

DOMAINE DES CASCADÉS

FORMULE MARIAGE 2024



ORGANISATION & OPTIONS

- * Pas de location de salle (inclus dans le menu).
- * Compris dans le menu : organisation, dressage, nettoyage,...
- * Service compris jusque 3h00 (ensuite suppléments).
- * Menu unique, sauf exception (végétarien, sans gluten, etc...).
- * Nappes Blanches, Serviettes blanches, Vaisselle :
Table Ronde ou Table de Ferme : 16 € la table.
- * Votre décoration de table à fournir (installée par nos soins).
- * Option possible sans engagement valable 15 jours.
- * 1er Acompte : 500 € ou 20 % à la réservation.
- * Il faut que 90 % du solde soit réglé avant l'évènement.

OPTIONS

- * Sono avec DJ jusque 3h00 : 840 €
- * Feu d'Artifice : 800 €
- * Candy Bar & 5 variétés de bonbons : 3 € / Pers
- * Structure Gonflable à partir de 400 €
- * Nounou 20 € de l'heure
- * Housse de chaise : 2,50 € installée

TARIF HORAIRE APRÈS 3H00 :

Après 3h00 : Service : 30€/h par salarié

Après 3h00 : Notre DJ : 50€/h / Votre DJ : 100€/h

43 Rue d'Artois 62128 Wancourt - À 5 min d'Arras, A1 & A26
03.21.58.25.34 Laëtitia 06.82.39.20.45 Frédéric 06.14.31.11.75
www.domainedescascades.fr / ledomainedescascades@wanadoo.fr

VIN D'HONNEUR

2 Navettes Briochées

*Jambon & Beurre, Thon & Mesclun, Fromage & Beurre,
Truite Fumée & Tartare Fines Herbes, ...*

Atelier Plancha Crevettes

1 Verrine

Perles marines et Végan

1 Bouchée Dégustation

Briochette d'escargot, Mini croques, Bouchées Levantines...

1 Mini Wrapp

Curry, Champignons, Truites Fumées, Jambon

2 Mignardises

Mini Éclairs, Mini Tartelettes, Mini Choux...

Boissons :

Eau plate & pétillante, Soft (coca, jus de fruits)

Avec VOS Bulles : 21 €

Avec NOTRE Crémant Rosé : 32 €

Avec NOTRE champagne : 42 €

Enfants (Navettes & Eau, Soft) : 11 €

DÎNER

APÉRITIF :

Planteur & Mise en Bouche

ENTRÉE :

L'Exotique

(Tartare de Saumon et mangue, aneth, caviar yuzu, mélange de jeunes pousses)

Le Délice du Sud-Ouest

(Mélange de jeunes pousses, magret, foie gras, tomates cerises, gésiers chauds)

La Gourmande du Domaine des Cascades

(Cassiolette gratinée de truite fumée, épinards à l'oseille et sa crème au Noilly Prat)

Le Fondant des Sous Bois

(Ravioles farcies aux champignons et sa réduction au Safran)

PLAT :

Le Local de l'Étable

Porcelet des Hauts Pays de l'Artois grillé au feu de bois et caramélisé au miel (servi au plat ou en buffet)

Le Suprême

(Fondant de volaille farci à la chair de volaille aux bollets et sa sauce forestière)

Le Traditionnel

(Filet mignon de porc et sa sauce au choix)

Le Mijoté

(Veau marengo, coulis de tomates au vin blanc et ses champignons frais)

ACCOMPAGNEMENTS :

Pommes de Terre fondantes sautées aux Thym ou Gratin Dauphinois & Ses Légumes de Saison

PAUSE FRAÎCHEUR :

(option + 7 €) : Sorbet au choix & Vodka

FROMAGES :

Buffet 3 Fromages (Brie de Meaux, Comté, Maroilles, mélange de jeunes pousses et pains spéciaux)

CASCADE DE DESSERTS:

Parfums en fonction de vos envies et de la saison

BOISSONS À VOLONTÉ :

Vin (Bordeaux Supérieur rouge et rosé, Chardonnay blanc)

Bière (Arrageoise 1 x 30 litres compris) le fût supplémentaire 210 €

Eau Plate & Pétillante, Soft, Café

Adultes : 93 €

Ados : 81 € (Idem adultes sans alcool) maxi 17 ans

Enfants : 27 € (Feuilleté Emmental, Nugget's, Glace, Eau, Soft)



**SALLE ATYPIQUE &
ÉCLAIRAGE MAGIQUE**



**TERRASSE VOILÉE &
CADRE EXCEPTIONNEL**



CASCADE DE DESSERTS



**PLAFOND LUMINEUX &
SALLE ÉLÉGANTE**

Possibilité de rebond
(minimum 30 pers à partir de 35 €)