



QUENTIN COLLARD

WILD COOK

TARIFS 2026

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.

Ici, la cuisine n'est pas seulement dans l'assiette, elle est partout autour de vous.

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.



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 transmet cette passion aux mariés, aux familles et aux entreprises qui franchissent les grilles du Domaine de Vaugency.

Une cuisine simple et conviviale, qui a trouvé naturellement sa place lors de mariages, d'événements privés et de séminaires.



© Anouk Marhoefer



© Un temps d'émotions



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



LES SPÉCIALITÉS

QUARTIERS DE CÔTES DE BŒUF, POULETS, PLAT DE CÔTES
DE BŒUF, COCHONS DE LAIT, GIGOTS D'AGNEAU



LES SPÉCIALITÉS

ANANAS SUSPENDUS, CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO,
POMMES DE TERRE GRENAILLES, FROMAGES RÔTIS.



UN SERVICE CONVIVIAL AU COIN DU FEU



© Anne Decroly

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



MENU

DEUX VIANDES AU CHOIX

- Côtes de bœuf des Ardennes rôties sur feu de bois
 -
- Poulets façon cajun suspendus sur feu de bois
 -
- Gigots d'agneau suspendus sur feu de bois
 -
- Plat de côtes de bœuf cuisson lente (4/5 heures)
 -
- Cochon de lait façon Asado

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes de terre grenailles rôties au feu de bois et légumes de saison
 -
- Curry végétalien de légumes verts au lait de coco
Pour les options végétarienne ou vegan le curry est accompagné de quinoa et lentillons de Champagne en plus des pommes de terre

FROMAGES

Assortiment de fromages sur planche et fromages chauds, fruits secs et frais et herbes aromatiques servi sur au coin du feu

DESSERT

Ananas suspendus sur feu de bois, ananas frais et mangue fraîche dans un jus d'agrumes aux épices et à la menthe fraîche

-
Café et pain frais
Vaisselle incluse avec serviettes de table

-
Service au coin du feu par nos serveurs

140 EUROS
PAR PERSONNE

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



© Un temps d'émotions





© Un temps d'émotions

FORMULE APÉRITIF

Mignardises de chez Green Food
à Châlons-en-Champagne
6 pièces par personnes

-

Réalisées avec des produits frais et de saison

15 EUROS
PAR PERSONNE



© Un temps d'émotions

FORMULE APÉRITIF



FORMULE APÉRITIF

EN BINÔME

GORMAND & RESPONSABLE



Optez pour l'originalité avec le foodtruck de Pauline & Simon d'En binôme, leur formule se marie parfaitement avec le repas de Quentin !

+ D'INFO^S

PAULINE & SIMON

06 73 72 96 31

<https://www.enbinome.fr/>



© Anne Decroly



VEILLE & LENDEMAIN

VOUS SEREZ EN PLUS PETIT COMITÉ ET
VOUS AVEZ ENVIE D'UN MENU PLUS
SIMPLE ET TOUT AUSSI CONVIVIAL ?

Nous vous proposons de grandes poêlées à partager :

paellas,
plats mijotés sur flamme vive
et autres envies.

À PARTIR DE
25 EUROS
PAR PERSONNE

JOURNÉE SUPPLÉMENTAIRE SUR DEVIS



© Claire Bussy

Boissons & Accords

Chaque plat peut être sublimé par une sélection de vins et champagnes bio, locaux et soigneusement choisis dans notre cave.

Parce qu'un plat se sublime aussi par ce qui l'accompagne, nous associons à vos repas une sélection de vins et champagnes bio issus de producteurs locaux. Champagne De Sousa - la finesse engagée

LE CHAMPAGNE DE LA MAISON DE SOUSA

Cultivé en biodynamie sur des vignes profondément enracinées dans les craies d'Avize, ce Champagne est l'expression pure de notre terroir. Il incarne nos valeurs : éthique, terroir, élégance.



© Leif Carlsson



Servi dans les tables les plus réputées du monde, nous vous proposons cette bouteille de luxe à prix raisonnable, pour que votre évènement soit à la fois raffiné et durable.

NOTRE FORMULE BOISSONS

LOCALE, ENGAGÉE ET ÉLÉGANTE

Nous vous proposons un service boissons adapté à vos besoins : une gestion complète sur tout le week-end ou une formule à la carte, selon vos envies.

Nous prenons en charge l'ensemble du service : de l'approvisionnement à la mise en place* jusqu'à l'évacuation des déchets. Vous profitez sereinement de votre événement, nous nous occupons du reste.

CE QUI REND NOTRE OFFRE UNIQUE

- Des boissons hyper locales : vins de producteurs, Champagne d'exception, bières artisanales comme l'Orjy (Juvigny) ou la Tête de Chou (Épernay).
- Des softs responsables : fûts de limonades artisanales pour remplacer les bouteilles et réduire drastiquement les déchets, jus de fruits locaux.
- Une sélection cohérente : chaque boisson est choisie pour sa qualité et pour le respect des principes éco-responsables.

NOTRE ENGAGEMENT

Un service pensé pour limiter le gaspillage, valoriser les circuits courts et soutenir des producteurs qui travaillent la terre avec respect et passion.*

*hors service

Les hébergements

Parce qu'un bon repas se savoure mieux sans regarder l'heure, nous proposons plusieurs solutions d'hébergement sur place.

LE DÔME

Espace insolite et cocon, ouvert sur la nature.

LES TENTES EN FORêt

Pour vos invités, 28 couchages.
Tentes meublées, prêtes à dormir, tout confort.



© Boulay de Canon Photographie

LE DORTOIR TENTE EN FORêt

Équipé pour 10 personnes.
Solution simple et pratique pour les proches.

LA MAISON VAUGENCY

Nouvel hébergement du domaine.
12 personnes et +
Ambiance maison de famille.

NOUVEAUTÉ 2026

PHOTOS
À VENIR !

Des couchages pour
52 personnes et + sur place.

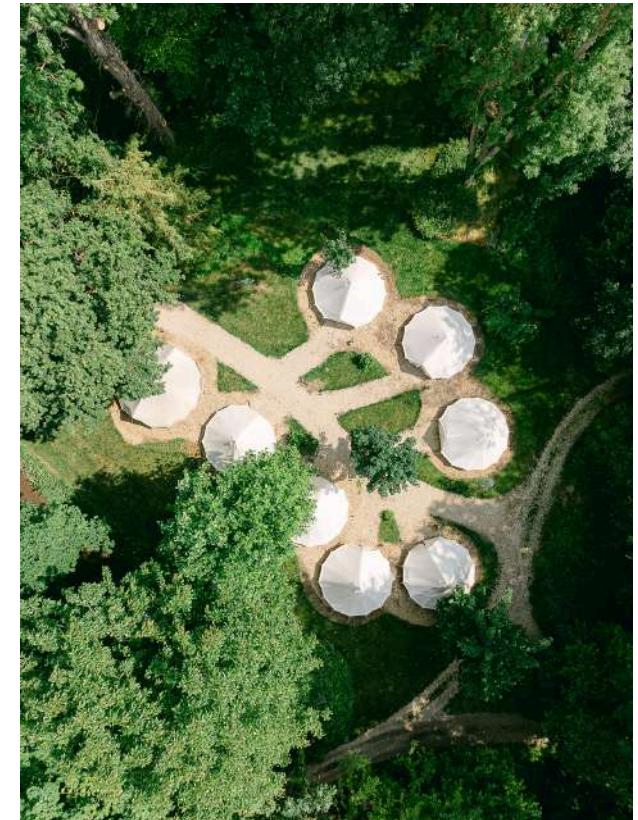
*Et pour les autres invités, de
nombreuses options d'hébergement
accessibles à pied.*

Les hébergements

Les tentes ont écrit les premières pages.
De nouveaux cocons arrivent, **rendez-vous en 2026 !**

PHOTOS
À VENIR !

ANCIENS
HÉBERGEMENTS



Nos formules

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

Tarifs 2026

Tentes & dortoir

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 38 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).



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.



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, 55 couchages sur place et moments de partage prolongés, pour une immersion totale.

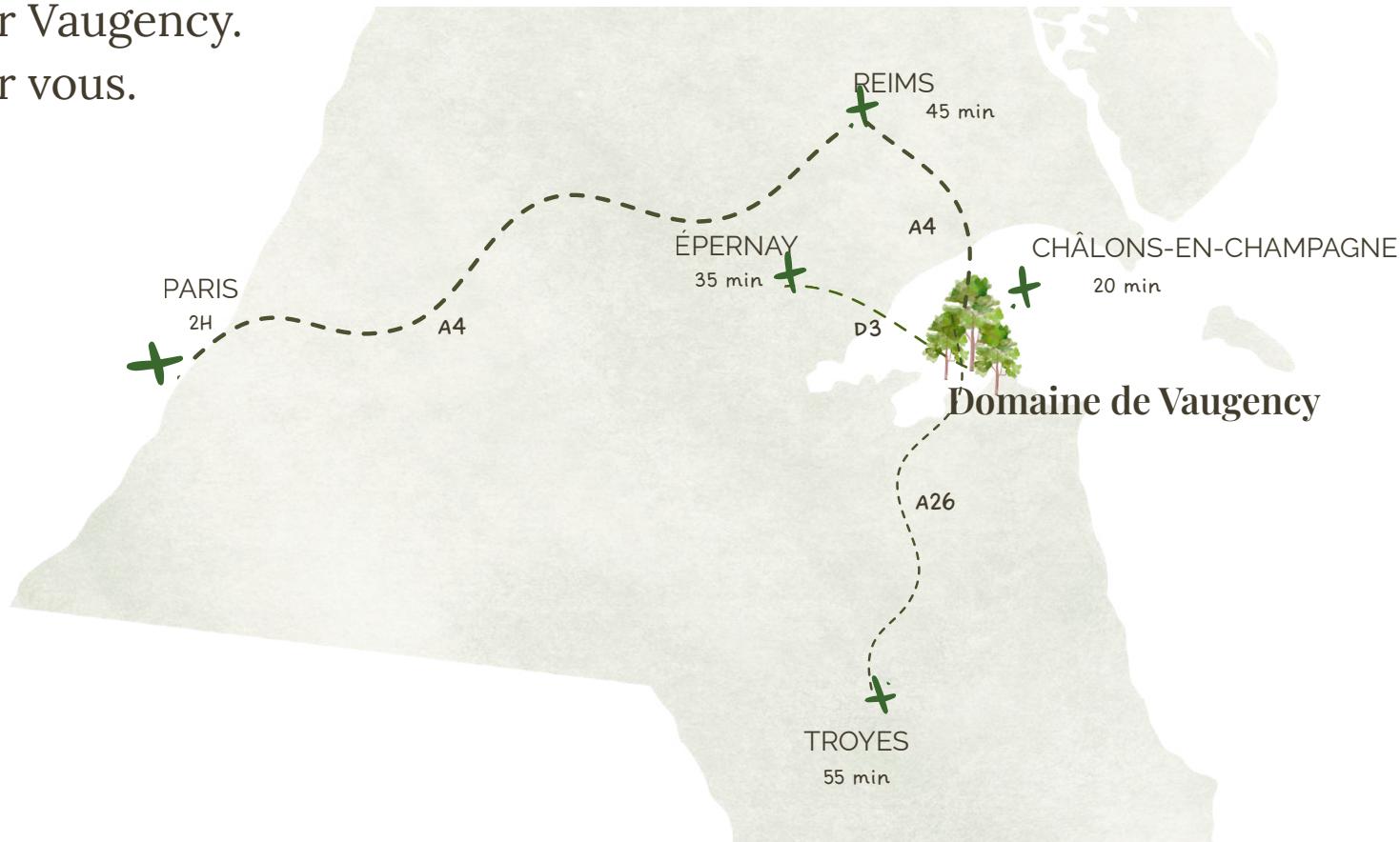
**Ajoutez du confort, du style,
et un soupçon de magie.**

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