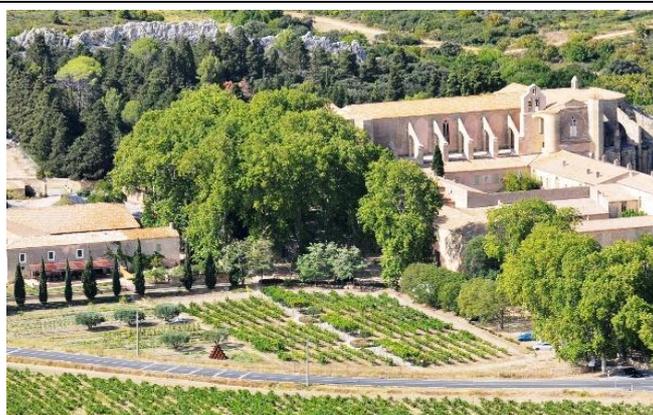




ABBAYE DE VALMAGNE

1139



Abbaye de Valmagne

Restaurant vigneron

Ferme auberge

Vous propose une cuisine authentique et gourmande avec des viandes et fromages des producteurs locaux ses légumes et plantes aromatiques du potager bio et jardin médiéval, accompagnés des vins élégants et fruités de l'Abbaye

RESERVATION- SALLE DE RESTAURATION : 04 67 78 13 64
POUR LES GROUPES - BUREAU : 09 79 72 30 60
AUBERGE@VALMAGNE.COM et sur WWW.VALMAGNE.COM

34560 VILLEVEYRAC Hérault, Languedoc
Sur le site du Monument Historique de l'Abbaye de Valmagne
(une des plus belles abbayes d'Europe)
Situé sur la D5 entre Villeveyrac & Montagnac
(au nord de Mèze, étang de Thau)
Coordonnées GPS : lat 43.486936° long 3.562275°

Horaires hors saison du 1er Octobre au 15 Avril:

L'Auberge-Restaurant est ouvert tous les dimanches midis (sauf en Janvier)
et toute l'année pour les groupes 7j/7j sur réservation.

Horaires en saison du 15 Avril au 30 Septembre:

L'Auberge-Restaurant est ouvert tous les midis (sauf le lundi)
et les jeudis soirs culturels et les vendredis de l'été pour soirées tapas.

Et toute l'année pour les groupes 7j/7j sur réservation



Gault & Millau
L'expert gourmand



LA FERME AUBERGE RESTAURANT VIGNERON

« Produits frais, locaux, cuisinés sur place »



Un lieu champêtre au sein d'une abbaye cistercienne...

Où vous aurez plaisir à **organiser** des **repas, réunions, anniversaires, séminaires, conférences, dégustations...** Ces moments pouvant être précédés ou suivis d'une visite du monument historique de l'abbaye de Valmagne et ses jardins.



Des espaces conviviaux et chaleureux...

Avec sa grande terrasse, le long du grand bassin des moines, dominant les potagers et les vignes.

Sa salle si conviviale dans une atmosphère de bois et de pierres aux teintes orangées des terroirs de Valmagne, sa mezzanine sous cette magnifique charpente, pour les réunions ou les dégustations.

Vous pourrez y déguster des **plats authentiques et gourmands**. Une cuisine **très naturelle et gustative**, aux **senteurs languedociennes**, des vins **aromatiques et élégants**, issus de **l'agriculture biologique**. Tous nos produits sont **FRAIS** et **CUISINES SUR PLACE** avec des produits essentiellement **LOCAUX**.

AU TOTAL : 30 à 120 couverts intérieur ou extérieur

- * **Soit à l'EXTERIEUR** une terrasse ombragée de **30 à 80 couverts** : devant le bassin des moines, face aux vignes et au potager
- * **Et à l'INTERIEUR** **2 salles** : une salle au rez-de-chaussée et une salle en mezzanine

TARIFS POUR LES GROUPES :

POUR LES GROUPES DE < 25 PERSONNES

(voir accord spécifiques)

Hors boissons	Avec boissons
1 plat : 15€ à 20€	voir carte des vins
2 plats : 20€ à 25€	voir carte des vins
3 plats : 20€ à 30€	voir carte des vins
Menu enfant : 10€	voir carte
Gourmand : 33€ à 35€	voir carte des vins

POUR LES GROUPES DE > 25 PERSONNES

(tous les midis, toute les jours)

Hors boissons	Avec boissons (1bt/5) et selon nb de pers
Menu Garrigues : 20€ à 25€	25€ à 30€
Menu Terroirs : 25€ à 30€	30€ à 40€
Menu Champêtre : 25€ (plus de 50 personnes)	inclus à 25€

