

# DOMAINE DES CASCADÉS

**FORMULE SÉMINAIRES 2023**



**FORMULE JOURNÉE TTC : 46 € pers + Location Salle 150 €**

*Écran tactile interactif, Sonorisation, Paper Board*

**CAFÉ D'ACCUEIL**

*2 Mini Viennoiseries, café, thé, chocolat, eau, jus de fruits*

**PAUSE MATIN**

*Café, thé, chocolat, eau, jus de fruits*

**DÉJEUNER**

*Apéritif & Mise en Bouche*

*Entrée - Plat - Dessert*

**CHOIX PAGES SUIVANTES**

*Vin, eau plate & pétillante, soft, café*

**PAUSE APRÈS-MIDI**

*Café, thé, chocolat, eau, jus de fruits*

**DEMI JOURNÉE MATIN TTC : 44 € pers + Location Salle 100 €**  
*(avec café d'accueil, pause et déjeuner)*

**DEMI JOURNÉE APRÈS-MIDI TTC : 40 € pers + Location Salle 100 €**  
*(avec déjeuner, pause)*

**LOCATION SALLE SEULE (sans restauration) :**  
**1/2 Journée 350 € TTC / Journée 550 € TTC**

*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](http://www.domainedescascades.fr) / [ledomainedescascades@wanadoo.fr](mailto:ledomainedescascades@wanadoo.fr)*

**VOUS POUVEZ CHOISIR AU MAXIMUM 2 ENTRÉES et 2 PLATS DIFFÉRENTS**

## **ENTRÉES :**

### **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**

*Cassolette 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*

### **La Bergère**

*Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, lardons, toast de chèvre*

### **La Sud-Ouest**

*Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, oeuf, gésiers chauds*

### **La Norvégienne**

*Mélange de jeunes pousses, tomates cerises, crevettes, saumon fumé)*

### **La Tourte**

*(Quiche à la truite fumée et son mélange de jeunes pousses)*

## **PLATS :**

### **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**

*Porc marengo, coulis de tomates au vin blanc et ses champignons frais*

### **La Papillotte**

*Filet de Cabillaud au thym et sa sauce au Noilly Prat*

### **Le Local de l'Étable + 5 €**

*Porcelet des Hauts Pays de l'Artois grillé au feu de bois et caramélisé au miel*

## **ACCOMPAGNEMENTS :**

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

## **DESSERT :**

*Café Gourmand en Buffet*