



# Domaine des Brugières

## Mot du Chef

Natif d'Ailhon, petit village pittoresque D'Ardèche où est né ma passion pour la cuisine et c'est au cœur de ce village que j'ai ouvert mon premier restaurant à 21 ans.

C'est au cours de mes voyages et rencontre que j'ai pu exprimer une cuisine qui allie exotisme, tradition et modernité, tout en respectant les valeurs de nos produits et de notre région.

Après des années de travail et d'expérience ce fut une grande fierté d'être reconnu par le guide Michelin, Le Gault et Millau et le Label si précieux à mon cœur « Goûtez l'Ardèche ».

Aujourd'hui à l'approche de mes 60 ans, nous avons envie avec mon épouse de vous faire partager des moments de convivialité dans une demeure de charme au cœur de l'Ardèche.

C'est avec grand plaisir que je partagerai mon expérience avec vous.

*Serge Vincent*

## Chef à Domicile, votre menu sur mesure

Le chef vous propose une cuisine du marché adaptée à vos envies avec des produits locaux de saison. Une fois le menu établi, le chef vient avec son matériel et les ingrédients nécessaires à la préparation de votre menu.

Vous convenez avec lui l'heure d'arrivée et l'heure du déjeuner ou dîner.

La prestation est réalisée dans la cuisine du gîte.

### Exemples de menus [nous demander nos tarifs](#)

#### Prestation à partir de 10 personnes

1) Mise en bouche  *** Œuf parfait Bio du champ des collines Crème de cèleri, St Jacques.  *** Pluma de cochon noir à la plancha, jus au miel et au café. Soufflé d'amandine à la fève de Tonka Petits légumes.  *** Soupe de pêche au gingembre sorbet framboise.	2) Mise en bouche  *** <i>Tofu de jeunes carottes parfumées aux épices douces. Truite fumé et sabayon à l'orange.</i>  *** <i>Poisson du marché, curry Asiatique Riz Thai parfumé, petits légumes.</i>  *** <i>Douceur de Malou Dessert glacé vanille, noix, amande, noisette, caramel, meringue.</i>	3) Mise en bouche  *** Gravelax de saumon aux baies de Timur, taboulé aux agrumes Vinaigrette gingembre.  *** Quasi de veau en cuisson lente Crème de morilles Riz noir vénéré et petits légumes.  *** Capuccino de fraises.
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Domaine des Brugières 930 Chemin des Brugières 07150 Lagorce Tél : [+33 \(0\)6 19 29 84 38](tel:+33(0)619298438)

Contact : [contact@domainedesbrugieres.fr](mailto:contact@domainedesbrugieres.fr)

---

## ***Prestation Brasero (si le temps le permet)***

Une cuisson en direct snackée et grillé avec une variété d'aliments riche et diversifiés.

Dans une ambiance conviviale, chacun se sert selon ses préférences.

Prise en charge du bois et de la mise en température du brasero.

**Prestation à partir de 15 personnes**

### ***1) Classique***

- . Brochette de volaille
- . Brochette d'agneau à l'orientale
- . Grillade de cochon Rosa
- . Pavé de saumon à l'aneth

Accompagné : ratatouille Provençale / Pommes frite

**32.00 euros par convive**

### ***2) Menu Côte de bœuf***

. Succulente côte de bœuf où chaque bouchée est savoureuse.

- . Une sauce aux poivres de Madagascar
- . Une sauce morilles
- . Pommes Frites

Servie avec de la salade verte fraîche.

La cuisson des côtes de bœuf sera réalisée selon vos préférences.

**36.00 euros par convive**

### ***2) Saveur Asiatique***

- . Brochette de bœuf mariné
- . Gambas à l'ail et au gingembre
- . Brochette de volaille curry coco
- . Filet mignon de porc, mariné miel soja
- . Pavé de saumon laqué

Accompagné de délicieuses sauces :

- . Curry vert et coco
- . Miel gingembre et épices douces

Salade de crudités et riz Thai

**38.00 euros par convive**

---

## ***Prestation Pizzas (16 à 20) (si le temps le permet)***

**Cuisson au four à bois**

Le chef prend en charge allumage du four, façonnage de la pâte, des pâtons. Mise en place des ingrédients. Il vous accompagne pour la création et la cuisson de vos pizzas et nous vous laisserons explorer votre créativité.

**Forfait 290.00 euros**

---

# Votre Menu sur mesure livré

Entrée, plat, dessert à partir de 28.00 euros par personnes

*Le Chef vous propose une cuisine du marché adaptée à vos envies avec des produits locaux de saison.*

*Nous contacter pour établir votre menu.*

## Prestation Traiteur (gestion libre livré)

### Entrées

- . Quiche Lorraine
- . Salade de riz niçoise
- . Terrine de légumes de saison, beurre de tomates
- . Tarte provençale
- . Œufs mimosa, crudité
- . Taboulé aux agrumes

**6.50 euros par personnes**

### Plats

- . Lasagne bolognaise (bœuf français du plateau Ardéchois), salade verte

**14.50 euros par personnes**

### Plat unique accompagné de légumes de saison

- . Daube provençale, pommes sautées
- . Porc au caramel aux saveurs Asiatique, riz Thai
- . Sauté de porc aux olives, sauté d'amandine
- . Rôti de porc, gratin dauphinois

**16.00 euros par personnes**

- . Filet de poulet fermier pané coco, curry Asiatique
- . Blanquette de veau à l'ancienne, riz Pilaf
- . Tagine d'agneau à l'orientale

**19.00 euros par personnes**

### Dessert

- . Mousse au chocolat
- . Saveur d'agrumes (crème citron, fruits rouges, pamplemousse, crumble)

**5.00 euros par personnes**

- . Tiramisu châtaigne ou café
- . Clafoutis de saison
- . Crumble aux fruits
- . Dessert glacé, Douceur de Malou

Lors de votre choix n'oubliez pas de nous préciser si vous ou un de vos convives à des allergies connues ou une intolérance. Merci

Domaine des Brugières 930 Chemin des Brugières 07150 Lagorce Tél : [+33 \(0\)6 19 29 84 38](tel:+330619298438)

Contact : [contact@domainedesbrugieres.fr](mailto:contact@domainedesbrugieres.fr)