



Domaine d'Exception entièrement Privatisable avec Hébergement

*A 25 km au Nord-Ouest de Lyon,  
A 25 km de Villefranche sur Saône,  
Dans la Vallée d'Azergues  
A TERNAND....*

## LE DINER de FETES

ANNIVERSAIRE, ANNIVERSAIRE DE MARIAGE, DEPART A LA RETRAITE

DINER ENTRE AMIS...



## LE DOMAINE des PIERRES DOREES

Au cœur d'un parc clos et arboré, notre salle de réceptions, à la fois élégante et conviviale, a une capacité de 150 à 180 personnes et offre 3 espaces :

✚ **Un Espace Extérieur** : le parc, clos et arboré dédié à l'apéritif...

Une grande Voile d'Ombrage permet d'organiser toute manifestation en extérieur de façon abritée. Un parking est dans l'enceinte du domaine.

✚ **Un Espace Banquet** : la salle de réceptions, à la fois élégante et conviviale, dédiée au repas, avec tables, chaises et mange-debout... dont le nombre est défini en fonction de vos besoins

✚ **Un Espace Danse** : une partie de la salle de réceptions est réservée à la soirée dansante, elle offre banquettes et poufs en cuir blanc...

**L'agencement du Domaine des Pierres Dorées, notamment ses grandes baies vitrées, facilitent la communication et permettent à tous les convives de rester en communion quel que soit l'espace où ils se trouvent et garder ainsi l'unité de la cérémonie.**

**Le traiteur est intégré à notre structure et cuisine sur le lieu de l'établissement : RIADANA TRAITEUR**

La Salle de Réceptions nécessite peu de décoration : elle est belle et élégante.

Elle est agrémentée de tables rondes, rectangulaires, chaises, mange debout...

dont le nombre est défini en fonction de vos besoins.

Les tables rondes ou rectangulaires et les chaises sont positionnées, selon un plan de table préalablement établis entre nous, en fonction du nombre de vos invités.

Tout le nappage, des tables, des chaises, des buffets... est en tissu blanc.

Capacité : de 15 à 180 personnes

**Si vous souhaitez la privatisation totale du domaine des pierres Dorées pour votre déjeuner (12h à 18h)**

	Janvier - Février- Mars- Novembre	Les autres mois
Tarif de l'Exclusivité du Lieu	200€	350€
Tarif de l'Exclusivité du Lieu	En gratuité à partir de 40 Clients	En gratuité à partir de 60 pers

Si vous ne souhaitez pas privatiser l'événement, vous n'avez rien à payer en supplément, la salle de réception fonctionnera comme si vous étiez au restaurant....

### Modalité de règlement :

Un acompte de 500€ sera encaissé à la réservation définitive.

Le solde sera payé en fin de prestation

Le nombre définitif de convives sera donné 7 jours avant la prestation





## 5 FORMULES DINER

---

- ✚ FORMULE ETAPE et TERROIR
- ✚ FORMULE TRADITION
- ✚ FORMULE GLAMOUR
- ✚ FORMULE ORIGINALE et CHAMPETRE
- ✚ FORMULE THEMATIQUE

Vous pourrez finir votre repas par une Soirée Dansante

Eventuellement dormir dans le gîte du Domaine des Pierres Dorées  
Et pourquoi pas, organiser un Brunch le lendemain...

Vous pouvez aussi organiser votre propre réception, votre propre menu,  
en fonction des éléments donnés  
un devis personnalisé vous sera alors remis



## FORMULE ETAPE et TERROIR

### FORMULE ETAPE

Cocktail Pétillant à la Pêche de Vigne et sa Mise en bouche

*Olives aux Herbes de Provence – Cacahuètes croustillantes - Fruits Exotiques séchés*

*Feuilletés au Gruyère, Accras de Morue, Saucisses en Croute Dorée*

Saucisson, Lardons et Croutons Tiédés sur Salade Croquante

Volaille en Emincé aux Olives et Citrons Confits

Riz Sauvage – Tomate Provençale

Trio des Fromage du Pays

sur Lit de Verdure aux Cerneaux de Noix

Nougat Glacé sur Coulis d'Orange

Café

#### VIN

**Blanc** : Muscadet

**Rosé** : Côte de Provence

**Rouge** : Cote du Rhône

Et Beaujolais

Eaux Plates – Eaux Gazeuses

30€/pers

### FORMULE TERROIR

Cocktail Pétillant à la Pêche de Vigne et sa Mise en bouche

*Olives aux Herbes de Provence – Cacahuètes croustillantes - Fruits Exotiques séchés*

*Feuilletés au Gruyère, Accras de Morue, Saucisses en Croute Dorée*

Quenelles de Brochet et Gâteau de Foies de Volailles

*Sauce Homardine*

Saucisson au Vin rouge

Gratin de Pomme de Terre et Petite ratatouille

Trio des Fromage du Pays

sur Lit de Verdure aux Cerneaux de Noix

Tarte Tatin Tiédie

sa Boule de Glace Vanille, sa Crème anglaise

Café

#### VIN

**Blanc** : Muscadet

**Rosé** : Côte de Provence

**Rouge** : Cote du Rhône

Et Beaujolais

Eaux Plates – Eaux Gazeuses

32€/pers



## FORMULE TRADITION

### FORMULE TRADITION

Punch des Iles et sa mise en Bouche (2 à 3 verres par pers)  
*Olives, Cacahuètes, Fruits exotiques séchés*  
*Saucisses en croute tiédies, Feuilleté au fromage, Accras de Morue*

Mini Soupière de Ris de Veau aux Morilles

\*\*\*\*\*

Risotto aux Fruits de Mer sur Coulis d'Ecrevisse

Ou

Verrine de Crème de Foie Gras sur Roquette de Magret Fumé et Gésiers Confits  
 Mouillettes en duo

\*\*\*\*\*

Suprême de Pintade au Parfum des Bois

Ou

Fondant de Porcelet au Vieux Vin Rouge

\*\*\*\*\*

Ratatouille Provençale – Pomme en Gratin

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 Fromages du Pays – Petite Salade à l'huile de Noix

\*\*\*\*\*

Framboisier sur Coulis de Framboise *présenté en Gâteau de la Fête*

Ou

Ou Assiette Gourmande de Pâtisserie et Sorbet sur Duo de Coulis

\*\*\*\*\*

Café

#### VIN

**Blanc** : Muscadet

**Rosé** : Côte de Provence

**Rouge** : Cote du Rhône

Et Beaujolais

Eaux Plates – Eaux Gazeuses

**35€/pers**





## FORMULE GLAMOUR

---

Mojito à la Menthe fraîche et sa Mise en Bouche (2 à 3 verres par pers)

*Olives, cacahuètes, fruits exotiques séchés*

*Canapé de Saumon Fumé Maison*

*Toast de Fromage Onctueux aux fines Herbes*

*Saucisses en croute tiédies, Feuilleté au fromage, Accras de Morue*

**Atelier Animé**

*Poêlon de Moules Gratinées au Cantal*

*Plancha de Crevettes marinées à l'Aneth*

Mini Coquille St Jacques à la Crème de Ciboulette

\*\*\*\*\*

Mille Feuilles de dos de Loup au Champagne

Ou

Foie Gras Sur Canapé Toasté et Oignons Confits - Salade Gourmande de Gésiers Tiédies

\*\*\*\*\*

Fondant de Bœuf aux Girolles et Pleurotes

Ou

Magret de Canard en Emincé Sauce au Poivre Vert

\*\*\*\*\*

Petite Ratatouille Provençale – Pomme de Terre Grenaille au sel de Guérande

\*\*\*\*\*

Assiette de 3 Fromages du Pays – Petite Salade à l'huile de Noix

\*\*\*\*\*

Gâteau au Fruits Tropicaux *Présenté en Gâteau de la fête*

ou

Omelette Norvégienne Flambé au Rhum *Présenté en Gâteau de la fête*

\*\*\*\*\*

Café

VIN : Muscadet, Rosé de Provence, Cote du Rhône, Beaujolais

Eaux Plates – Eaux Gazeuses

**45€/pers**



## FORMULE ORIGINALE ET DECONTRACTEE

---

Mojito à la Menthe Fraiche

Soupe Champenoise

BOISSONS : Muscadet, Rosé de Provence, Cote du Rhône, Beaujolais

Eaux Plates, Eaux Gazeuses, Coca cola, Jus d'Orange...

Olives, cacahuètes, fruits exotiques séchés

Canapé de Saumon Fumé Maison

Foie Gras sur Duo de Pain

Toast de Fromage Onctueux aux fines Herbes

Wrap au Chorizo et Pesto

Verrine d'Avocat et Crevettes sauce Cocktail

Saucisses en croute tiédies, Feuilleté au fromage, Accras de Morue

Crudités Assorties, ses Vinaigrettes Parfumées, sa Sauce Fromage Blanc

Carottes – Concombre – Radis – Tomate Cerise

Plateau de Charcuterie en Liberté et ses Pains assortis

Terrine de Campagne - Rillettes d'Oie - Mousse de Canard

Jambon Cru du Pays et Jambon Blanc

### **Ateliers Animés**

Poêlon de Moules Gratinées au Cantal

Plancha de Crevettes et Coquilles St Jacques marinées à l'Aneth

Plancha de Foie Gras Poêlé aux Pomme Fruits

Mini Cassolette de Ris de Veau aux Quenelles

Mini Tagine de Poulet aux Olives et Citron

### **Plancha de Viande en Emincé ou une Viande servie à table**

**Plancha** : Emincé de Volaille, de Filet de Porc, de Filet de Bœuf, de Magret de Canard

Pomme de Terre en Papillote et Crème citronnée à l'ail

**Viande servie à table** : Fondant de Bœuf au parfum des Bois,

Ou Suprême de Pintade à la graine de Moutarde ou Cuisse de Canard Confite - Légumes assortis

Buffet de Fromage Sec et Fromage Blanc sur Coulis

Salade aux Cerneaux de Noix

Sorbets assortis

Forêt Noire Présenté en Gâteau de la fête

Café sur Buffet

**50€/pers**





## FORMULE THEMATIQUE

---

*Sous la voile d'ombrage....*

### Diner BARBECUE

Mojito à la Menthe Fraiche

BOISSONS : Muscadet, Rosé de Provence, Cote du Rhône, Beaujolais  
Eaux Plates, Eaux Gazeuses, Coca cola, Jus d'Orange...

Olives, cacahuètes, fruits exotiques séchés

Saucisses en croute tiédies, Feuilleté au fromage, Accras de Morue

Crudités Assorties, ses Vinaigrettes Parfumées, sa Sauce Fromage Blanc

Carottes – Concombre – Radis – Tomate Cerise

Salades composées : Salade de Riz au Thon, Œuf, Tomate

Salade de Fardeles au dés d'Emmenthal

Plateau de Charcuterie en Liberté et ses Pains assortis

Terrine de Campagne - Rillettes d'Oie - Mousse de Canard

Jambon Cru du Pays et Jambon Blanc

#### **BARBECUE**

Merguez

Chipolatas

Cuisse de Poulet aux Herbes

Pomme de Terre en Papillote et Crème citronnée à l'ail

Buffet de Fromage Sec et Fromage Blanc sur Coulis

Salade aux Cerneaux de Noix

Sorbets assortis

Forêt Noire Présenté en Gâteau de la fête

Café sur Buffet

**38€/pers**





## FORMULE THEMATIQUE

### Cocktail Dinatoire avec Dégustation de Vins en Harmonie

La Salle de Réceptions offrira aux convives mange debout, tables, tables basses...et chaises, canapés, poufs...  
La Salle de Réceptions comportera 2 buffets pour une meilleure approche des invités qui viendront se servir...

#### MOJITO à la Menthe Fraiche

#### Mise en Bouche légère...

Carottes et Concombre en bâtonnet, Endive, Radis et Tomates Cerise  
2 Vinaigrettes Parfumées– 2 Sauces au Fromage Blanc  
Feuilletés tiédés au gruyère – Saucisse en Croute Dorée – Accras de Morue

**1<sup>er</sup> VIN**                **RIESLING**

Verrine de Crevettes Sauce Cocktail  
Saumon Fumé par nos soins sur Toast

**2<sup>ème</sup> VIN**                **TAVEL**

Filet de Rouget à l'Huile d'Olive et à l'Aneth  
Plancha de St Jacques

**3<sup>ème</sup> VIN**                **CHINON**

Terrine de Campagne  
Pétale de Jambon cru

**4<sup>ème</sup> VIN**                **MEDOC**

Saucisson du Pays  
Plancha de :  
Filet de Volaille, Filet de Canard, Filet de Bœuf, Filet de Porc  
Mini Cassolette de Ris de Veau

**5<sup>ème</sup> VIN**                **CROZE HERMITAGE**

Mini Tagine d'Agneau aux Pruneaux

**5<sup>ème</sup> VIN**                **BEAUJOLAIS BLANC**

St Marcelin/ Bleu de Bresse/ Rigotte/ Cerveille de Canut

**6<sup>ème</sup> VIN**                **CHAMPAGNE apporté**

Sorbet

FORET NOIRE présenté en gâteau de la Fête

Café sur buffet

**60€/pers**

**ou 40€/pers si vous apportez tous les vins**

**OPTION : Un Œnologue peut assister à votre repas et vous dispenser un cours de dégustation...  
+350€ de 19h30 à 23h**



APRES LE DINER...

PLACE A LA DANSE !

Vous pouvez organiser une Soirée Dansante avec un DJ...



Hébergement au Domaine des Pierres Dorées

*Gîte avec 3 chambres, 1 salon, une petite cuisine et une salle de bain*

*(6 à 8 couchages)*

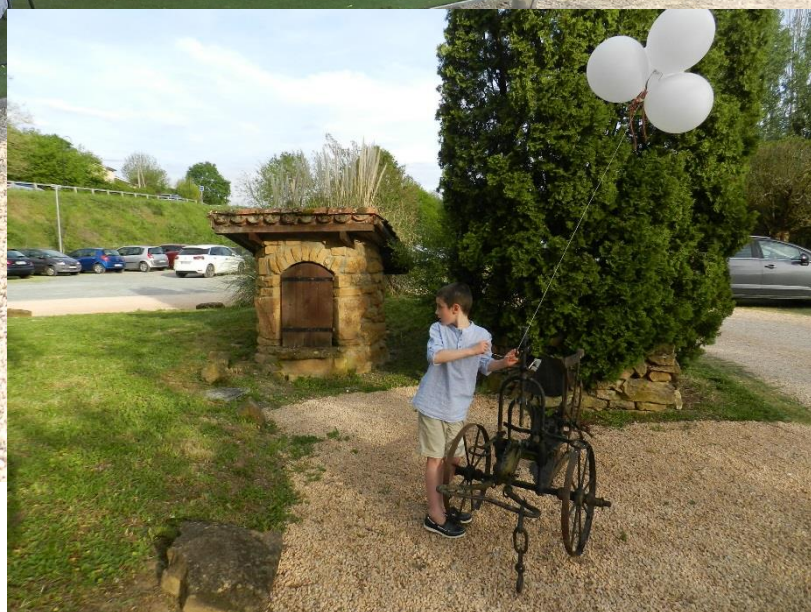
*180€/nuit pour 6 personnes*

*20€/pers supplémentaire*

*Petits déjeuners offerts dans l'appartement*







## Le BRUNCH du LENDEMAIN au cœur du Parc

*Très convivial, pas de table dressée... Buffet animé sous la Voile d'ombrage*

**10h-12 h** Offert dans la salle de réception : café, thé, lait, chocolat, jus d'orange, mini viennoiserie, pain frais, pain grillé, beurre, confiture artisanale...

### 4 Formules de Brunch

#### **Le BRUNCH BUFFET**

**16€/pers**

*Salade de Farfadelles au Thon et dé d'Emmenthal*

*Salade de Tomates*

*Rillettes - Terrine de campagne*

*Cuisse de Poulet aux Herbes de Provence*

*Pomme de Terre en Papillote – Crème citronnée*

*Plateau de Fromage*

*Sorbets*

*Café*

*Rouge au Tonneau*

*Eaux Plates et Gazeuses*





### **Le BRUNCH - Poêle Géante**

**20€/pers**

*Tartiflette dans la grande Poêle (possibilité d'Aligot ou Truffade ou autre spécialité)*

*Jambon de Pays - Jambon Blanc – Terrine – Saucisson*

*Salade verte*

*Plateau de Fromage du Pays et Fromage Blanc*

*Sorbet et Tartes assorties*

*Café*

*Rosé en bouteille - Rouge au Tonneau Eaux Plates et Gazeuses*

### **Le Brunch – Barbecue Convivial**

**25€/pers**

*Ronde des Crudités assorties et ses Sauces : Tomates, Salade, Concombres, Carottes Râpées, Œuf dur*

*Mayonnaise, Sauce Cocktail, Vinaigrettes parfumées, Sauce au Fromage blanc*

*Plateau de Charcuterie : Jambon du Pays, Jambon Blanc, Terrine de Campagne , Rillette*

**Sur Barbecue** : merguez/ chipolatas/ cuisses de poulet

*Pomme de Terre en Papillote et Crème à l'Ail*

*Plateau de Fromage du Pays et Fromage Blanc*

*Sorbet et Entremet aux Fruits*

*Café*

*Rosé en bouteille - Rouge au Tonneau Eaux Plates et Gazeuses*

### **Le Brunch – Plancha Festive**

**27€/pers**

*Ronde des Crudités assorties et ses Sauces : Tomates, Salade, Concombres, Carottes Râpées, Œuf dur*

*Mayonnaise, Sauce Cocktail, Vinaigrettes parfumées, Sauce au Fromage blanc*

*Plateau de Charcuterie : Jambon du Pays, Jambon Blanc, Terrine de Campagne, Rillette*

**Plancha de Viandes en Emincé :**

*Blanc de Volaille, Magret de Canard, Filet de Bœuf, Filet Mignon de Porc*

*Pomme de Terre en Papillote et Crème à l'Ail*

*Plateau de Fromage du Pays et Fromage Blanc*

*Sorbet et Entremet aux Fruits*

*Café*

*Rosé en bouteille - Rouge au Tonneau Eaux Plates et Gazeuses*

**Enfant 6 - 12 ans : ½ tarif**

