



ABBAYE DE VALMAGNE

1139



## Offres groupes Auberge Saison 2023

Renseignements et réservations :  
[auberge-resa@valmagne.com](mailto:auberge-resa@valmagne.com) Tél : 04 67 78 13 64

# 1. L'Abbaye de Valmagne

Fondé en 1139, ce Monument Historique prestigieux fait de Valmagne **une des plus belles abbayes cisterciennes de France** mais aussi **un des plus anciens vignobles du Languedoc.**

Ouverte aux visites depuis presque 40 ans, la famille propriétaire (depuis neuf générations) vous ouvrira les portes de la **Cathédrale des Vignes**, une ancienne église dans laquelle se trouve les fameuses foudres en chêne de Russie vieux de bientôt 200 ans.

La visite se poursuivra ensuite dans le cloître, la sacristie, la salle capitulaire, le parloir et le réfectoire des moines ainsi que la fontaine-lavabo, lieu exquis et rare, préservé des aléas de l'histoire.

Entre deux visites, une balade bucolique au sein du **jardin de simples** et du **conservatoire de cépages** vous sera proposée. Vous y découvrirez différentes plantes médicinales ainsi que tous les cépages cultivés sur le domaine viticole de l'abbaye.

En plus d'être un monument historique étonnant, l'Abbaye de Valmagne est entourée d'un **authentique vignoble languedocien** qui avait été planté au 12<sup>ème</sup> siècle par les moines cisterciens. Ses vins d'une qualité incomparable sont aujourd'hui produits sur un domaine de 30 ha totalement reconvertit en **agriculture biologique** il y a 20 ans et avec des inspirations **biodynamiques** depuis 4 ans.

En 2010, la famille propriétaire ouvre **son restaurant « Ferme Auberge »** où tous les plats sont confectionnés avec les fruits et légumes bios du potager ainsi que des produits du terroir provenant de producteurs locaux, fermiers et bio.



Toute l'année, **midi ou soir**, sur réservation, nous accueillons des groupes de 20 à 120 personnes, **familiaux comme professionnels**, sous forme de **repas assis ou buffet debout**, dans la salle intérieure ou en terrasse (selon la saison).

Notre restaurant « Ferme Auberge » vous propose une cuisine **authentique, saine et gourmande**.

Les fruits, légumes et les plantes aromatiques proviennent de notre potager bio et de notre jardin médiéval.

Les viandes et les fromages sont issus de **producteurs locaux, fermiers et bio** en circuit court.

Accompagnés par les vins en agriculture biologique, élégants et fruités de l'Abbaye.



## 2. Les menus

La philosophie du restaurant est de proposer des plats colorés, aromatiques et gourmands.

Grâce à nos jardins et potagers cultivés en bio depuis 12 ans, une palette essentielle de « couleurs, senteurs, saveurs » s'offre à vous et fait toute l'authenticité et l'originalité de notre cuisine.



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

Nous recevons les groupes toute l'année sur réservation au préalable, sauf les dimanches en Juillet et en Août.

## A. MENU DES GARRIGUES

NRB DE PERSONNES	Prix €/pers, Hors suppléments
A partir de 50 Personnes	25€

### Ce menu inclut :

—> Une entrée au choix parmi :

- Terrine maison de cochon fermier et noisettes sur salade fleurie du jardin
- Fromage frais aux lentilles corail et fraîcheur du jardin

—> Un plat au choix parmi :

- Cocotte de volaille réduite aux aromates des garrigues
- Saucisse de campagne grillée à la plancha

**Accompagnements :** légumes rôtis du potager et pommes de terre

—> Un dessert au choix parmi :

- Moelleux au caramel et raisins
- Gâteau aux fruits de saison ou chocolat

—> Un café/thé : Café filtre ou thé des garrigues .

### Les suppléments :

—> Menu Enfant : adapté pour les enfants en fonction des saisons : 11 €/personne

—> Le fromage : assortiment de fromages (tomme de brebis, chèvre frais de notre producteur local) : 5 € / personne

—> Le café expresso : 1 € / personne

—> Les vins bio de notre domaine : Voir la carte des vins. Prévoir 1 bouteille pour 5 à 6 personnes.

## B. MENU TERROIR

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

### Ce menu inclut :

→ Une entrée au choix parmi :

- Cannelé chèvre fermier et légumes confits
- Ballotine de volaille farcie et vert du jardin

→ Un Plat au choix parmi :

- Agneau confit de nos producteurs locaux, rôti au Romarin
- Duo de cochon fermier (grillade et boudin noir)

**Accompagnements :** Légumes de saison confits et pommes de terre rôties aux herbes de notre garrigue.

→ Un dessert au choix parmi :

- Moelleux citron et zestes confits
- Crème brûlée à la lavande du jardin

**\* Possibilité d'un grand gâteau à partager (chocolat, tarte aux fruits...) en remplacement de ces desserts.**

→ Un café/thé : Café filtre ou thé des garrigues.

### Les suppléments :

→ Menu Enfant : adapté pour les enfants en fonction des saisons : 11 €/personne

→ Le fromage : assortiment de fromages (tomme de brebis, chèvre frais de notre producteur local) : 5 € / personne

→ Le café expresso : 1 € / personne

→ Les vins bio de notre domaine : Voir la carte des vins. Prévoir 1 bouteille pour 5 à 6 personnes.

## C. MENU GOURMAND

NRB DE PERSONNES	Prix €/pers, Hors suppléments
20 à 39 personnes	35
40 à 59 personnes	33
60 à 70 personnes	31

### Ce menu inclut :

→ Une entrée au choix parmi :

- Trio de 3 entrées « ETE » (ex : tian au légumes/chèvre, rouleau de printemps, cannelloni de courgette menthe ricotta)
- Trio de 3 entrées « HIVER » (ex : feuille de blette farcie, surprise pommes et chèvre, terrine maison)
- Duo de foie gras et terrine de cochon maison (uniquement en hiver, Supplément 5€ )

→ Un plat au choix parmi :

- Carré d'agneau rôti 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 et pommes de terre rôties aux herbes de notre garrigue.

→ Un dessert au choix parmi :

- Trio de trois desserts : Fondant au chocolat bien noir aux fruits secs, cannelés et meringues à la lavande.
- Tarte fenouil et sa glace artisanale vanille

**\* Possibilité d'un grand gâteau à partager (chocolat, tarte aux fruits...) en remplacement de ces desserts.**

→ Un café/thé : Café expresso ou thé des garrigues.

### Les suppléments :

→ Menu Enfant : adapté pour les enfants en fonction des saisons : 11 €/personne

→ Le fromage : assortiment de fromages (tomme de brebis, chèvre frais de notre producteur local) : 5 € / personne

→ Les vins bio de notre domaine : Voir la carte des vins. Prévoir 1 bouteille pour 5 à 6 personnes.

### 3. Nos Vins en accompagnement du repas



**TOUS NOS VINS SONT PRODUITS AU DOMAINE, EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE AVEC DES ASPIRATIONS BIODYNAMIQUES.**

En tant que producteurs de vins, nous serons heureux de vous faire découvrir nos différentes cuvées lors de votre repas.

Vous trouverez ci-dessous leurs tarifs à la bouteille :

	PRIX TTC
Vin de pays rouge/blanc/rosé : Vitrail sur l'abbaye	18
Languedoc rouge/blanc : Portalis	22
Languedoc rosé : Nicolaj	22
Languedoc blanc : Turenne	27
Languedoc Grés de Montpellier rouge : Turenne	27
Languedoc Grés de Montpellier rouge : Bonzi	35
Le grenache de la Pâtur	45
Blanc de blancs du domaine	24

—> Vin et Champagne 10€ de droit de bouchon par bouteille.

## 4. Séminaires et événements

Rendez vos événements uniques dans ce lieu atypique !



### UNE JOURNEE D'ENTREPRISE A L'ABBAYE DE VALMAGNE

\* **Au sein du Monument Historique** : possibilité de réunions d'entreprises, colloques, congrès, soirées... et plein d'autres activités (tarifs à la journée) : contacter Eleonor d'Allaines au 04 67 78 06 09 ou [edallaines@valmagne.com](mailto:edallaines@valmagne.com).

\* **Au sein du restaurant « Ferme Auberge »** : possibilité de réunions d'entreprises, ateliers pédagogiques et ludiques, repas, pauses gourmandes... contacter Mme Roussarie Sandrine au 04 67 78 13 64 ou [auberge-resa@valmagne.com](mailto:auberge-resa@valmagne.com).

Pour répondre au mieux à vos attentes professionnelles, notre restaurant vous met à disposition ses deux salles :

- La salle mezzanine : pouvant accueillir jusqu'à 30 personnes en format « U » ou carré et 40 personnes en configuration « cinéma ».

Equipée d'un écran 200 x 200, d'un vidéoprojecteur et d'un Paper bord.

Tarif : privatisation 200 € (hors repas).

- Le restaurant entier : pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes.

Equipé d'un écran 200 x 200, d'un vidéoprojecteur et d'un Paper bord.

### CAFES D'ACCUEIL ET/OU PAUSES GOURMANDES DANS NOTRE RESTAURANT :

Café, thé ou jus de raisin du domaine accompagné de petits gâteaux et biscuits faits maison : 3 € / personne.

## 5. Conditions générales de réservation

Afin de confirmer les réservations de groupes dans notre restaurant, nous vous demandons de nous faire parvenir un chèque d'acompte ou virement de 25% environ à libeller au nom de « EARL abbaye de Valmagne ».

Le paiement du solde se fera par chèque, espèces ou carte bancaire, le jour de votre arrivée.

**Acompte** : l'acompte de 25% permet de bloquer la réservation à l'abbaye comme au restaurant, de prévoir le personnel nécessaire et de lancer les commandes en ce qui concerne le restaurant. En cas d'annulation du groupe non justifiée avant J-7, l'acompte ne sera pas remboursé.

NB : Merci de bien vouloir à J-15 confirmer le nombre de convives définitif qui sera celui à prendre en compte pour la facturation.

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

### **Conditions de modification**

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

### **Augmentation**

L'abbaye et le restaurant feront au mieux, selon leurs possibilités, pour accueillir les personnes supplémentaires et se réservent le droit de facturer en fonction du tarif prévu initialement par convive.

### **Conditions d'annulation**

#### **Restaurant :**

En cas d'annulation à partir de J-7, l'acompte ne pourra pas être restitué.

#### **Abbaye :**

En cas d'annulation à partir de J-7, une partie de l'acompte pourra être conservé pour frais et préjudices.

Merci de votre compréhension.

**Coordonnées Bancaires : Ferme Auberge de l'Abbaye de Valmagne**

**IBAN : FR76 3000 4026 8200 0100 3061 462**

**BIC : BNPAFRPPXXX**