



ABBAYE DE VALMAGNE

1139

Au cœur du site historique de l'Abbaye de Valmagne, la Ferme Auberge vous accueille pour vos repas de groupe, autant familiaux que professionnels, sous forme de repas assis ou buffet debout.

Créée en 2010, l'auberge propose des recettes uniques et authentiques. Vous y dégusterez une cuisine gourmande et composée de légumes et fleurs de notre potager conduit en agriculture biologique. Les viandes et fromages sont sélectionnés chez des éleveurs locaux qui partagent les mêmes valeurs que les nôtres à savoir le respect de la terre et du vivant. Tous nos produits sont frais et cuisinés sur place.

Toutes nos offres de menus dépendent de la saisonnalité des produits et susceptibles de changer selon les périodes de l'année.

Enfin et surtout, vigneron depuis 900 ans, nous aurons à cœur de vous faire découvrir les vins que nous produisons en agriculture biologique et bio dynamique.

Ouverture pour les groupes :

- En saison (1^{er} mai au 31 octobre) à partir de 20 personnes
- Hors saison (1^{er} novembre au 30 avril) à partir de 25 personnes

Capacité d'accueil intérieur : jusqu'à 70 personnes

Capacité d'accueil extérieur (terrasse ombragée) : jusqu'à 80 personnes

Tarifs : voir menus et prix ci-dessous

- 1- Menu des Garrigues : à partir de 21€
- 2- Menu Terroir : à partir de 25€
- 3- Menu Gourmand : à partir de 30€
- 4- Autres prestations : brunchs, menus enfants, ateliers dégustations, séminaires.
- 5- Liste et présentation des vins
- 6- Conditions générales et réservations

Gault & Millau
L'expert gastronomique



1-MENU DES GARRIGUES (vins non inclus)

Menu à adapter selon la saison

NRB DE PERSONNES	Prix €/pers, Hors Boisson
20 à 39 personnes	25€
40 à 59 personnes	23€
60 à 70 personnes	21€

→ Une entrée au choix entre :

- Terrine maison volaille, cochon et noisettes sur salade fleurie du jardin
- Feuilles de blette farcie au fromage et râpé de pommes sur salade fleurie du jardin

→ Un plat au choix entre :

- Cocotte de volaille réduite aux aromates des garrigues, accompagnée de légumes rôtis du potager et pomme de terre
- Saucisse de campagne grillée à la plancha accompagnés de légumes rôtis du potager et pomme de terre

→ Un dessert au choix entre :

- Moelleux au caramel et raisins
- Gâteau aux pommes façon d'antan

→ Un Thé/Café : Café filtre ou Thé de l'auberge aux sept plantes.

NB : café expresso hors forfait - mais option possible avec supplément de 1€.

→ Le choix des Vins (en supplément) :

- Ci-dessous notre carte des vins Bio de notre domaine. Compter 1 bouteille pour 5 à 6 personnes.

VINS DE L'ABBAYE DE VALMAGNE	PRIX € TTC
- Vin de pays rouge/blanc/rosé : Vitrail sur l'abbaye	18
- Languedoc rouge/blanc: Portalis	21
- Languedoc rosé: Nicolaÿ	22
- Languedoc blanc: Turenne	25
- Languedoc Grés de Montpellier rouge : Turenne	25
- Languedoc Grés de Montpellier rouge : Bonzi	35
- Blanc de blancs du domaine	24

2-MENU TERROIR (vins non inclus)

Menu à adapter selon la saison

NRB DE PERSONNES	Prix €/pers, Hors Boisson
20 à 39 personnes	29
40 à 59 personnes	27
60 à 70 personnes	25

→ Une entrée au choix entre :

- Cannelé salé chèvre et légumes
- Rouleau de printemps aux produits de saison sur salade fleurie

→ Un Plat au choix entre :

- Epaule d'Agneau de Lozère rôtie aux fruits du verger
- Duo-grillade et boudin de cochon noir grillé de la ferme des Agriolles
- Cuisse de poulet fermier (sous réserve de disponibilité producteurs)

Accompagné de confit de légumes de saison du potager avec ail en chemises rôties à l'huile d'olive et son riz noir de Camargue ou pommes de terre rôties en robe du moine de potager.

→ Un dessert au choix entre:

- Moelleux citron amande et zestes confits
- Crème brûlée à la lavande du jardin
- Salade de fruits du jardin (en saison)

→ Un fromage en supplément : compter 5€ l'assortiment de trois fromages (comté, roquefort, chèvre, brebis...)

→ Un Café/Thé : Café filtre ou thé des garrigues (thym, romarin & feuille de vigne rouge du jardin) et biscuits maison.

NB : café expresso hors forfait - mais option possible avec supplément de 1€.

→ Le choix des Vins (en supplément) : Ci-dessous notre carte des vins Bio de notre domaine. Compter 1 bouteille pour 5 à 6 personnes

VINS DE L'ABBAYE DE VALMAGNE	PRIX € TTC
- Vin de pays rouge/blanc/rosé : Vitrail sur l'abbaye	18
- Languedoc rouge/blanc: Portalis	21
- Languedoc rosé: Nicolaÿ	22
- Languedoc blanc: Turenne	25
- Languedoc Grés de Montpellier rouge : Turenne	25
- Languedoc Grés de Montpellier rouge : Bonzi	35
- Blanc de blancs du domaine	24

3-MENU GOURMAND (vins non inclus)

Menu à adapter selon la saison

NRB DE PERSONNES	Prix €/pers, Hors Boisson
20 à 39 personnes	34
40 à 59 personnes	32
60 à 70 personnes	30

→ Une entrée au choix entre :

- Trio de 3 entrées ETE (ex : tian au chèvre, rouleau de printemps, fromage aux herbes)
- Trio de 3 entrées HIVER (ex : feuille de blette farcie, surprise pommes et roquefort, terrine maison)
- Crème de potiron du jardin au foie gras ou duo de foie gras (disponible en hiver et période de fêtes)

Accompagnements : salade aux fleurs du jardin.

→ Un plat au choix entre :

- Carré d'Agneau rôtie en croûte d'herbes
- Magret à la plancha et confit d'échalote
- Veau fermier grillé à la plancha (sous réserve de disponibilité producteurs)

Accompagnements : confit de légumes de saison du potager avec ail en chemises rôties à l'huile d'olive et son riz noir de Camargue ou pommes de terre rôties en robe du moine de potager.

→ Un fromage en supplément : compter 5€ l'assortiment de trois fromages (comté, roquefort, chèvre, brebis...)

→ Un dessert au choix entre :

- Trio de trois desserts : Fondant au chocolat bien noir aux fruits secs, cannelés et meringues à la lavande.
- Grand gâteau Génoise, fruits confits et glaçage chocolat.
- Tarte fenouil et sa glace caramel

Le choix des Vins (en supplément): Ci-dessous notre carte des vins Bio de notre domaine. Compter 1 bouteille pour 5 à 6 personnes

VINS DE L'ABBAYE DE VALMAGNE	PRIX € TTC
- Vin de pays rouge/blanc/rosé : Vitrail sur l'abbaye	18
- Languedoc rouge/blanc: Portalis	21
- Languedoc rosé: Nicolaj	22
- Languedoc blanc: Turenne	25
- Languedoc Grés de Montpellier rouge : Turenne	25
- Languedoc Grés de Montpellier rouge : Bonzi	35
- Blanc de blancs du domaine	24

4-AUTRES PRESTATIONS : SEMINAIRES, ATELIERS, DEGUSTATIONS, BRUNCHS

Profitez du cadre unique en France de l'Abbaye de Valmagne pour y faire vos évènements personnels et professionnels.

SEMINAIRES :

L'auberge de l'Abbaye de Valmagne accueille pour vos séminaires professionnels avec deux options :

La Salle mezzanine (hors repas : 200€ base minimum, tarif spécial collectivités et administrations)

Demi-journée : 10€/personne

Journée : 15€/personne

Jusqu'à 30 à 35 personnes en « U » ou carré, plus de 50 personnes, configuration « cinéma »

écran 160x160 - paper-board

Sonorisation possible de la salle de réunion : sono intégrée (50€) ou petite sono portable (30€/ jour)

La Salle du rez-de-chaussée 60 à 70 personnes (tarif dégressif au-delà de 40 personnes)

Demi-journée : 20€/personne- Journée 30€/personne

Pauses

Petits gâteaux/biscuits : 3€/pers.

BRUNCHS, GATEAUX ET MENUS ENFANT:

Menu Enfants : 11€/personnes. Menu adapté pour les enfants en fonction des saisons.

Buffets froids (entre 20€ à 35 €/ personne)

Buffets chauds & froids (entre 30€ à 45€/ personne)

Grand gâteau génoise aux fruits avec ganache chocolat décoré de fleurs :6€/pers.

Grand gâteau fondant au chocolat noir décoré de fruits et fleurs : 6€/pers.

6-LES VINS DE L'ABBAYE DE VALMAGNE



ABBAYE DE VALMAGNE



Le Domaine viticole de l'Abbaye de Valmagne remonte au V^{ème} siècle sous l'aire romaine.

500 ans plus tard, ce sont les moines cisterciens qui décidèrent, grâce à leurs connaissances acquises sur les grands terroirs Bouguignons, que Valmagne était un emplacement de premier choix pour faire des grands vins. Depuis, notre terroir à toujours porté de la vigne et nous cultivons aujourd'hui 38 hectares en agriculture biologique et biodynamiques depuis plus de 20 ans, sur trois sols différents :

Le premier terroir est situé sur les hauteurs du domaine en plein cœur de la garrigue : les Grés de Montpellier. Les vignes sont orientées plein sud et entourées de thym, romarin et oliviers. La majorité des terroirs sont de couleur rouge/ocre due à la présence de bauxite, qui est une roche sédimentaire composée d'hydroxide d'aluminium et d'oxydes de fer. La syrah, le mourvèdre et le mourvèdre y trouvent une place de choix et la pauvreté du sol contribue grandement à la qualité des vins qui en ressortent : **la cuvée de Turenne**. Nos parcelles de grenache et de Carignan sont quant à elles sur un sol plus caillouteux où nous avons dû fracturer la roche pour permettre l'implantation des plants de vignes. Même avec cet énorme travail, notre vigne ne nous offre que ce qu'elle a de mieux et ce en quantité très limitée que nous gardons pour notre cuvée rare du **Cardinal de Bonzi**.

Le deuxième type de terroir, est un situé sur les coteaux qui descendent des garrigues et des bois. L'argile en bas de coteaux et le calcaire en haut composent ces sols qualitatifs. Parfaitement orientés avec un drainage naturel des sols et une exposition parfaite, les cépages rouges (syrah, grenache, mourvèdre et mourvèdre) donnent des vins d'une grande pureté et les cépages blancs (roussane, marsanne et bourboulenc) produisent de grands vins blancs minéraux sous le soleil du Languedoc, s'exprimant à travers la gamme **Portalis**. Le rosé quant à lui, fait par « saignée » se nomme Nicolay.

Enfin, le troisième type de terroir se situe sur le plateau sud de l'Abbaye en direction de la mer. Les sols argilo-calcaire se composent de marnes sableuses ou le cinsault règne et produit des rosés frais et fruités. Les rouges et les blancs respectent ces mêmes qualités et l'ensemble produit la gamme **Vitrail sur l'Abbaye**.

TOUS NOS VINS SONT PRODUITS AU DOMAINE, EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE ET BIODYNAMIQUES.

En tant que producteurs de vins, nous sommes heureux de vous donner la possibilité de découvrir différentes cuvées lors de votre déjeuner. Vous trouverez ci-dessous, les prix de nos différentes cuvées disponibles lors de votre repas à l'auberge.

	PRIX TTC
Vin de pays rouge/blanc/rosé : Vitrail sur l'abbaye	18
Languedoc rouge/blanc: Portalis	21
Languedoc rosé: Nicolaï	22
Languedoc blanc: Turenne	25
Languedoc Grés de Montpellier rouge : Turenne	25
Languedoc Grés de Montpellier rouge : Bonzi	35
Blanc de blancs du domaine	24

Droit de bouchon pour le vin 9€/bt, champagne 15€/bt et pour Pastis, Whisky ou Alcool Fort 20€/bt



7-Conditions de Vente et de réservations

Merci de confirmer la commande en nous faisant parvenir un chèque d'acompte de 25% environ à libeller au nom de Ferme Auberge EARL Valmagne. Paiement du solde par chèque, espèce ou CB Visa, le jour du repas.

NB : merci de bien vouloir à J-15 confirmer le nombre de convives définitif.

Option soirée : Pour le soir après 22h ou 23h un supplément peut être demandé selon le nombre de convives du groupe et le niveau du menu choisi.

NB : Gratuité chauffeur au-delà de 30 personnes/gratuité accompagnateur au-delà de 50 personnes.

Acompte : l'acompte de 25% permet notamment de bloquer la réservation de la salle, de prévoir le personnel nécessaire et de lancer les commandes. En cas d'annulation du groupe non justifiée avant J-30 jours, l'acompte ne sera pas rendu.

NB : merci de bien vouloir à J-15 confirmer le nombre de convives définitif qui sera celui à prendre en compte dans la facture

NB : le désistement de convives annoncé après J-3 jours ne pourra être pris en compte sur la facture

Conditions de modification

Toute demande d'évolution de l'organisation et/ou nombre de convives doit être notifiée par écrit.

Diminution avant J-15

o Si le minimum prévu à la commande est atteint, un ajustement de la facture pourra selon le cas être envisagé

o Si le minimum prévu à la commande n'est pas atteint : l'auberge reverra les tarifs et les conditions d'accueil

(révision du tarif, suppression des offres et/ ou réduction sur forfait repas et/ ou salle, adaptation de l'organisation) et se réserve le droit de garder tout ou partie de l'acompte

Augmentation

L'auberge fera au mieux, selon ses possibilités, pour accueillir les personnes supplémentaires et se réserve le droit de facturer selon le tarif par convive prévu lors de l'accord

Au-delà de J-5 : le nombre de convives indiqué à la commande sera pris en compte sur la facture

Avant J-30 le tarif est réadapté en fonction de la variation du nombre de convives.

Conditions d'annulation

En cas d'annulation avant J-30

Une partie de l'acompte 150€ à minima et delà de 30 personnes, 50% de l'acompte pourront être conservés pour frais et préjudices.

Après J-30

En cas d'annulation du groupe l'acompte pourra ne pas être restitué.

Merci de votre compréhension

Ferme Auberge de l'Abbaye de Valmagne.