

© Madame B Photographie

QUENTIN COLLARD

WILD COOK

TARIFS MARIAGE 2027

CRÉER DES SOUVENIRS
AUTOUR DU FEU

L'expérience

Le crépitement des flammes. L'odeur du bois qui se consume.

Les rires qui s'élèvent autour du feu.

La cuisine sauvage de Quentin n'est pas un service traiteur classique.
C'est une expérience vivante, immersive, qui réunit vos invités et éveille vos sens.





© Boulay de Canon



La Naissance du projet

TOUT EST PARTI D'UN FEU.

Enfant, Quentin passait ses dimanches à cuisiner dehors avec sa famille, dans ce domaine qu'il habite aujourd'hui.

Du bois, des herbes, des flammes.
Le partage était déjà là.

Aujourd'hui, il partage cette passion avec les mariés, les familles et tous ceux qui franchissent les grilles du Domaine de Vaugency, à travers une cuisine généreuse et conviviale, imaginée pour les grandes célébrations.



© Anouk Marhoefer



© Claire Lucet Photographie



© Domaine de Vaugency



LA CUISINE N’EST PAS SEULEMENT DANS L’ASSIETTE, ELLE EST PARTOUT AUTOUR DE VOUS.

© Un temps d’émotions

LES SPÉCIALITÉS

CÔTES DE BŒUF SUSPENDUES, LÉGUMES MIJOTÉS, COCHONS DE LAIT, POISSONS


© Madame B Photographie


© Un temps d'émotions


© Clara Martigny



LES SPÉCIALITÉS

ANANAS SUSPENDUS, GIGOTS D'AGNEAU,
POMMES DE TERRE GRENAILLES, FROMAGES RÔTIS.


© Boulay de Canon

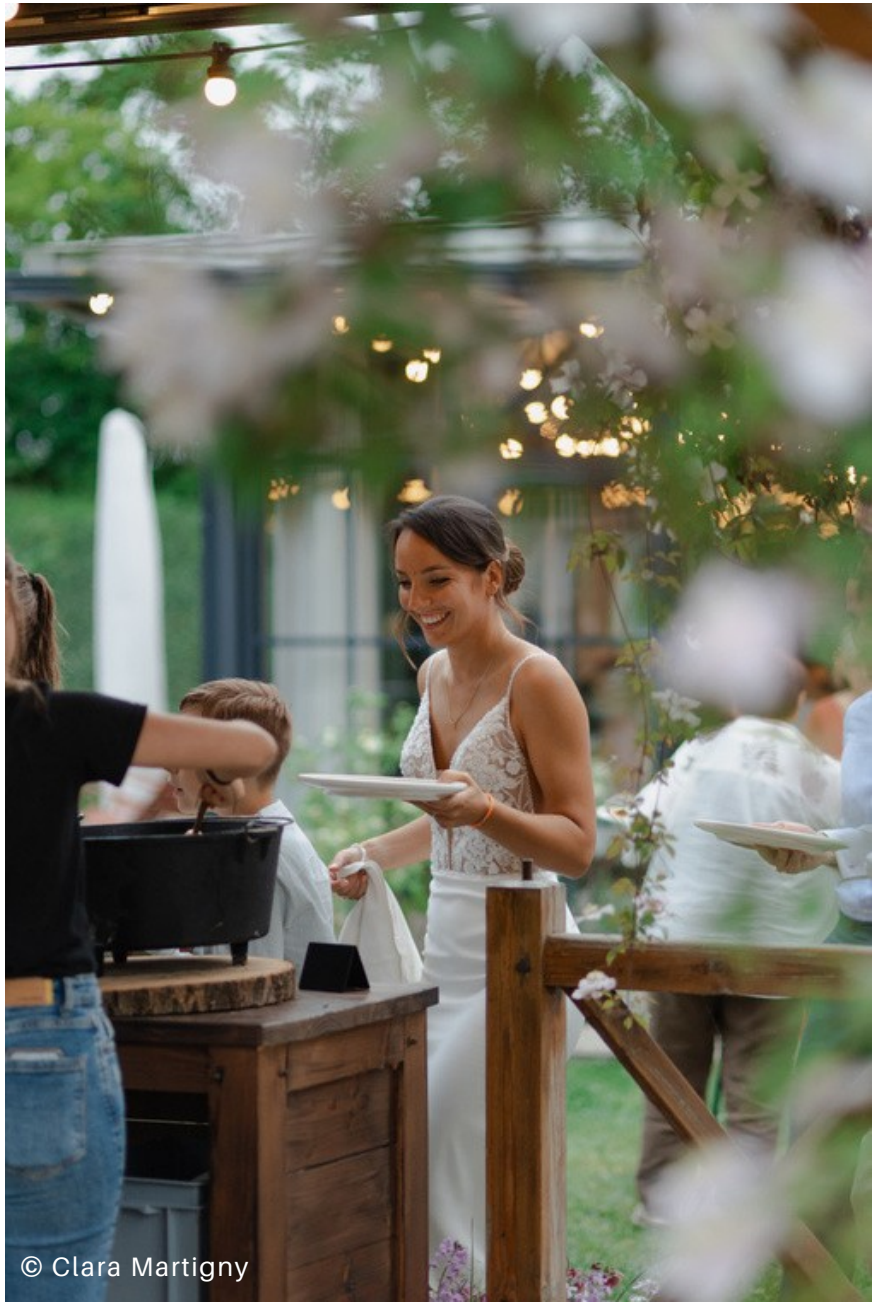

© Clara Martigny


© Clara Martigny


© Madame B Photographie

UN SERVICE CONVIVIAL AU COIN DU FEU


© Madame B Photographie


© Clara Martigny

UNE CUISINE QUI SE VIT, QUI SE PARTAGE ET QUI SE RACONTE.


© Boulay de Canon


© Anne Decroly





© Boulay de Canon



© Madame B Photographie



Le vin d'honneur

L'art du feu et du partage

Saumon gravlax à l'Aquavit

-

Champignons farcis au fromage frais,
aux épinards & aux noisettes

-

Ribs de porc au poivre noir,
glaçage vanille & whisky bourbon

-

Crevettes au feu de bois, estragon & moutarde

-

Dip crémeux
d'oignons grillés au feu de bois & ses légumes de saison

-

Fondue de potimarron et saucisses de veau,
alternative végétarienne aux champignons

Ces recettes sont données à titre d'exemple.
Nos propositions évoluent au fil des saisons,
des produits disponibles et de nos inspirations.

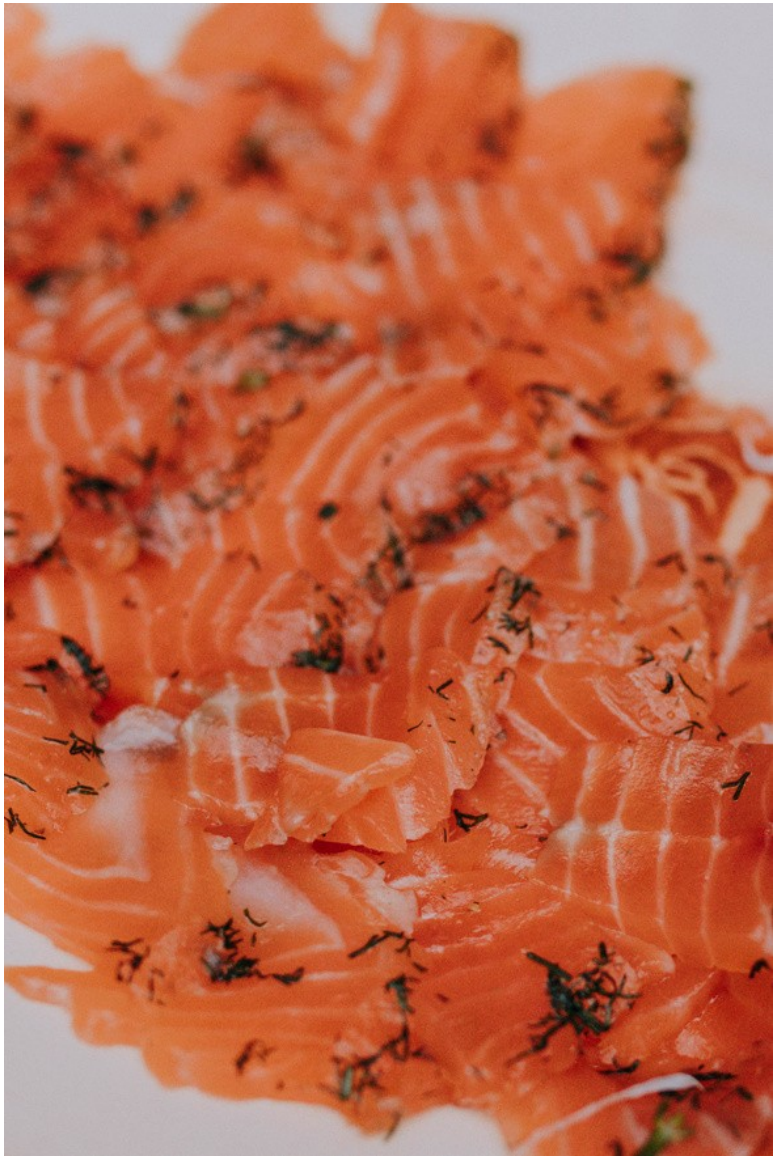
25 euros
par personne





© Boulay de Canon

Le vin d'honneur





© Boulay de Canon

Le vin d'honneur





© Boulay de Canon



Vendredi soir & dimanche midi

POUR VOS REPAS EN PLUS PETIT COMITÉ, NOUS IMAGINONS DES PLATS SIMPLES ET GÉNÉREUX À PARTAGER AUTOUR DU FEU :

paellas, grandes poêlées, plats mijotés et autres créations selon vos envies.

À partir de 25 euros par personne





© Domaine de Vaugency

Boissons & Accords

Nous sélectionnons avec soin des vins et champagnes issus de domaines engagés, privilégiant les producteurs locaux et les cuvées qui expriment pleinement leur terroir.

LE CHAMPAGNE DE LA MAISON DE SOUSA

Installée à Avize, au cœur de la Côte des Blancs, la Maison De Sousa cultive ses vignes selon les principes de la biodynamie.

Ses champagnes reflètent un savoir-faire exigeant et une attention particulière portée à la terre, des valeurs que nous partageons et que nous sommes heureux de mettre à l'honneur lors de vos célébrations.


© Leif Carlsson



Nous avons choisi les champagnes de la Maison De Sousa pour leur finesse et leur engagement. Nous vous les proposons au même prix qu'au domaine viticole, sans aucune majoration.

Notre sélection de boissons

LOCALE, ENGAGÉE ET ÉLÉGANTE

Nous vous proposons une gestion des boissons adaptée à votre événement, complète ou à la carte, selon vos besoins.

De la sélection des producteurs à l'approvisionnement, en passant par le stockage, la mise au frais, le réassort et la reprise des boissons non consommées, nous prenons en charge toute la logistique.

CE QUI REND NOTRE OFFRE UNIQUE

- Des boissons locales : vins de producteurs, champagnes de caractère et bières artisanales de notre région.
- Des alternatives sans alcool : limonades artisanales en fût et jus de fruits locaux.
- Une sélection responsable : des produits choisis pour leur qualité, leur provenance et les engagements de leurs producteurs.

NOTRE ENGAGEMENT

Limiter le gaspillage, réduire les emballages et privilégier les circuits courts, sans compromis sur le plaisir.

Le service des boissons aux invités n'est pas inclus.

QUENTIN COLLARD

WILD COOK

Plus qu'un repas, une aventure autour du feu ...

06 31 70 09 32
wildcook@domainedevaugency.com