*Salade gourmande au foie gras*

*Pavé de sandre au beurre Nantais*

*Flan de légumes*

*Glissade selon parfum*

*Roti de boeuf à la sauce sésame*

*Gratin dauphinois, asperges vertes, tomate provençale*

*Trilogie de salade verte*

*Plateau des fromages de France*

*Dessert selon votre choix*

*Café*

*Vin blanc : Cotes d'AUXERRE*

*Vin rouge : Pinot noir, Bordeaux*

*Eau plate*

### MENU D

*Surprise de Saumon fumé à l'aneth et son oeuf poché*

*Truite désarrêtée à la Normande et champignons de Paris*

*Glissade selon parfum*

*Filet de canard sur lit d'épinards aux figues et vinaigre de framboise*

*Pommes sarladaises et pleurotes*

*Trilogie de salade verte*

*Plateau des fromages de France*

*Dessert selon votre choix*

*Café*

*Vin blanc : Cotes d'AUXERRE*

*Vin rouge : Pinot noir, Bordeaux*

*Eau plate*

## CHATEAU DE VAULFIN

### MENU E

*Feuilleté de Saint Jacques*

*Filet de St Pierre au beurre d'orange  
Pois gourmands*

*Glissade selon parfum*

*Roti de veau aux girolles  
Gratin dauphinois, endives braisée, fagot haricot vert*

*Trilogie de salade verte*

*Plateau des fromages de France*

*Dessert selon votre choix*

*Café*

*Vin blanc : Cotes d'AUXERRE  
Vin rouge : Pinot noir, Bordeaux  
Eau plate*

### MENU F

*Foie gras maison et Tartelette à l'orange amère*

*Blanquette de lotte et saint Jacques à la crème de Morilles  
Pomme vapeur*

*Glissade selon parfum*

*Filet de bœuf sauce périgieux aux poires, confiture de griottes  
Gratin dauphinois, asperges vertes*

*Trilogie de salade verte*

*Plateau des fromages de France*

*Dessert selon votre choix*

*Café*

*Vin blanc : Cotes d'AUXERRE  
Vin rouge : Pinot noir, Bordeaux  
Eau plate*

## CHATEAU DE VAULFIN

### LISTES DES GATEAUX

**L'Ecureuil** : biscuit amande, craquant praliné, mousse iroko, mousse praliné, génoise nature.

**L'Ambitieux** : génoise chocolat, crémeux gianduja, mousse pâte à bombé chocolat noir, craquant chocolat blanc.

**Soleil** : dacquoise pistache, mousseline pistache, marmelade de fruit rouge.

**Délice vanille fraise** : bavaroise vanille, génoise nature, mousse fraise.

**Reflet d'été** : biscuit amande, mousse fromage blanc, palet mûre, craquant citron.

**Nougat framboisine** : génoise nature, crémeux nougat, mousse fromage blanc.

**Duo chocolat** : génoise nature, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc.

**Buisson chocolat praliné** : crumble, praliné feuilletine, mousse caramel, mousse chocolat au lait.

**Casino** : biscuit roulé fraise, mousse fromage blanc, génoise.

**Caramelar** : bavaroise caramel, poire caramélisée, génoise nature.

**Fraisier, Framboisier, Poirier, Multifruits .**

### **PIECES MONTEES**

En supplément du Menu

4 choux + nougatines ..... 5,50 € par personne

4 choux + nougatines + pastillage ..... 6,50 € par personne

- différents modèles de pièces montées peuvent être créés (église, carrosse, piano, moto, etc...) n'hésitez pas à nous demander le modèle que vous désirez.

## CHATEAU DE VAULFIN

### LISTES DES SALADES COMPOSEES

**Crudités** : haricots verts, céleri, carottes, choux fleur, tomates, Concombres

**Piémontaise** : pommes de terre, jambon, oeufs, cornichons, olives noires, mayonnaise

**Strasbourgeoise** : pommes de terre, saucisse, cervelas, oignons

**Riz niçois au thon** : poivrons rouge, haricots vert, thon, tomates, olives noires

**Concombre à la crème** : concombres, crème et ciboulette

**Taboulé à l'orientale** : semoule, tomates, pois chiches, poivrons, raisins

**Salade fruits de mer** : calamars, moules, crevettes, palourdes, poivrons, oignons

**Champignons à la grecque** : sauce grecque à base de vin blanc, citron, thym, laurier

**Salade de blé provençal** : blé cuit, tomates, carottes, poivrons rouge, olives noires, oignons

**Museau de boeuf vinaigrette** : lamelles de museau en marinades

**Salade Montbéliarde** : pommes de terre, saucisse de Montbéliard, lardons fumés, ciboulette, oignons

**Salade Marco polo** : tagliatelles, surimi, poivron rouge, persil, Estragon

**Salade Crétoise** : tomates, courgettes, fromage de brebis, olives noires, huile d'olive et herbes de provence.

## CHATEAU DE VAULFIN

### **BUFFET FROID N°1**

Apéritifs : Sangria ou punch

Pains surprises

Crudités

+

2 sortes de salades composées (voir listes)

Terrine de campagne

Cochonnailles

Rosbif, jambon

Chips

Trilogie de salade verte

Fromages (3 ou 4 sortes)

Tartes (parfum au choix)

Pain, café

Vin rouge et rosé au fût

Eau, jus de fruits

## CHATEAU DE VAULFIN

### **BUFFET FROID N°2**

Apéritifs : Sangria ou punch

Pains surprises et canapés froids

Crudités

+

3 sortes de salades composées (voir listes)

Terrine de cerf

Rillettes

Jambon de bayonne

Saumon farci aux petits légumes

Rosbif, jambon à l'os

Poulet

Chips

Trilogie de salade verte

Plateau de Fromages

Dessert (au choix suivant liste)

Pain, café

Vin rouge et rosé au fût

Eau, jus de fruits

# CHATEAU DE VAULFIN

## TARIF VAULFIN 2021

Location du domaine de 17 hares du vendredi 15 h au dimanche 17 h du 01/04 au 30/11.. **2 200 €**

Location du domaine de 17 hares du vendredi 15 h au dimanche 17 h du 01/12 au 31/03.. **2 900 €**

**Ce tarif comprend** : sa salle de restaurant de 200 m<sup>2</sup> ; sa salle de vin d'honneur de 150 m<sup>2</sup> ; le mobilier (table rectangle + chaise) ; les nappes tissus sur les tables le samedi soir ; la vaisselle ; le ménage ; l'eau ; l'électricité et le chauffage.

**Possibilité de location** : table ronde pour 10 personnes : 20 € par table nappée  
Housse de chaises + nœuds de couleur : 3 € par chaise

### Apéritif ou vin d'honneur :

punch ou sangria à volonté + 10 amuses bouches (minimum) par personne chaud et froid: **8 €/Adulte**

kir au crémant de bourgogne à volonté + 10 amuses bouches (minimum) par personne chaud et froid:  
**9,50 €/Adulte**

### RESTAURATION

Menu A	<b>51 €</b>
Menu B	<b>53 €</b>
Menu C	<b>55 €</b>
Menu D	<b>57 €</b>
Menu E	<b>59 €</b>
Menu F	<b>62 €</b>

Les menus de A à H sont servis à l'assiette et les tarifs sont services compris.

Buffet froid n°1	<b>34 €</b>
Buffet froid n°2	<b>39 €</b>

Hébergement par personne et par nuit (lit fait à l'arrivée) + buffet petit déjeuner .....**22 €**

(Lait chaud et froid, café, thé, chocolat, jus d'orange, baguette fraîche, croissants, pains au chocolats, beurre, confitures, compote, céréales).

Déjeuner du dimanche midi **15 €** (Taboulé, salade de tomates, ronde de charcuteries, et viandes froides, Pomme chips, salade verte et fromage, tarte aux pommes, café)

**TARIFS ENFANTS** : restauration de 0 à 3 ans gratuits et de 4 ans à 11 ans 6 € et de 12 ans à 17 ans demi-tarif  
Hébergement de 0 à 3 ans gratuit et 4 à 11 ans demi-tarif

Les menus peuvent être modifié (ex : un plat peut être pris dans un menu pour être mis dans un autre menu). Dans ce cas n'hésitez pas à nous contacter afin que nous puissions vous donner le nouveau tarif.

**Possibilité de fournir un ou deux animateurs pour garder et animer vos enfants.**