



DOMAINE DU VAL D'AZERGUES



Service Traiteur



Salle de Reception

POUR VOUS PARTICULIERS

- Suivi sur mesure pour votre événement et une équipe de professionnels pour vous accompagner
- Possibilité de cérémonie laïque, jeux pour enfants dans le parc...
- Laissez court à votre imagination !
- Terrasses ombragées pour vin d'honneur
- Salle atypique à l'ambiance cocooning et champêtre, que vous pourrez personnaliser

Le Domaine du Val d'Azergues vous propose

-  - Le mobilier pour votre réception inclus dans la location
-  - Possibilité de chapiteau et tente nomade dans le parc
-  - Différentes solutions d'hébergement dans un rayon de 6 km



VOTRE MARIAGE AU VAL D'AZERGUES

Vous pourrez profiter de la privatisation COMPLETE de la propriété :

1. 2 parkings (Pouvant accueillir 75 voitures)
2. 7000m2 de verdure pour laisser libre cour a votre imagination pour une cérémonie Laïque , ainsi qu'une grande Esplanade arborée et dotée d'ombre naturelle pour votre apéritif.
3. 2 Grandes terrasses En bois pour le confort et des espaces variés
4. La salle vous permettra d'accueillir vos convives, Avec tout le matériel nécessaire à votre réception
Tables Rondes de 8 à 10 personnes, chaises en bois dédiées à l'intérieure
Mobilier de terrasse et Mange debout
Location de housse de chaises directement sur place...

Concernant le tarif de la privatisation complète du Domaine :

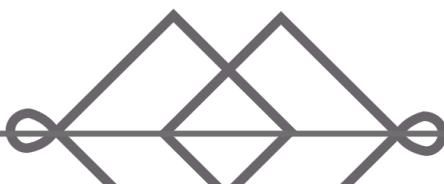
- o **Les mois de Février, Mars, Novembre : 1500.00€ TTC**
du vendredi après midi jusqu' au dimanche 5h du matin, Chauffage inclus.
- o **Les Mois d'avril et Octobre : 2000.00€ TTC - Weekend**
- o **Le mois de Mai : 2200€ TTC - Weekend**
- o **Juin, Juillet, Aout, Septembre est de 2850.00€ TTC - weekend**
(Arrêt de la musique à 4h/4h30 du matin, et Etat des lieux le lundi matin)

Concernant la Prestation Restauration :

Afin de préserver la réputation de notre établissement, Nous mettons Nos 30 d'expériences en tant que traiteur et organisateur d'événement à votre service,

ainsi vous profitez d'un pack complet encadré par une équipe de professionnels habitués au lieu et ainsi envisagez votre réception sous les meilleurs conditions.

Pour vous nous réalisons des menus sur mesure en fonction de vos envies.



VIN D'HONNEUR

pour lancer les festivités, un cocktail apéritif anime et plein d'originalité a choisir dans les différents exemples, ou bien sur mesure ...

Sur les terrasses Ombragées Du Domaine

LE PETIT PRINCE

10 PIECES

PAIN SURPRISE MAISON
(2 toasts par personne)
Saumon et charcuterie

PLATEAU COCKTAIL

1 toast poisson
1 toast crudité
1 toast charcuterie
1 Cuillère Foie gras figues
1 Verrines saumon mariné
citron vert

LE ROYAL

12 PIECES

PAIN SURPRISE MAISON
(2 toasts par personne)
Saumon et charcuterie

PLATEAU COCKTAIL

1 toast poisson
1 toast crudités
1 mini Wraps Varié
1 Snacking de saison
1 verrine aux Deux
Saumons
1 verrine Brunoise du soleil

LE PRESTIGE

15 PIECES

BAR A CRUDITES (3Pièces)
Bâtonnet de carotte,
concombre, tomates
cerises, mini mais, cœur de
palmier, choux en fleurette
&
SON TRIO DE SAUCES

PLATEAU COCKTAIL

1 toast charcuterie
1 toast crudités
1 toast poisson
1 Mini Wraps variés
1 Snacking chic foie gras
1 Snacking Deux Saumons
1 verrine Velouté de saison
1 verrine Perles marines

Inclus Dans tout les Menus Ci-dessus

ASSORTIMENT DE PATISSERIES CHAUDES

(4 Pièces)

minis gougère fromage, accras de morue, mini tarte à l'oignon, mini
Pizzaladière briochine d'escargot



DES ATELIERS

Apporter Le ou les petits + qui feront la différence ...

LES FROIDS

Atelier découpe de saumon fume maison (3.50€)
servi avec Beurre Salé, Crème fouetté citronné etc..

Atelier Foie gras Maison (5.00€)
Bloc Maison servi avec pain d'épices, Chutney de figues, etc..
Foie gras poêlé Fleur de sel (2€)

Atelier Découpe de jambon cru ibérico (3.50€)
(Accompagné de Baguette et Beurre Salé)

BAR A GASPACHO (3.00€)
Gaspacho Traditionnel
à agrémenter à votre convenance (emmental, coq ail, brunoise d'oignon blanc)
Gaspacho de Melon au porto
Gaspacho de petit pois parfumé au lard

BAR A TAPENADES(3.00€)
Olivade, Poivrons et tomates cerises jaunes, caviar d'aubergines, tapenade, Anchoïade, Rillettes de thon Maison, Rillettes de Saumon à la badiane maison
PAIN & Crouton

PLANCHES de charcuteries Variées(2.50€)
Chorizo tranché, Rosette, Jambon Blanc, Pâté croute cocktail, terrine de campagne

BAR A SUSHI - Sur devis
Vous pouvez même avoir Un Sushi Man durant 1h

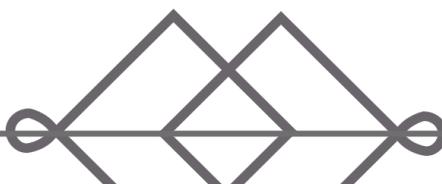
LES CHAUDS

Les Poêlées Devant Le Client 50g (3.00€)
Ravioles de Royan a la crème
Volaille colombo ou a la chinoise
Volaille aux cèpes, morilles
etc.

La Poêlé Prestige(5.00€) - coquelon de st jacques a la fondue de poireaux

Plancha Devant Le Client: (5.00€)
(2 choix)
Tapas de thon mi cuit soja & sésame Tapas de grosses crevettes,
Tapas de volaille (tex mex, ou soja), tapas canard, tapas de bœuf

Mini burger - oignon confits, cheddar, mini steak
+2.00€ Pour la version ROSSINI



VERRE D'ACCUEIL

KIR - 1 Verre (20cl) (Vin blanc & crème de cassis)

PUNCH de la maison - 1 Verre (20cl) (Cocktail de fruits, vanille, et rhum blanc)

SANGRIA de la maison - 1 Verre (20cl) (Cocktail de fruits, vanille, et rhum blanc)

Nous prévoyons jus de fruits ou Sodas pour les personnes qui ne souhaite pas d'alcool

LES BARS A COCKTAILS -

sur devis

Thé Glacé (Sans alcool)

Cocktail de fruits (Sans alcool)

&

Framboisine

Mojito géant

Spitz

Pour aller plus loin...

Vous Pouvez même avoir un vrai BARMAN en réelle animation !

Prestataire indépendant





LES VINS DE TABLES

Ce sont des idées nous pouvons faire d'autre proposition si désiré.

FORFAIT BEAUJOLAIS

Vin Blanc "Michel Riche" Cépage Chardonnay - 1 Bte pour 6 Personnes
Vin Rouge "Michel riche" - 1 Bte pour 5 Personnes

FORFAIT RHONE

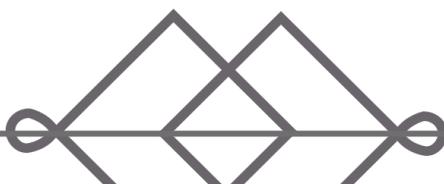
Vin Blanc cotes du Rhône Chardonnay - 1 Bte pour 6 Personnes
Vin Rouge Cotes du RHONE "Louis Joubier" - 1 Bte pour 5 Personnes

FORFAIT "Tradition "

Vin Blanc cotes du Rhône VIOGNER - 1 Bte pour 6 Personnes
Vin Rouge Cotes du RHONE "Croze Hermitage" - 1 Bte pour 5
Personnes

*Si vous souhaitez Apporter vos propre Boissons un droit de Bouchon
de 2.50€ sera appliqué*

Tva à 20% appliquée



REPAS LE GOURMET

TRADITION ET SAVEURS SONT AUX RENDEZ VOUS.

ENTRÉE

Entremet nordique (Saumons en deux façons, verdure au balsamique)

Ou

Entremet périgourdin réduction de Balsamique framboises et pain d'épices, verdure au balsamique

PLAT CHAUD (viandes section France)

Mignon de porc Sauce Soja caramélisé

Mijoté de Veau aux girolles

Suprême De Volaille de L'Ain aux cèpes OU Sauce champignons noirs et Truffe d'été

Soufflé des Océan Sauce Homardine

&

Accompagnement à choisir (2 choix)

Gratin dauphinois tradition, crumble d'aubergines, écrase de pommes de terres beurre truffé, pommes grenailles au romarin, Bavarois de légumes, fagots de minis asperges, Flan d'échalotes confites, timbale forestière, légumes du soleil confits, Mousseline de Butternut, Tatin d'épinard torréfié, Légumes déglacés

OFFRANDE DU BERGER (Proposé A Vos Convives)

Fromage Blanc A La Crème

Ou

1/2 St Marcelin Affiné Avec Son Pain Spécial

DELICES DES MARIES

Gâteaux Des Maries (2 Choix A Faire)

Chocolat-Framboise, Crousti-Chocolat, Fraisier, Millefeuille, Mousse Framboise, Framboisine Vanille De Madagascar, Mousse Poire / Passion, Opéra, Poire/Chocolat, Feuillantine Pralinée

Pyramide de macarons (1/pers)

Ou

PIECE MONTEE (2 Choux)

Salade de Fruits frais

VAINQUEUR DU SOMMEIL

(Présentés Au Buffet A Disposition Pour La Soirée)



REPAS LE PRESTIGE

TRADITION ET SAVEURS SONT AUX RENDEZ VOUS.

ENTRÉE (Choix unique)

TARTARE DE ST JACQUES

au vinaigre de Calamansi & Fleur de sel au caviar et Son crémeux d'homard

Ou

DUO DE FOIE GRAS DE LA MAISON

Pressé de Foie gras & son chutney de mangues
accompagné de sa panacotta de foie gras en couverture Rouge acidulée

Ou

ASSIETTE TERRE ET MER

(Saumon fumé maison, Blinis crème de homard et œuf de saumon de fontaine, Marbré de foie gras maison & Toast aux fruits, accompagné de verdure) Dans le cadre ou vous choisissez qu'une entrée

PLAT CHAUD (viandes section France)

Cuissot de veau aux girolles flambé en salle devant vos convives (à partir de 80 Personnes)

Suprême de Pintade périgourdin

Fondant de Veau Sauce gourmande aux morilles

Cassoline de St jacques Flambée à la fleur de badiane

&

Accompagnement à choisir (2 choix)

Gratin dauphinois tradition, crumble d'aubergines, écrase de pommes de terres beurre truffé, pommes grenailles au romarin, Bavarois de légumes, fagots de minis asperges, Flan d'échalotes confites, timbale forestière, légumes du soleil confits, Mousseline de Butternut, Tatin d'épinard torréfié, Légumes déglacés

OFFRANDE DU BERGER (Proposé A Vos Convives)

Fromage Blanc A La Crème

Ou

Sélection Maitre affineur & Avec Son Pain Spécial

DELICES DES MARIES

Gâteaux Des Maries (2 Choix A Faire)

Chocolat-Framboise, Crousti-Chocolat, Fraisier, Millefeuille, Mousse Framboise, Framboisine Vanille De Madagascar, Mousse Poire / Passion, Opéra, Poire/Chocolat, Feuillantine Pralinée

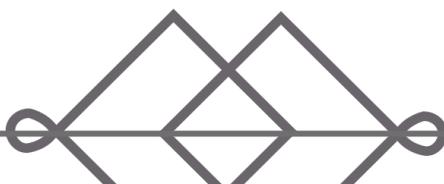
Pyramide de macarons (1/pers)

Ou

4 Mignardises De Pâtissiers (Dont Une pyramide de macarons)

VAINQUEUR DU SOMMEIL

(Présentés Au Buffet A Disposition Pour La Soirée)



FORMULE - "COUP DE CŒUR"

PARTIE COCKTAIL - A PARTIR DE 18H POUR UNE DUREE DE 3H

COCKTAIL 15 PIECES

EN INTERIEUR SI LE TEMPS N'EST PAS PROPICE A ETRE EN TERRASSE

PANIER DU JARDINIER

Bâtonnet de carotte, concombre, tomates cerise, mini mais, cœur de palmier, choux en fleurette & son trio de sauces

PLATEAUX COCKTAIL

Verrine tartare de saumon citron vert et gingembre frais

Verrine veloute de petits pois et chips de lard

Verrine saveur provençales & Involtini

Snacking norvégien au saumon fume maison

Minis Wraps varies

Burger de foie gras & Figs

Assortiment de Canapé prestige (Crudité, Poissons)

Feuilletés Varie Et Pâtisseries Varies (3/Pièces)

minis gougère fromage, accras de morue, mini tarte à l'oignon, mini Pizzaladière briochine d'escargot

2 Animation prévues au Choix

(Animation supplémentaire 3.00€)

Exemple

Coté mers :

Brochette de Gambas Flambé

Mi cuit de thon au soja & sésame a la plancha

Poêlé de pétoncle à la fondu de Poireaux crémeuse

Coté terre :

Brochette de Volaille Epicé

Poêlé de Volaille Façon curry COCO

Foie gras poêlé à la fleur de sel & Poivre de Sichuan



PARTIE REPAS ASSIS -
A PARTIR DE 21H/21H30 POUR UN SERVICE DE VOTRE DESSERT ENTRE 11H30 ET MINUIT

PLAT CHAUD (viandes section France)

Notre fameux Cuisson de veau Cuisson aux giroles flambé en salle devant vos convives
(à partir de 80 Personnes)

Suprême de Pintade périgourdin
Fondant de Veau Sauce gourmande aux morilles
Suprême de volaille de L'Ain Sauce Truffe d'été

&

Accompagnement à choisir (2 choix)

Gratin dauphinois tradition, crumble d'aubergines, écrase de pommes de terres beurre truffé,
pommes grenailles au romarin,

Bavarois de légumes, fagots de minis asperges, Flan d'échalotes confites, timbale forestière,
légumes du soleil confits, Mousseline de Butternut, Tatin d'épinard torréfié, Légumes déglacés

OFFRANDE DU BERGER (Proposé A Vos Convives)

Fromage Blanc A La Crème
Ou
1/2 St Marcellin Affiné Avec Son Pain Spécial

DELICES DES MARIES

Gâteaux Des Maries (2 Choix A Faire)

Chocolat-Framboise, Crousti-Chocolat, Fraisier, Millefeuille, Mousse Framboise, Framboisine
Vanille De Madagascar, Mousse Poire / Passion, Opéra, Poire/Chocolat, Feuillantine
Pralinée

Pyramide de macarons (1/pers)

Ou

4 Mignardises De Pâtisseries (Dont Une pyramide de macarons)

VAINQUEUR DU SOMMEIL

Présentés Au Buffet A Disposition Pour La Soirée

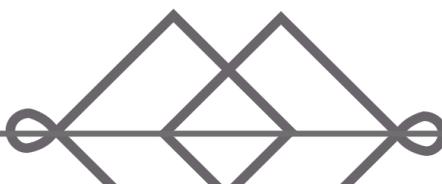


DETAILS DES PRESTATIONS PREVUES POUR LA PARTIE RESTAURATION

- *Vaisselle Complete, qui est sous votre entière responsabilité,*
- *Toute détérioration ou vol de celui-ci sera facturé à la fin de la prestation*
- *La nappage & Serviettes tissus*
- *Le pain*
- *Le service Complet sur une période de 10h (Arrivé du staff 2h avant vos convives)*
Si vous souhaitez que notre personnel se charge de mettre en place la cérémonie laïque, Un devis vous sera établi.

OPTION POUR L'ORGANISATION /

- *Superbe Sculpture sur glace devant vos convives à la tronçonneuse - 150.00€*
- *Envolé de Colombes - sur devis*
- *Location housse de chaises - 2.00€ la chaise en location sèche ou 3.00e avec installation*
- *Option matériel pour cérémonie laïque - tarif sur devis*
- *Option SONNO (Mise en relation avec notre partenaire privilège)*
- *Mise en relation avec chauffeur privé*
- *ETC...*



La nouvelle équipe du Val D'Azergues vous propose la location complète ou partielle de notre salle dédiée aux événements !

Prestation clé en main ou organisation partielle nous sommes à l'écoute de tous vos projets !

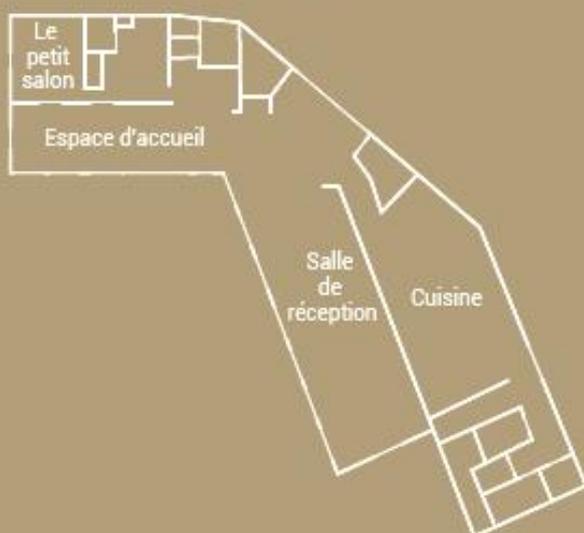
Vous serez conquis par un cadre bucolique et son parc de 6 000 m² aux portes du Beaujolais...

 10 min de Villefranche
25 min de Lyon



L'ACCÈS CARS/BUS POSSIBLE

LE BÂTIMENT



Service traiteur de qualité assuré par **Traiteur Du Vernay**, reconnu depuis plus de 30 ans.



Ouvert toute l'année sur réservation

04 74 67 00 84

32 chemin du Levant
69480 Lucenay

valdazergues-events@outlook.fr
www.domaine-auvaldazergues.fr

