

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 ballotine 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 2022

Location du domaine de 17 hares du vendredi 15 h au dimanche 17 h du 01/04 au 30/11.. **2 300 €**

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 m² ; sa salle de vin d'honneur de 150 m² ; 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: **9 €/Adulte**

kir au crémant de bourgogne à volonté + 10 amuses bouches (minimum) par personne chaud et froid:
11 €/Adulte

RESTAURATION

Menu A	52 €
Menu B	54 €
Menu C	56 €
Menu D	58 €
Menu E	60 €
Menu F	62 €

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

Buffet froid n°1	34 €
Buffet froid n°2	39 €

Hébergement par personne et par nuit (lit fait à l'arrivée) + buffet petit déjeuner**23 €**

(Lait chaud et froid, café, thé, chocolat, jus d'orange, baguette fraîche, croissants, pains au chocolat, 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.