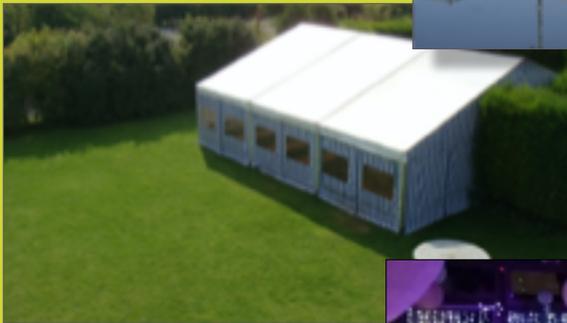


# DOMAINE DES CASCADÉS

Vivez Vos Repas de Famille Grandeur Nature !!!



Un Domaine Atypique et Élégant !!!

# DOMAINE DES CASCADÉS

Le Domaine des Cascades est un lieu de Réception unique et atypique au cœur de L'Artois, sur 25 ha de verdure et de plan d'eau, c'est l'endroit rêvé pour organiser vos repas de Famille.

Votre Repas de Famille Clés en main...

Parce que c'est un événement majeur dans votre vie, nous mettons notre expérience et notre talent pour faire de votre événement une journée exceptionnelle qui restera un souvenir inoubliable.

Au Domaine des Cascades vous vous sentirez chez vous avec votre famille et vos amis.

Vivez l'instant, nous organisons le reste.

Parlez-nous de votre projet, nous trouverons une solution adaptée à votre budget !!!



« Il y a des Amis, il ya la Famille et puis il y a des Amis qui deviennent la Famille. »

- *Location de salle comprise dans le menu*
- *Menu unique, sauf exception (végétarien, sans gluten, etc...)*
- *Compris dans le menu : dressage, service, nettoyage*
- *Table de Ferme : Nappes et serviettes blanches : 1 € par pers*
- *Table Ronde : Nappes et Serviettes : 12 € la table*
- *Votre décoration de table à fournir*
- *Votre champagne au dessert, droit de bouchon offert*
- *Option possible sans engagement*
- *Acompte de 20 % à la réservation*
- *Régler 90 % du solde avant l'évènement*
- *Prévenir du nombre de convives 10 jours avant*
- *Heure de fin 19h ou 2h si dépassement 30 € de l'heure par salarié*

## OPTIONS

- *Sono avec DJ : 400 €*
- *Feu d'Artifice : 600 €*
- *Candy Bar & 5 variétés de bonbons : 2 € / Pers*
- *Structure Gonflable à partir de 250 €*
- *Nounou 20 € de l'heure*
- *Housse de chaise : 2 € installée*
- *Chapiteau terrasse (cérémonie laïque, etc... ) : 150 €*

**SI VOUS AVEZ DES ENVIES PARTICULIÈRES,  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS EN FAIRE PART !!!**

Hors Vin & Soft

**Apéritif :**  
*2 Planteurs*

**Mises en Bouche :**  
*1 Navette Briochée, 1 Mini Feuilleté,  
1 Toast de Rillette de Poisson,*

**Entrée :**  
*Quiche Lorraine Salade  
Tourte à la Truite Fumée Salade  
Salade de Gésiers*

**Plat :**  
*Sauté Porc Marengo  
Filet Mignon au Thym  
Ballotin de Lapin à la Moutarde*

**Fromages :**  
*Assiette de Brie Salade*

**Dessert :**  
*Buffet de Pâtisseries*

**Boissons à discrétion :**  
*Eau Plate & Pétillante, Café*

*Adultes : 39 €*

*Ados : 36 € -17 ans (Idem adultes sans Apéritif)*

*Enfants : 20 € (Feuill Emmental, Nugget's, Glace, Eau)*

**OPTIONS REPAS & BOISSONS PAGES SUIVANTES**

**ATELIER PLANCHA**

Atelier Plancha Crevettes : 2,40 € / Atelier Plancha St Jacques : 4,70 €  
Atelier Plancha Magret & Chorizo : 1,50 €

**MISES EN BOUCHE**

Pain Surprise (50) : 80 €  
1 Mini Feuilleté : 0,70 € / 1 Toast : 1,10 € / 1 Tartelette : 1,40 €  
1 Navette Briochée : 1,60 € / 1 Mini Wrapp : 2,60 € / 1 Verrine : 2,70 €

**ENTRÉES**

**Au même prix :**  
Tartare de Saumon Salade / Salade Chèvre Chaud /  
Salade Norvégienne  
**Supplément 3 € :**  
Salade Périgourdine / Cassolette de Truite Fumée /  
Aumonière de Gambas

**PLATS**

**Au même prix :**  
Rôti de Porc / Jambonnette de Volaille Farcie / Jambette au Miel  
**Supplément 4 € :**  
Porcelet Grillé au Miel / Filet de Poisson / Veau Marengo

**TROU NORMAND**

Sorbet & 1 Vodka : 5 €

**FROMAGES**

Assiette 2 Fromages Salade & Pains Spéciaux : 2,50 €  
Buffet 3 Fromages & Pains Spéciaux : 4,00 €

**DESSERT**

Gâteaux de Fête : 5 €

*Atelier Mojito :*

*6 € le verre*

*Soft : Coca, Jus de Fruits :*

*5 € / btle*

*Méthode Traditionnelle :*

*25 € / Btle*

*Champagne Rémy Collard :*

*35 € / Btle*

*Chardonnay, Rosé, Bordeaux :*

*15 € / Btle*

*Vos Bulles & Vins Droit Bouchon :*

*5 € la Btle*

*1 Fût 30 L Arrageoise : 210 €*

*1 Fût 6 L Stella ou Leffe : 100 €*

**FORFAIT VINS :**

**7 € / Pers**

**FORFAIT TOUTES BOISSONS : Vins, Soft, Bières**

**10 € / Pers**

**Apéritif à discrétion :**

*Planteurs*

**Mises en Bouche :**

*1 Navette Briochée, 1 Mini Feuilleté,  
1 Toast de Rillette de Poisson,  
Plancha Crevettes*

**Plat :**

*Porcelet Grillé au Miel*

**Fromages :**

*Assiette de Brie Salade*

**Dessert :**

*Gâteau de Fête*

**Boissons à discrétion :**

*Eau Plate & Pétillante, Café*

*+*

**FORMULE TOUTES BOISSONS**

*Adultes : 59 €*

*Ados : 49 € -17 ans (Idem adultes sans Apéritif)*

*Enfants : 20 € (Feuill Emmental, Nugget's, Glace, Eau)*

**OPTIONS REPAS & BOISSONS PAGES SUIVANTES**