



Domaine de Vaugency

Wild cook

QUENTIN COLLARD

Des moments mémorables

La cuisine sauvage célèbre le côté aventureux de la nourriture.

Je souhaite vous aider à créer ou à approfondir votre lien avec la nature grâce à ma cuisine saisonnière sur feu vif.

Chaque expérience est unique et reflète l'environnement dans lequel elle est créée.

La Wild cooking met l'accent sur des ingrédients de qualité, locaux et durables.

Il ne s'agit pas d'un service de restauration, mais d'une expérience véritablement immersive et spéciale !

QUENTIN COLLARD





Une expérience immersive

Définissez votre budget et nous élaborons ensemble un menu unique qui répond à vos envies et besoins.

-

Ajoutez ces touches spéciales, des animations, une association de boissons pour rendre votre événement encore plus spécial.



Exemple de menu

Pain frais local

-

Poulet aux épices suspendu,
cuisson lente au feu de bois

ou

Entrecôte façon Côte de bœuf à l'huile d'olive
et aux herbes de Provence

-

Pommes de terre grenailles rôties

et

Sucrines grillées

-

Assortiment de fromage de saison provenant de
la fromagerie HUSSON à Châlons-en-Champagne

ou

Fromage chaud à partager sur table

-

Ananas suspendus flambés au rhum et sirop aux
épices, glace à la vanille bourbon





Vins & Champagnes

Nous vous proposons d'approfondir l'expérience en associant un vin ou/et un champagne pour chaque plats.

Champagne Henry de Vaugency

Champagne blanc de blanc de Oger

Champagne De Sousa

Champagne Bio et Biodynamique à Avize

Vins

Sélection de vins de notre cave



Différentes offres

Voici quelques idées pour vous permettre de découvrir la cuisine en extérieur sur flamme vive et pour vous créer des souvenirs autour du feu.

Évènementiel

-

Workshops

-

Restauration

-

La cuisine sauvage au feu n'est pas un simple barbecue, c'est une expérience immersive spéciale !





Évènementiel

Quoi de plus convivial qu'un feu pour vous réunir et célébrer ? Avec notre formule évènement, goûter à la cuisine simple et conviviale et nourrissez-vous de ces moments ensemble.

Élaboration du menu avec vous

-

Sous forme de joli buffet

ou

Service possible (sur mesure)

Personnel de service possible
environ 250 €/serveur

-

120 personnes maximum
(avec enfants)

Workshops

Une aventure immersive dans la nature qui célèbre la nature et la communauté ; à la fois inspirante et formatrice.

Ateliers de cuisine exclusivement sur feu de bois.

Une exploration de la cuisine au feu passant par la simple utilisation d'une grille à l'élaboration d'un dôme et d'un foyer.

Élaboration de repas complets avec des fruits et des légumes à l'extérieur.

Le workshop se clôture par la dégustation des plats cuisinés l'après-midi dans une ambiance conviviale et chaleureuse.





Restauration

Des repas exclusifs au feu dans le cadre nature du domaine.

Réunissez-vous à l'occasion d'un déjeuner ou d'un diner intime dans la grange ou en extérieur, toute l'année, et profitez de la cuisine de Quentin pour célébrer la nature et les bons moments.

Sur rendez-vous uniquement, accès au domaine le temps de votre repas.

Restons en contact

QUENTIN COLLARD

06 31 70 09 32

contact@domainedevaagency

 [@wildcookvaagency](https://www.instagram.com/wildcookvaagency)

© Julie Chef Photographie



