



QUENTIN COLLARD

WILD COOK

TARIF MARIAGE 2026

CRÉER DES SOUVENIRS
AUTOUR DU FEU

L'EXPIÉRIENCE

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.







**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



© Un temps d'émotions



LES SPÉCIALITÉS

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



UN SERVICE CONVIVIAL AU COIN DU FEU



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
(du vin d'honneur au dessert/pièce montée/gâteau)

95 EUROS
PAR PERSONNE





FORMULE VIN D'HONNEUR

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



FORMULE VIN D'HONNEUR



FORMULE VIN D'HONNEUR



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

+ D'INFOS

PAULINE & SIMON
06 73 72 96 31

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



© Anne Decroly



VENDREDI SOIR & BRUNCH

**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



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.



Servi dans les tables les plus réputées du monde, nous vous proposons cette bouteille de luxe à prix raisonnable, pour que votre mariage 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

QUENTIN COLLARD

WILD COOK

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

06 31 70 09 32

wildcook@domainedevaagency.com