

Décembre  
2024  
et Janvier  
2025

# Menu de Noël

## Groupes\* & Entreprises

A partir de 10 personnes

44€/  
personne

### Amuse-bouche

#### Entrées

Crème brûlée au foie gras  
ou Millefeuille saumon fumé, crème de fenouil  
ou Oeuf parfait, velouté de courge truffé  
ou Terrine de Gibier

#### Plats

Suprême de volaille, sauce langoustine, garniture du chef  
ou Dos de cabillaud, sauce morilles, garniture du chef  
ou Fondant de veau, sauce champagne, garniture du chef

#### Fromages (+5€/personne)

Faisselle Fermière- Miel de fleurs, crème ou coulis de fruits rouges  
ou Sélection de Fromages affinés

#### Desserts

Prestige Mont Blanc  
ou Rocher Noisette Caramel au beurre salé d'Isigny  
ou Dôme Mangue Passion Coco

+ 1 bouteille de vin (rouge ou blanc) pour 6 personnes

+ 1 café, thé ou infusion par personne

+ Eaux «Valinches» (plates & gazeuses à volonté)

**ANIMATION DE NOËL SUR DEVIS !**

Votre réservation sera confirmée dès réception d'un acompte équivalent à 50% du montant total.

**VOUS SOUHAITEZ UN COCKTAIL DEBOUT EN FORMAT ARBRE DE NOËL ?**

**C'est possible !**

Contatez le service commercial à l'adresse : [contact@domaine-valinches.fr](mailto:contact@domaine-valinches.fr)



Domaine et châteaux  
de **Valinches**

NATURE ET ÉVASION ENTRE RHÔNE ET LOIRE