

© Madame B Photographie

QUENTIN COLLARD

WILD COOK

TARIFS 2027

ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

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

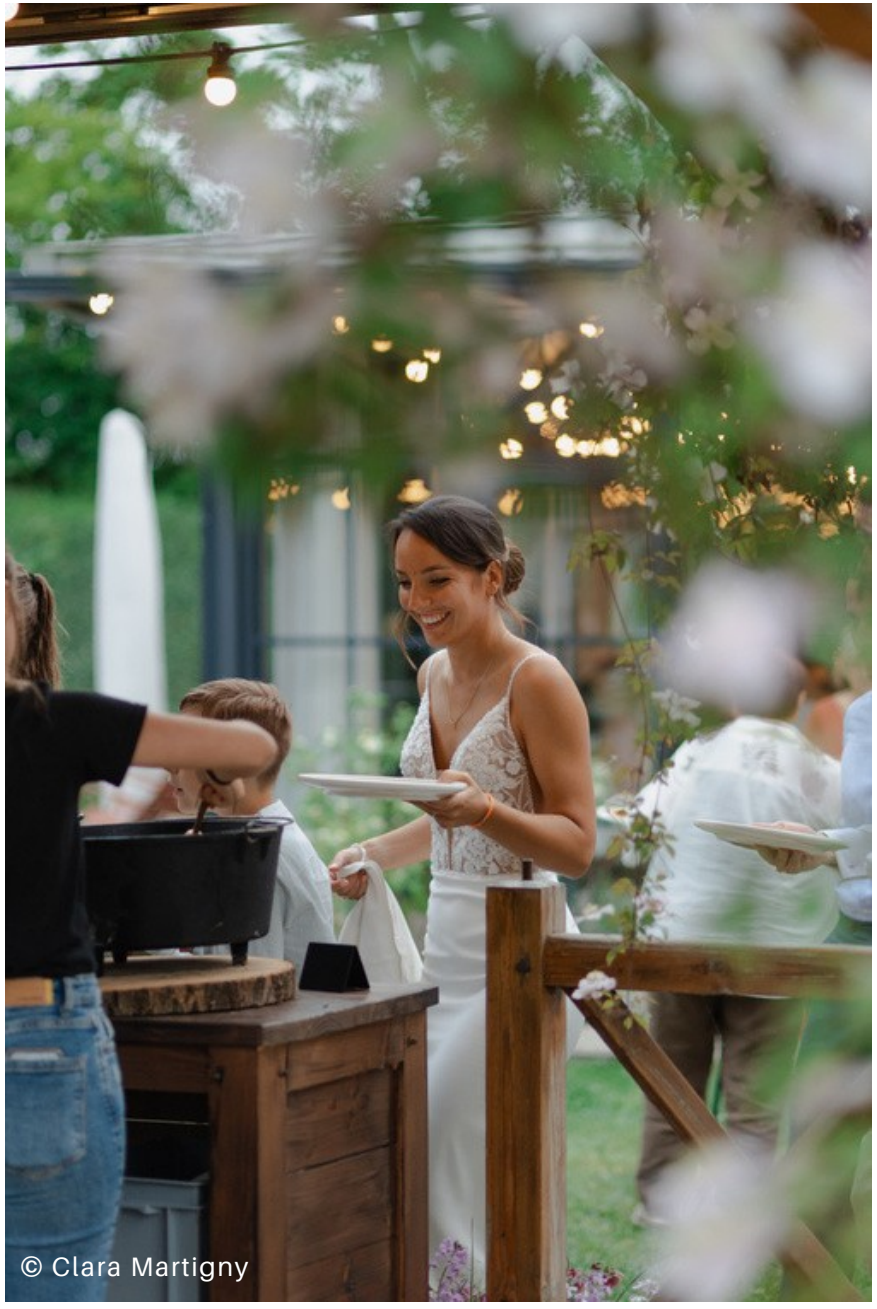

© Clara Martigny


© 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

Le menu

Deux viandes à sélectionner parmi nos spécialités

VOUS CHOISISSEZ DEUX VIANDES À PROPOSER À VOS CONVIVES :

- Côtes de bœuf suspendues et rôties sur feu de bois
- Poulets façon cajun suspendus sur feu de bois
- Gigots d'agneau suspendus sur feu de bois
- Cochon de lait façon Asado
- Côtes de bœuf de races d'exception (Salers, Black Angus, Aubrac) : + 5 €/personne

Poisson en remplacement de l'une des deux viandes

Maigre rôti

Accompagnements

- Pommes de terre grenailles rôties au feu de bois
- Mijoté de légumes de saison

Alternative Végétarienne ou vegan

Des plats complets, généreux et créatifs, imaginés avec le même soin que nos spécialités autour du feu



© Boulay de canon

Le menu

Fromages

Assortiment de fromages sur planche et fromages rôtis, accompagnés de fruits frais, de fruits secs et d'herbes aromatiques, servis au coin du feu.

Desserts

- Fruits au feu
- Gâteaux réalisés par notre pâtissière, selon vos envies : + 5 € / personne

Ce qui est inclus :

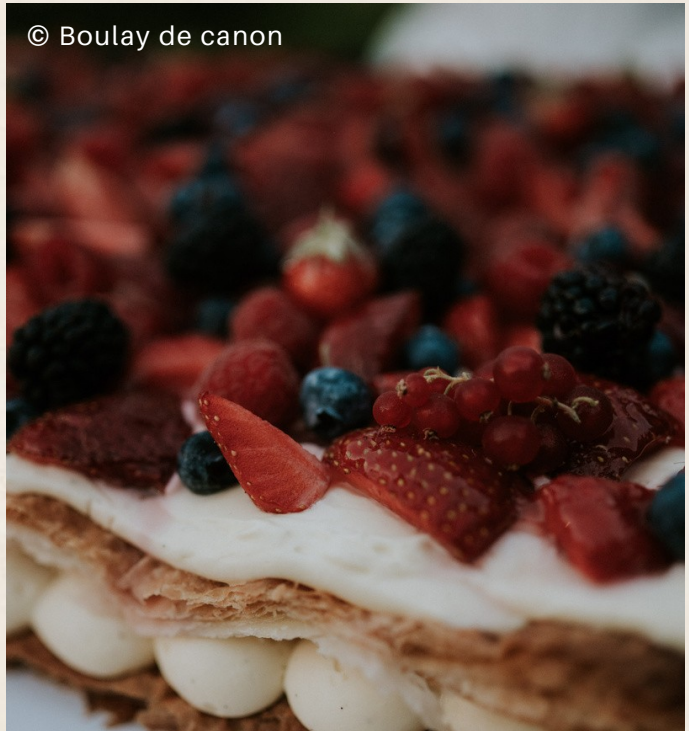
Pain frais et un bar à cafés, thés, tisanes en libre accès la nuit. Vaisselle et serviettes de table incluses.
Service au coin du feu par nos serveurs.
Privatisation du lieu le temps de l'événement.

140 euros

par personne

Tarifs "Évènements privés" - pour connaître le tarif "Mariage", rendez-vous sur la page dédiée de notre site internet.





© Boulay de canon





© Boulay de Canon

L'APÉRITIF

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.

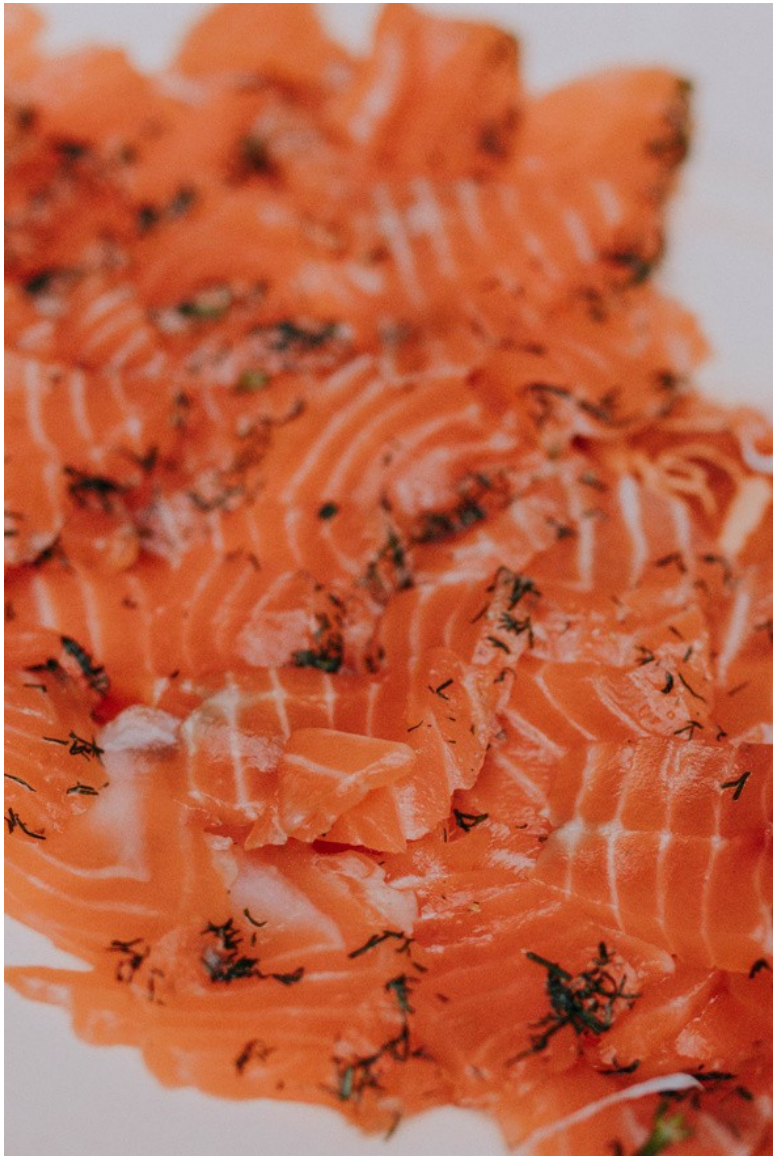
25 EUROS
PAR PERSONNE





© Boulay de Canon

L'APÉRITIF





© Boulay de Canon

L'APÉRITIF





© 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.

Les hébergements

Nous avons fait le choix de proposer en plus de Maison Vaugency des hébergements nature, dans un esprit glamping. Cela fait véritablement partie de l'expérience Vaugency : prolonger la fête en dormant au plus près de la nature.

LE DÔME - 2 PERSONNES

Espace insolite et cocon, ouvert sur la nature.

HÉBERGEMENTS GLAMPING - 28 PERSONNES

Tentes Inuit meublées, prêtes à dormir, tout confort.

LA BULLE FAMILLE EN FORÊT - 8 PERSONNES

Équipée pour 8 personnes.
Solution simple et pratique pour les proches.

MAISON VAUGENCY - 12 PERSONNES

Grande maison entièrement privatisée, 6 chambres et grandes pièces de vie.
Ambiance maison de famille.

Des couchages pour 52 personnes et + sur place.

Et pour les autres invités, de nombreuses options d'hébergement accessibles à pied.



© Boulay de Canon Photographie







Nos formules

Trois formats, trois ambiances, un même esprit : liberté, nature et convivialité.

Tarifs 2027

Hébergements en forêt

L'ESPRIT NATURE ET PARTAGE

Dormir au cœur du domaine, dans les bois.
Confort, literie complète, sanitaires à proximité, ambiance chaleureuse et conviviale.
→ Jusqu'à 36 couchages au total.

1 600 €

Maison Vaugency

AMBIANCE MAISON DE FAMILLE

Grande maison, alliance de charme ancien et confort moderne.
6 chambres, cuisine équipée, salon avec cheminée, linge inclus.
→ 12 personnes et +

1 500 €

Le Dôme

NUIT SOUS LES ÉTOILES

Un cocon insolite pour une parenthèse à deux.
Lit double,
vue panoramique,
coin détente.

250 €

Un évènement privé à Vaugency

La privatisation du domaine est incluse dans notre formule événements privés.

Aucune location à ajouter : tout est compris dans le prix par personne, repas de Quentin inclus.
Le Domaine n'est pas proposé à la location seule : chaque événement est imaginé autour de la cuisine au feu de bois de Quentin, cœur de notre expérience.
Une journée supplémentaire peut être ajoutée sur devis (non incluse dans la formule à 25 €/personne).









© Charlène Drouel Photographie

Bien plus qu'une prestation

On prépare, on installe, on veille. Vous profitez, on s'occupe du reste.



CADRE EXCEPTIONNEL

Un domaine de 8 hectares mêlant jardins à la française, forêt et bâtiments de caractère.



ESPACES DE RÉCEPTION ADAPTÉS

Des lieux variés pour tous les instants : orangerie, grange cosy, tente stretch, pigeonnier, jardins & parc. Parking 70 places et accueil camping-car.



ACCOMPAGNEMENT SUR-MESURE

Conseils personnalisés, suivi continu, coordination sur le terrain et mise en place des espaces pour que tout soit fluide et beau. Vous disposez d'un accès gratuit à notre plateforme d'organisation pour centraliser chaque détail et avancer l'esprit léger.



APPROCHE ÉTHIQUE & RESPONSABLE

Engagement pour l'éco-responsabilité : tri des déchets, consommation de l'énergie raisonnée, location de décoration, équipement local, cuisine engagée.



HÉBERGEMENTS SUR PLACE

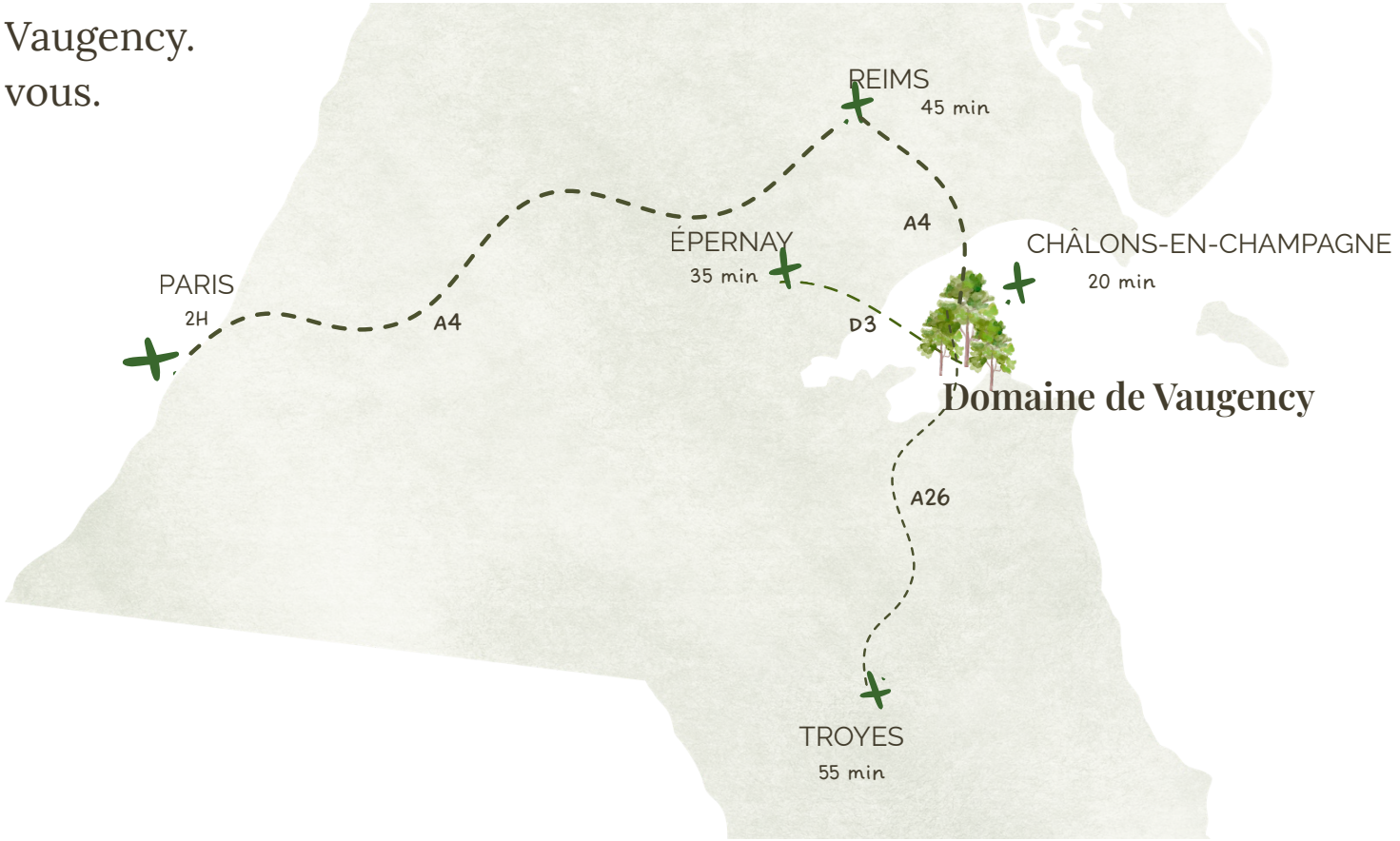
Privatisation complète du domaine la durée de votre évènement, 54 couchages sur place et moments de partage prolongés, pour une immersion totale.

Ajoutez du confort, du style, et un soupçon de magie.

On s'occupe du reste !

Accès et contact

Cap sur Vaugency.
Cap sur vous.



Claire BUSSY 07 85 94 08 51
Quentin COLLARD 06 31 29 70 32
16 allée du Château, 51240 Saint-Quentin-sur-Coole

contact@domainedevaugency.com
www.domainedevaugency.com
Instagram : @domainedevaugency

Envie de visiter ?
Appelez Claire : 07 85 94 08 51

QUENTIN COLLARD

WILD COOK

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

06 31 70 09 32
wildcook@domainedevaugency.com